

Χοιρινό κρασάτο με πουρέ κολοκύθας και ρύζι με λαχανικά απο τον Ανδρέα Καβάζη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ. χοιρινό κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 50 γρ. μανιτάρια για το κρέας και 3-4 μανιτάρια ακόμη για το ρύζι
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 120 ml κόκκινο ξηρό κρασί
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1/2 κ.γ. ταντούρι
- 1 κ.γ. πάπρικα
- 200 γρ. κολοκύθα κίτρινη για τον πουρέ και επιπλέον 100 γρ.
- 2 πατάτες
- 15 γρ. βούτυρο
- 1 κολοκυθάκι
- 80 γρ. ρύζι κίτρινο

- 40 γρ. ρύζι γλασέ
- 1 κ.γ. κόλιανδρο σκόνη
- 1/2 κ.σ. κύμινο
- 1/2 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- 1 κύβος λαχανικών
- 1 κρεμμυδάκι φρέσκο

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Για τον πουρέ:

Καθαρίζουμε την κολοκύθα και τις πατάτες. Κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα μπόλικο νερό και τα κομματάκια των λαχανικών και τα βράζουμε.

Μόλις βράσουν στραγγίζουμε το νερό και αφήνουμε τα λαχανικά στην κατσαρόλα. Προσθέτουμε το βούτυρο, αλάτι, πιπέρι και πολτοποιούμε τα υλικά μέχρι να γίνουν ένα λείο μίγμα.

Για το ρύζι:

Κόβουμε την κολοκύθα σε μικρά κομμάτια και ταμανιτάρια σε φετούλες. Ψιλοκόβουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια, την πιπεριά και το κολοκύθι.

Βάζουμε το λάδι να κάψει και σοτάρουμε τα λαχανικά. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, σκόρδο σε σκόνη, κύμινο και κόλιανδρο. Ανακατεύουμε και αφήνουμε τα λαχανικά να μαραθούν. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τον κύβο λαχανικών και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το νερό και αφήνουμε το ρύζι να βράσει και να πιεί τα ζουμιά του.

Για το χοιρινό:

Κόβουμε ταμανιτάρια σε φέτες μέτριου πάχους. Χοντροκόβουμε το φρέσκο κρεμμύδι.

Βάζουμε το λάδι να κάψει σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε το κρέας και το σοτάρουμε. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, ανακατεύουμε και αφήνουμε το κρέας να πάρει χρώμα. Προσθέτουμε τα λαχανικά και ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε

το ταντούρι και την πάπρικα. Ανακατεύουμε και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ακόμη. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε το φαγητό να ψηθεί.

Πηγή: cookbox.com.cy