

Χοιρινό σιγοψημένο με μηλίτη μουστάρδα



Αν έχετε ένα μεγάλο τηγάνι

με καπάκι που να μπαίνει στο φούρνο, τόσο το καλύτερο. Αν όχι, θα μεταφέρετε το φαγητό σε ένα ταψί και θα συνεχίσετε το ψήσιμο στο φούρνο. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C.

Ζεσταίνετε στο τηγάνι το λάδι και κοκκινίζετε μέσα το κρέας, μέχρι να ροδίσει και από τις δυο πλευρές. Το βγάζετε και στη θέση του σοτάρετε το κρεμμύδι, μέχρι να μαλακώσει και να αρχίσει να ροδίζει. Επιστρέφετε μέσα το κρέας, το περιχύνετε με το μηλίτη και προσθέτετε τη δάφνη. Το αφήνετε να κοχλάσει και το αλατοπιπερώνετε. Αν θα το μεταφέρετε σε ταψί μπορείτε να το κάνετε τώρα και το σκεπάζετε στεγανά με αλουμινόχαρτο και αν το τηγάνι σας είναι πυρίμαχο τότε το σκεπάζετε στεγανά με το καπάκι του. Το βάζετε στο φούρνο και το ψήνετε για 1 ½ ώρα.

Βγάζετε το φαγητό από το φούρνο και μεταφέρετε το κρέας σε πιατέλα (ή το κρατάτε μέσα λίγο πριν το σερβίρετε). Επιστρέφετε το τηγάνι στη φωτιά (ή αδειάζετε το ταψί πίσω στο τηγάνι), ανακατεύετε μέσα την κρέμα γάλακτος, τη μουστάρδα και το μαϊντανό και βράζετε τη σάλτσα για 5 περίπου λεπτά μέχρι να δέσει. Σερβίρετε το κρέας με πουρέ πατάτας ή ζυμαρικά (ταλιατέλες π.χ.).

Tips

Η μουστάρδα Dijon, από την ομώνυμη πόλη της Γαλλίας (Ντιζόν) έχει πιο απαλή και εκλεπτυσμένη γεύση, παρόλο που μπορεί να είναι εξίσου καυτερή με άλλες μουστάρδες, επειδή γίνεται με χυμό από άγουρα (πράσινα σταφύλια) αντί με ξίδι

που περιέχουν συνήθως οι άλλες.

Υλικά (για 4 άτομα)

4 κοτολέτες χωρίς κόκαλο από τον ώμο (λαπάς), σύνολο 800 γρ. περίπου,

2 κουταλιές λάδι,

1 μεγάλο κρεμμύδι μοιρασμένο και κομμένο σε λεπτά φετάκια,

1 μικρό μπουκάλι ή τενεκεδάκι (300ml) μηλίτης (Cider),

2 φύλλα δάφνης,

4 κουταλιές κρέμα γάλακτος,

1 γεμάτη κουταλιά μουστάρδα Dijon,

1 χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό,

αλάτι, πιπέρι.

Πηγή:like.philenews.com