

Κοτόπουλο στη γάστρα με ρύζι. Ζουμερό κοτόπουλο με πεντανόστιμο ρύζι στη γάστρα. Με προσθήκη τυριών και αλλαντικών μπορείτε να το κάνετε ένα φανταστικό γιορτινό φαγητό!

Τι θα χρειαστείτε

1 κοτόπουλο περίπου 1,8-2 κιλά

1 πορτοκάλι

2 λεμόνια

2 κ.γλ. μουστάρδα

Πάπρικα γλυκιά

2 κ.σ. βούτυρο

300 γρ. Ρύζι κίτρινο (par boiled)

600 ml νερό ή ζωμό κοτόπουλου

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Προαιρετικά, αν θέλουμε να κάνουμε το φαγητό πιο γιορτινό:

300 γρ. γραβιέρα και καπνιστό τυρί, κομμένο σε κυβάκια

100 γρ. καπνιστό ζαμπόν ή γαλοπούλα, σε κομματάκια

30 γρ. κουκουνάρι

Κοτόπουλο στη γάστρα με ρύζι

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε το κοτόπουλο στη γάστρα. Ανασηκώνουμε το δέρμα στο στήθος και βάζουμε λίγο βούτυρο από κάτω, απλώνοντάς το να πάει παντού.

Στίβουμε μισό λεμόνι. Το ανακατεύουμε με τη μουστάρδα και 1 κουταλιά ελαιόλαδο.

Με πινέλο αλείφουμε το κοτόπουλο.

Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με την πάπρικα.

Κόβουμε το πορτοκάλι στα 4. Κόβουμε και το μισό λεμόνι στα 2.

Τα τοποθετούμε στην κοιλιά του κοτόπουλου.

Βάζουμε ένα φλιτζάνι νερό στη γάστρα, κλείνουμε το καπάκι και την τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200° για 35-40 λεπτά.

Στίβουμε το υπόλοιπο λεμόνι. Ζεσταίνουμε 2 φλιτζάνια νερό και σ'αυτό διαλύουμε τον κύβο κότας. Προσθέτουμε στο νερό το λεμόνι και 2 κ.σ. ελαιόλαδο.

Ανοίγουμε τη γάστρα. Γυρνάμε το κοτόπουλο.

Προσθέτουμε το ρύζι και στη συνέχεια το ζωμό. Ανακατεύουμε να πάει παντού στη γάστρα.

Κλείνουμε το καπάκι και ξαναβάζουμε τη γάστρα στο φούρνο, χαμηλώνοντας τη θερμοκρασία στους 180°.

Ψήνουμε ακόμα 30 λεπτά.

Στη συνέχεια ανοίγουμε το καπάκι. Γυρνάμε το κοτόπουλο από τη μεριά του στήθους πάλι.

Ελέγχουμε το ρύζι και βλέπουμε αν χρειάζεται επιπλέον νερό και συμπληρώνουμε αναλόγως μια μικρή ποσότητα.

Αν θέλουμε το φαγητό μας πιο γιορτινό, προσθέτουμε τα τυριά, το κουκουνάρι και τα αλλαντικά.

Βάζουμε ξανά τη γάστρα στο φούρνο, χωρίς καπάκι και ψήνουμε ακόμα 15-20 λεπτά, να λιώσουν τα τυριά και να πάρει ωραίο χρώμα η πέτσα.

Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, το βγάζουμε, το αφήνουμε 5 λεπτά να τραβήξει τα ζουμάκια του και στη συνέχεια κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες και σερβίρουμε.

Καλή σας όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τον [Κόκορα γεμιστό](#)

Κοτόπουλο στη γάστρα με ρύζι

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε το κοτόπουλο στη γάστρα. Ανασηκώνουμε το δέρμα στο στήθος και βάζουμε λίγο βούτυρο από κάτω, απλώνοντάς το να πάει παντού.
- 2 Στίβουμε μισό λεμόνι. Το ανακατεύουμε με τη μουστάρδα και 1 κουταλιά ελαιόλαδο.
- 3 Με πινέλο αλείφουμε το κοτόπουλο.
- 4 Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με την πάπρικα.
- 5 Κόβουμε το πορτοκάλι στα 4. Κόβουμε και το μισό λεμόνι στα 2. Τα τοποθετούμε στην κοιλιά του κοτόπουλου.
- 6 Βάζουμε ένα φλιτζάνι νερό στη γάστρα, κλείνουμε το καπάκι και την τοποθετούμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200° για μισή ώρα.
- 7 Στίβουμε το υπόλοιπο λεμόνι. Ζεσταίνουμε 2 φλιτζάνια νερό και σ'αυτό διαλύουμε τον κύβο κότας. Προσθέτουμε στο νερό το λεμόνι και 2 κ.σ. ελαιόλαδο.
- 8 Ανοίγουμε τη γάστρα. Γυρνάμε το κοτόπουλο.
- 9 Προσθέτουμε το ρύζι και στη συνέχεια το ζωμό. Ανακατεύουμε να πάει παντού στη γάστρα.
- 10 Κλείνουμε το καπάκι και ξαναβάζουμε τη γάστρα στο φούρνο, χαμηλώνοντας τη θερμοκρασία στους 180°. Ψήνουμε ακόμα 35-40 λεπτά.
- 11 Στη συνέχεια ανοίγουμε το καπάκι. Γυρνάμε το κοτόπουλο από τη μεριά του στήθους πάλι.
- 12 Ελέγχουμε το ρύζι και βλέπουμε αν χρειάζεται επιπλέον νερό και συμπληρώνουμε αναλόγως μια μικρή ποσότητα.
- 13 Αν θέλουμε το φαγητό μας πιο γιορτινό, προσθέτουμε τα τυριά, το κουκουνάρι και τα αλλαντικά.
- 14 Βάζουμε ξανά τη γάστρα στο φούρνο, χωρίς καπάκι και ψήνουμε ακόμα 15-20 λεπτά, να λιώσουν τα τυριά και να πάρει ωραίο χρώμα η πέτσα.
- 15 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, το βγάζουμε, το αφήνουμε 5 λεπτά να τραβήξει τα ζουμάκια του
- 16 και στη συνέχεια κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες και σερβίρουμε. Καλή σας όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τον Κόκορα γεμιστό