

Como fazer Coq au Vin

Coq au vin é mais uma receita clássica francesa que testei e compartilho aqui no blog!



O **Coq au Vin** foi uma das receitas clássicas francesas que testei para essa série que mais gostei até o momento! Não fiz a receita original nem a clássica do meu livro da *Le Cordon Bleu*. Testei uma que é um pouco mais simplificada, mas que fica igualmente excelente e sem o excesso de ingredientes (a meu ver!) que as outras tem.

Espero que gostem da receita de **Coq au Vin** e se fizerem em casa, por favor me contem aqui se gostaram tanto quanto eu. Como acompanhamentos, cogumelos, cebolas caramelizadas e arroz branco (o preparo dos dois primeiros acompanhamentos está indicado abaixo com a receita). Indico o uso de uma panela de ferro no preparo. Serve de 4 a 6 pessoas.

Como Fazer Coq au Vin



Ingredientes

- 300 g de bacon;
- Manteiga;
- 1kg de coxa e sobrecoxa de frango (ou galo, se preferir, que é o que consta na receita original);
- 1/4 xícara de conhaque;
- 3 xícaras de vinho tinto jovem e encorpado, como *Borgonha, Beaujolais, Cotes du Rhone* ou *Chianti*;
- 1/2 xícara de vinho branco seco;
- 1 a 2 xícaras de caldo de galinha ou de carne;
- 2 dentes de alho;
- Tomilho e louro;
- 12 a 24 mini cebolas;
- 300 g de cogumelos frescos;
- Sal e pimenta;
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo;
- Azeite;
- Salsinha fresca.

Modo de preparo

Coq au Vin

Corte o bacon em tirinhas. Salteie o bacon em um pouquinho de

manteiga na panela de ferro onde irá preparar o **Coq au Vin**. Quando estiver levemente dourado, desligue a panela e retire o bacon. Reserve.

Tempere o frango com sal e pimenta e leve para dourar na mesma panela de ferro onde o bacon foi dourado. Adicione de volta o bacon e cozinhe com a panela tampada por 10 minutos, virando os pedaços conforme necessário. Adicione o alho picado.

Adicione o conhaque e se flambe. Coloque então o vinho na panela. Se não for suficiente para cobrir a carne, adicione caldo de galinha. Adicione o tomilho e uma folha de louro. Tampe e deixe cozinhar de 25 a 30 minutos, ou até que o frango esteja macio e seus sucos corram quando a carne é picada com um garfo.



Enquanto o frango cozinha, prepare as cebolas e os cogumelos. Indicação de preparo logo abaixo.

Quando o frango estiver cozido, separe os pedaços de frango do molho. Aumente o fogo e reduza o líquido. Quando estiver na consistência que você desejar, descarte o tomilho e o louro. Se desejar, engrosse o molho preparando um **roux** com uma colher de farinha e uma colher de manteiga. Adicione ao molho usando um **fouet**.

O molho deve ser grosso o suficiente para revestir uma colher levemente. Coloque o frango de volta na panela, e finalize com os cogumelos salteados, as cebolinhas glaceadas e a salsa fresca picada. Sirva com arroz branco.



— — —

Mini Cebolas Glaceadas



Use uma frigideira antiaderente para o preparo. Descasque e corte ao meio as mini cebolas. Aqueça a frigideira e coloque uma colher de manteiga e outra de azeite. Quando estiver borbulhando, adicione as cebolas e um dente de alho com casca, e baixe o fogo para médio. Doure por 10 minutos, mexendo quando necessário.

Adicione uma pitada de sal e pimenta, além de raminhos de tomilho e 2 folhas de louro. Adicione aos poucos e até evaporar, uma mistura de 1/2 xícara de caldo de galinha com 1/2 xícara de vinho branco. Isso dará mais sabor as cebolas e permitirá que fiquem levemente caramelizadas. Quando estiverem

cozidas e com o caldo evaporado completamente, estão prontas. Antes de servir juntamente com o frango, descarte o tomilho e o louro.

— — —

Cogumelos Salteados

Limpe os cogumelos com um papel toalha ou pano úmido. Corte em fatias e aqueça uma frigideira antiaderente. Aqueça uma colher de manteiga e outra de azeite. Coloque os cogumelos fatiados para refogar, mexendo para que sejam envoltos na manteiga e óleo. Quando estiverem levemente dourados, desligue. Tempere com sal e pimenta. Adicione na panela junto com o frango e as cebolas glaceadas.

— — —

Confira aqui uma lista completa de receitas francesas clássicas que já foram testadas pelo blog!