

Χοιρινή σπάλα με μπέικον, μανιτάρια και λεμονάτη σάλτσα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Φτιάξτε πρώτοι μια από τις δεκάδες νέες συνταγές του Γαστρονόμου Σεπτεμβρίου που κυκλοφορεί την Κυριακή με την Καθημερινή.

Υλικά

- 2 - 2½ κιλά χοιρινή σπάλα (ένα ενιαίο ανοιγμένο κομμάτι για ρολό)
- 2 κουτ. σούπας μουστάρδα πικάντικη
- 1 - 2 σκελίδες σκόρδου, σε φετάκια
- 60 ml ελαιόλαδο
- αλάτι

Για το άλειμμα

- 1 κουτ. σούπας μέλι
- 1/2 κουτ. σούπας μουστάρδα πικάντικη
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

Για τη γέμιση

- 1 ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 150 γρ. μπέικον, ψιλοκομμένο

- 350 γρ. λευκά μανιτάρια, σκουπισμένα με νοτισμένη πετσέτα και κομμένα σε λεπτές φέτες
- 90 ml λευκό, ξηρό κρασί
- 1 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή, τριμμένη
- 2 μέτριες πιπεριές κέρατο, ψιλοκομμένες
- 30 ml ελαιόλαδο
- αλάτι

Για τη σάλτσα

- 2 κουτ. σούπας μουστάρδα πικάντικη
- 50 ml χυμός λεμονιού
- 2 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή, τριμμένη
- 1 κουτ. σούπας πάπρικα γλυκιά
- 40 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 8 – 10

Προετοιμασία 30΄ Μαγείρεμα 2 ώρες + 50΄

Διαδικασία Απλώνουμε το κρέας σε λεία επιφάνεια. Με ένα κοφτερό μαχαίρι ανοίγουμε μικρές τρύπες σε διάφορα σημεία και βάζουμε τις φέτες σκόρδου. Αλείφουμε την επιφάνεια του κρέατος με το λάδι και τη μουστάρδα, αλατίζουμε και αφήνουμε στην άκρη. Γέμιση: Σε ένα τηγάνι ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε τα κρεμμύδια με το μπέικον για 2 – 3 λεπτά, μέχρι να μαραθούν. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και την πιπεριά και σοτάρουμε για άλλα 8 – 10 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε 2 – 3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ. Ρίχνουμε αλάτι και τη ρίγανη, ανακατεύουμε και αποσύρουμε.

Ρολό

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° C. Απλώνουμε τη γέμιση σε όλη την επιφάνεια του κρέατος και τυλίγουμε σε ρολό (βλ. οδηγίες σελ. 40 και 54). Τυλίγουμε σε λαδόκολλα, μετά σε αλουμινόχαρτο και βάζουμε σε μέτριο ταψί που ιδανικά να το χωράει ακριβώς και ψήνουμε για 2 ώρες, μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Βγάζουμε για λίγο το ταψί και αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και τη λαδόκολλα. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα υλικά για το άλειμμα και αλείφουμε την επιφάνεια του ρολού. Το ξαναβάζουμε στο φούρνο και ψήνουμε για άλλα 15 – 20 λεπτά, μέχρι να ροδίσει. Ξεφουρνίζουμε και αφήνουμε για 20 λεπτά, να σταθεί.

Σάλτσα: Αδειάζουμε τα υγρά του ταψιού σε κατσαρόλα, προσθέτουμε τα υλικά για τη σάλτσα και ανακατεύουμε. Βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 6 – 8 λεπτά, μέχρι να δέσει. Σουρώνουμε και αδειάζουμε σε μπολ.

Σερβίρισμα Αφαιρούμε το σπάγκο, κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε σε πιατέλα. Συνοδεύουμε με τη σάλτσα και αφράτο πιλάφι ή πατάτες βραστές.

Τι πίνουμε

- Ένα Roussanne, ένα Βιδιανό.

Πηγή: gastronomos.gr