



## Στήθος κοτόπουλου με βελουτέ πατάτας, λαχανικά και ελαφρύ ζωμό

### Υλικά

Για τον ζωμό

- **20g Ζωμός Κότας (κωδ. 43940) σε 1L νερό**

### Διαδικασία

Διαλύουμε τον ζωμό κότας Pronil σε νερό που βράζει, ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί. Διατηρούμε ζεστό.

### Υλικά (για το πιάτο)

- **800ml Ζωμός Κότας (Κωδ. 43940)**
- 4 φιλέτα στήθους κοτόπουλου με δέρμα
- 400g πατάτες
- 100g κουνουπίδι ή ρομανέσκο
- 2 μικρά κολοκυθάκια σε λεπτές φέτες
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κλωνάρι θυμάρι
- 40g βούτυρο
- 50ml κρέμα γάλακτος
- 30ml ελαιόλαδο
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Λάδι chili
- Microgreens

### Εκτέλεση

#### 1. Πατάτες – βελουτέ:

Βράζουμε τις πατάτες μέσα σε Ζωμό Κότας Pronil. Πολτοποιούμε με βούτυρο και κρέμα γάλακτος, μέχρι να έχουμε λεία και βελούδινη υφή. Περνάμε από λεπτή σήτα.

2. Κοτόπουλο:  
Σωτάrouμε τα φιλέτα από την πλευρά του δέρματος σε ελαιόλαδο με σκόρδο και θυμάρι, μέχρι να αποκτήσουν τραγανή πέτσα. Συνεχίζουμε το ψήσιμο στο φούρνο στους 180°C για 8–10 λεπτά. Αφήνουμε να ξεκουραστούν.
3. Λαχανικά:  
Μπλανσάρουμε το ρομανέσκο για 2 λεπτά σε αλατισμένο νερό. Σωτάrouμε ελαφρά τις φέτες κολοκυθιού.

#### Προτάσεις μαγειρέματος:

1. Μπορούμε να αρωματίσουμε τον ζωμό με φλούδα λεμονιού ή φρέσκα μυρωδικά (π.χ. λεμονοθύμαρο) για πιο σύνθετη γεύση.
2. Η βελουτέ πατάτας μπορεί να εμπλουτιστεί με Πάστα Τρούφας (Κωδ.55127) για πιο premium χαρακτήρα.