



Provençal Chicken Stew with a Touch of Mastiha

Mastiha liqueur replaces white wine in this otherwise typical Provençal dish.

6 servings

One 4 ½ -pound chicken (about 2.250 gr.), cut into 8 pieces and skinned

Salt and freshly ground black pepper

3 Tbsp. extra virgin olive oil

½ cup chopped red onion

½ cup chopped shallots

4 garlic cloves, minced

3 Tbsp. diced lean smoked pork or Canadian bacon

3 cups chopped plum tomatoes, with their juices

2 cups chicken broth

½ cup Mastiha liqueur

2 bay leaves

1 scant Tbsp. chopped fresh thyme

½ cup Niçoise or small Greek green olives, pitted, rinsed, and drained

½ cup chopped fresh basil

1. Wash and pat dry the chicken and season with salt and pepper to taste. Heat the olive oil in a large, wide pot over medium-high heat and brown the chicken in batches. Remove the chicken with a slotted spoon.
2. Reduce the heat to medium, add the onion and shallots, and brown lightly. Add the garlic and cook for 1 minute, stirring. Add the smoked pork and cook for about 1 minute.
3. Place the chicken back in the pot and add the tomatoes, broth, and liqueur. Raise the heat to high and bring to a boil. Reduce the heat to low, add the bay leaves and thyme, and simmer until the chicken is tender, about 45 minutes. About halfway through cooking add the olives, and about 5 minutes before removing the pot from the heat, add the basil.

Κοτόπουλο Προβενσάλ στην Κατσαρόλα με Γεύση Μαστίχας

Το λικέρ Μαστίχας αντικαθιστά το λευκό κρασί σε αυτό το χαρακτηριστικό κατά τ' άλλα πιάτο από την Προβηγγία.

6 μερίδες

Ένα κοτόπουλο 2-2 ½ κιλά, κομμένο σε 8 μερίδες και καθαρισμένο

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

3 κ.σ. ελαιόλαδο

½ φλιτζ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι

½ φλιτζ. σαλόνι (σκορδοκρέμμυδα), ψιλοκομμένα

4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες

3 κ.σ. λεπτό καπνιστό χοιρινό σε κυβάκια

3 φλιτζ. ψιλοκομμένες ντομάτες, με τον χυμό τους

2 φλιτζ. ζωμό κοτόπουλου

½ φλιτζ. λικέρ Μαστίχας

2 φύλλα δάφνης

1 κοφτή κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο θυμάρι

½ φλιτζ. ελιές Νισουάζ ή μικρές πράσινες Ελληνικές ελιές, χωρίς κουκούτσια, πλυμένες και στραγγισμένες

½ φλιτζ. ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό

1. Πλένουμε και σκουπίζουμε το κοτόπουλο και το αλατοπιπερώνουμε κατά προτίμηση. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μια χοντρή κατσαρόλα για σιγοβράσιμο ή σε μια μεγάλη φαριδιά κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και ροδίζουμε το κοτόπουλο σε δόσεις, γυρίζοντάς το για να ροδίσει από όλες τις μεριές. Βγάζουμε το κοτόπουλο με μια τρυπητή κουτάλα.
2. Αφαιρούμε όλο το λίπος από την κατσαρόλα αφήνοντας μόνο 2 κουταλιές. Χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια, προσθέτουμε το κρεμμύδι και τα σκορδοκρέμμυδα και τα μαγειρεύουμε για 10 λεπτά περίπου μέχρι να αρχίσει να χρυσίζει. Προσθέτουμε το σκόρδο και το μαγειρεύουμε για 1 λεπτό ανακατεύοντας. Προσθέτουμε το καπνιστό χοιρινό και το μαγειρεύουμε για 1 λεπτό περίπου.
3. Ξαναβάζουμε το κοτόπουλο πίσω στην κατσαρόλα και προσθέτουμε τις ντομάτες, τον χυμό και το λικέρ Μαστίχας. Δυναμώνουμε τη φωτιά σε δυνατή και αφήνουμε το κοτόπουλο να πάρει μια βράση. Κατεβάζουμε τη φωτιά σε χαμηλή, προσθέτουμε τα φύλλα δάφνης και το θυμάρι, και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει το κοτόπουλο, για 45 λεπτά περίπου. Στη μέση περίπου του μαγειρέματος, προσθέτουμε τις ελιές και περίπου 5 λεπτά πριν να βγάλουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά προσθέτουμε και τον βασιλικό.