28 Δεκεμβρίου 2015

Χοιρινό γεμιστό με κάστανα, δαμάσκηνα και μανιτάρια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 30΄ Χρόνος μαγειρέματος: 2:0 ‘ Έτοιμο σε: 2:30 ‘

Συνταγή:Δημήτρης Σκαρμούτσος

Ένα πληθωρικό γεμιστό ρολό που θα δώσει στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι την επίσημη νότα που του αρμόζει.

Υλικά

- 2 κιλά σπάλα χοιρινή ανοιγμένη για γέμισμα
- 10 ξερά δαμάσκηνα, σε κομμάτια
- 20 κάστανα, βρασμένα, καθαρισμένα
- 70γρ. κουκουνάρι
- 300γρ. πιπεριές Φλωρίνης, σε λωρίδες
- 400γρ. μανιτάρια λευκά, σε φέτες
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
- ½ φλιτζάνι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 1 ματσάκι θυμάρι φρέσκο, ψιλοκομμένο
- 1 ματσάκι ρίγανη φρέσκια, ψιλοκομμένη
- ½ ματσάκι δενδρολίβανο φρέσκο, ψιλοκομμένο

- ½ φλιτζάνι μέλι
- ½ φλιτζάνι μουστάρδα Dijon
- 2 ποτήρια λευκό κρασί
- 3 ποτήρια νερό
- 200γρ. βούτυρο
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βήμα 1

Ανοίγετε τη χοιρινή σπάλα, την αλείφετε με λίγο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Βάζετε στο κέντρο τα κάστανα σπασμένα, το κουκουνάρι, τα δαμάσκηνα, τα μανιτάρια, τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τις πιπεριές. Διπλώνετε το χοιρινό, το κάνετε ρολό και το δένετε με σπάγγο σε τρία σημεία.

Βήμα 2

Ανακατεύετε το μέλι με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τη μουστάρδα, αλείφετε το ρολό και πασπαλίζετε με τα φρέσκα μυρωδικά.

Βήμα 3

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180°C. Βουτυρώνετε το σκεύος, βάζετε μέσα το ρολό, περιχύνετε με το κρασί και το νερό και ψήνετε για 2 ώρες περίπου.

Βήμα 4

Ξεφουρνίζετε, αφήνετε το ρολό να σταθεί 10 λεπτά πριν το κόψετε σε φέτες και σερβίρετε.

Πηγή: olivemagazine.gr