

1. ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

1.1 Υλικά και σκεύη

- Ένα δισκάκι μπούτια κοτόπουλου χωρίς δέρμα (κατά προτίμηση «ελαιοπουλάκι» ΑΒ).
- Μια κονσέρβα «Ολόκληρα Ντοματάκια Σαντορίνης».
- ¼ λίτρου (φτηνό) κόκκινο κρασί.
- 1 φλιτζανάκι παρθένο ελαιόλαδο.
- 1 φλιτζανάκι λικέρ βύσσινο «της μαμάς», 'Η άλλο λικέρ, 'Η ½ κουταλάκι μέλι θυμαρίσιο, 'Η 2 πρέζες (καστανή) ζάχαρη, 'Η - έστω 2 πρέζες λευκή ζάχαρη.
- 1 (μεγάλο) κρεμμύδι κομμένο στα 4~6 + 4 σκελίδες σκόρδο με το φλούδι.
- 11 πράσινες ελιές γεμιστές με πιπεριά, κομμένες σε φέτες (ή ολόκληρες), 'Η - έστω 2 πιπεριές «τύπου Φλώρινας», κομμένες σε πολύ λεπτές φέτες (από *βαζάκι*, *όχι ωμές*).
- Μείγμα μπαχαρικών: «Βότανα Προβηγκίας» + «Κάρυ» + «Τζιντζερ τριμμένο». (τουλάχιστον 2 από τα ως άνω).
- Ιδανικό σκεύος: Wok, δεκτή και κατσαρόλα από αλουμίνιο μεγάλης διαμέτρου.

1.2 Διαδικασία

- Πασπαλίζουμε τα τεμάχια του κοτόπουλου με το μείγμα μπαχαρικών.
- Τα τσιγαρίζουμε στο λάδι μαζί με το κρεμμύδι + σκόρδο.
- Σβήνουμε με το κρασί και δυναμώνουμε τη φωτιά, ώστε να εξατμιστεί η «*αψάδα*» του κρασιού ☘.
- Αφαιρούμε το κρεμμύδι + σκόρδο ☘.
- Προσθέτουμε μόνο το **χυμό** της κονσέρβας και το λικέρ (ή τα υποκατάστά του).
- Βράζουμε αργά σε **χαμηλή φωτιά**, έως ότου η σάλτσα «*καραμελώσει*».
- Προσθέτουμε, λίγο πριν *καραμελώσει* τις **ελιές** (ή τα υποκατάστά τους) και τα **ντοματάκια** της κονσέρβας.

1.3 Συνοδευτικά και κρασί

- Συνοδεύεται με ρύζι στον ατμό, 'Η κατεψυγμένα ανάμεικτα λαχανικά, περασμένα 5 min (τραγανά) στο **max** του φούρνου μικροκυμάτων.
- Συνοδεύεται με **Μεσογειακό** κρασί: Κόκκινο Merlot ή /και Syrah, Rosé Cotes de Provence (ή αντίστοιχο Ελληνικό).