

Χοιρινό με Λάχανο

Κόβουμε το χοιρινό σε κομμάτια 1,5 εκατοστών περίπου. Το μπλανσάρουμε και ξεπλένουμε. Στην συνέχεια σε κατσαρόλα, προσθέτουμε ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε τα κομμάτια. Προσθέτουμε ψιλοκομμένο κρεμμύδι, λίγο καρότο ζαρέ. Όταν πάρει χρώμα το χοιρινό και ξανθύνει το κρεμμύδι, πασπαλίζω με λίγο αλεύρι και το καβουρδίζω, σβήνω με λευκό κρασί και προσθέτω ζωμό κοτόπουλο. Όταν αρχίσει να βράζει, ρίχνω το λάχανο κομμένο σε μέτρια κομμάτια, όχι ψιλό, ούτε πολύ μεγάλα. Προαιρετικά μπορώ να ρίξω επιπλέον καρότο τριμμένο στον ρεντέ, για χρώμα. Στο τέλος προσθέτω λίγο χυμό λεμόνι και άνηθο.

Αν θέλω να κάνω την παρασκευή μου ντοματέ, την ώρα που θα πάρει βράση ο ζωμός ρίχνω ντομάτα κονκασέ ή φρέσκια τριμμένη.

Λεμονοριγανάτο Χοιρινό φούρνου

Κόβω το χοιρινό σε κομμάτια 2 εκατοστών περίπου. Μπλανσάρω το κρέας και ξεπλένω. Σε κατσαρόλα ρίχνω λίγο ελαιόλαδο και τσιγαρίζω τα κομμάτια με λίγο κρεμμύδι ψιλοκομμένο και λίγο σκόρδο. Όταν πάρει χρώμα το χοιρινό και ξανθύνει το κρεμμύδι, πασπαλίζω με αλεύρι και το καβουρδίζω, σβήνω με λευκό κρασί και προσθέτω ζωμό κοτόπουλο, φύλλο δάφνης, κόκκους πιπέρι. Όταν πάρει βράση και μαλακώσει το κρέας, ρίχνω τον χυμό από ένα ή δύο λεμόνια και βάζω την κατσαρόλα σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C και συνεχίζω το ψήσιμο. Στο τέλος πασπαλίζω με ρίγανη.

Θέλουμε η Παρασκευή αυτή να είναι άσπρη με παχύρρευστη σάλτσα.

Τηγανιά κοτόπουλο

Κόβω το κοτόπουλο στήθος σε κομμάτια 1,5 εκατοστών. Τα αλατοπιπερώνω, πασπαλίζω με λίγο κύμινο και αφήνω 40 λεπτά να τραβήξουν. Στην συνέχεια τα αλευρώνω και τα τηγανίζω σπορέλαιο, μέτρια φωτιά σε τηγάνι. Όταν πάρουν χρώμα από όλες τις μεριές, αδειάζω τα λάδια και σβήνω με λευκό κρασί. Σκεπάζω με καπάκι και χαμηλώνω την φωτιά, αφού γλασάρει ρίχνω φρέσκο χυμό λεμόνι και ρίγανη.