



Γεμιστό κοτόπουλο, με συκωτάκια πουλιών και λουκάνικο Μουτεβελής με πράσο και μπαχαρικά

Εορταστικό κοτόπουλο γεμιστό με λουκάνικο, συκωτάκια πουλιών και ξερά φρούτα

Υλικά: για τη γέμιση	Εκτέλεση
2 κ. σ. βούτυρο 1 κ. σ. ελαιόλαδο 1 κρεμμύδι 2 σκελίδες σκόρδο 200g κάστανα βρασμένα και ξεφλουδισμένα 1 κούπα ρύζι 40g σταφίδα μαύρη 15g κουκουνάρι 50g κονιάκ 200g συκωτάκια πουλιών 300g ζωμός κοτόπουλο ½ ματσάκι μαϊντανό ½ ματσάκι δεντρολίβανο 1 πακέτο λουκάνικο με πράσο και μπαχαρικά αλάτι, πιπέρι	Γέμιση <ol style="list-style-type: none">1. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα τοποθετούμε σε ένα σκεύος.2. Ψιλοκόβουμε τα συκωτάκια πουλιών.3. Κόβουμε σε μικρά κυβάκια τα λουκάνικα.4. Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι και βάζουμε μέσα το ελαιόλαδο.5. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι μαζί με το σκόρδο για 2- 3'.6. Προσθέτουμε τα συκωτάκια και το λουκάνικο και τσιγαρίζουμε για άλλα 2'.7. Συνεχίζουμε με το ρύζι, σβήνουμε με το κονιάκ και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.8. Στη συνέχεια βάζουμε τον ζωμό κοτόπουλο και δίνουμε βράση9. Διορθώνουμε τη γεύση με αλάτι και πιπέρι.10. Ρίχνουμε τη μαύρη σταφίδα, το κουκουνάρι, τα κάστανα και το δεντρολίβανο ψιλοκομμένο.11. Μαγειρεύουμε για 15' περίπου μέχρι να μισό - μαγειρευτεί το ρύζι ενώ ανακατεύουμε ανά διαστήματα.12. Μόλις είναι έτοιμη η γέμιση προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και ανακατεύουμε ελαφρά.13. Προσθέτουμε το βούτυρο και χυλώνουμε σαν να κάνουμε ριζότο. Κρατάμε τη γέμιση στην άκρη να κρυώσει πριν γεμίσουμε το κοτόπουλο.14. Την υπόλοιπη γέμιση που δεν θα χωρέσει στο κοτόπουλο, θα χρειαστεί να της προσθέσουμε 100ml ακόμα ζωμό ή λίγο νερό και να την μαγειρέψουμε λίγο ακόμα στη φωτιά πριν σερβίρουμε το κοτόπουλο
για το κοτόπουλο	Κοτόπουλο
1 μέτριο κοτόπουλο 100g βούτυρο μαλακωμένο ½ ματσάκι δεντρολίβανο ½ σκελίδα σκόρδο αλάτι, πιπέρι 1 λεμόνι 1 λουκάνικο	<ol style="list-style-type: none">1. Βάζουμε σε ένα μπολ το βούτυρο και προσθέτουμε μια τριμμένη σκελίδα σκόρδο, το δεντρολίβανο ψιλοκομμένο, αλάτι και πιπέρι.2. Ανακατεύουμε καλά.3. Παίρνουμε ένα ταψί και βάζουμε μέσα το κοτόπουλο.



αλάτι, πιπέρι

4. Με το χέρι μας ξεκολλάμε το δέρμα από το κρέας στην πλευρά του στήθους.
5. Βάζουμε ανάμεσα το βούτυρο και το πιέζουμε να πάει παντού.
6. Αλατοπιπερώνουμε πολύ καλά το κοτόπουλο μέσα και έξω και το γεμίζουμε με την γέμιση (παραπάνω παρασκευή).
7. Κλείνουμε την τρύπα με ένα λεμόνι στο οποίο έχουμε κάνει 2 - 3 τρύπες.
8. Γύρω από το κοτόπουλο βάζουμε άλλο ένα λουκάνικο κομμένο σε χοντρές ροδέλες.
9. Προσθέτουμε μισή κούπα ζωμό κοτόπουλο στο σκεύος και κλείνουμε καλά με λαδόκολλα και από πάνω αλουμινόχαρτο.
10. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις για 30' στους 180°.
11. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε άλλα 10' στους 200°.

Σερβίρισμα

Για το σερβίρισμα, βάζουμε την έξτρα γέμιση σε μια πιατέλα, και πάνω της τοποθετούμε το κοτόπουλο.
Προαιρετικά, μπορούμε να γαρνίρουμε με λίγα μυρόνια.

