КУРИЦА В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ

Столько всего вкусного и интересного можно приготовить из, казалось бы, самого обыкновенного куриного филе! На выходных купила классное масло Monini со вкусом трюфеля, и еще Марсель привезла из Венеции разных "трюфельных радостей"! Время для экспериментов! Начнем...

Филе как всегда мариновала в лимонном соке! Это уже для меня классика! Как обычно готовила на посуде Icook, все получилось идеально!

Понадобится:

куриное филе - 2 штуки
сок 1/2 лимона
грибы шампиньоны мелкие - 300 граммов
молоко Гормолзавод №1 - 200 миллилитров
масло Гормолзавод №1 - 50 граммов

чеснок - 1 зубок
мука - 2 столовые ложки
оливковое масло со вкусом трюфеля - 2 столовые ложки
микрогрин редиса
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Курицу помой и залей соком 1 лимона. Дай настоятся при комнатной температуре 30 минут. Положи курицу в холодную сухую сковороду ICOOK, накрой крышкой и включи максимальную мощность плиты. Готовь под крышкой не открывая 10-15 минут (в зависимости от толщины кусочков). Курица выпустит свой сок и будет в нем вариться. Как только курица полностью побелеет, открой крышку и дай выкипеть всей жидкости. Как только выкипит жидкость, курица начнем подрумяниваться, когда нижний бок будет уже полностью румяным переверни и посоли. Доведи до золотистого цвета второй бок и тоже посоли.

Пока курица готовится сделай соус "Бешамель". Для этого в сотейнике Icook растопи сливочной масло, добавь муку и помешивая влей молоко. Убавь огонь и с помощью "давилки для пюре" избавься от комков. Добавь раздавленый чеснок и посоли. Помешивая доведи до состояния густого соуса. Сними с огня. Грибы помой, обсуши и обжарь на сухой сковороде Icook. Посоли грибы только тогда, когда они подрумянятся.

Выложи на тарелку нарезаное филе курицы, полей соусом и добавь грибы. Полей трюфельным маслом и посыпь микрозеленью!