29 Ιουλίου 2018

Χοιρινό με πατάτες κοκκινιστές (κυκλαδίτικο ρόστο)

Αυτό το πεντανόστιμο χοιρινό με πατάτες, το φτιάχνουν οι νοικοκυρές στα νησιά των Κυκλάδων, όταν έχουν γιορτή. Το τρυφερό και ζουμερό κρέας με τις μελωμένες του πατάτες, κάνουν το φαγητό αυτό απίθανο.

15 Λεπτά
6 Μερίδες

Υλικά Συνταγής

- 1½ κιλό χοιρινό μπούτι ή σπάλα (ολόκληρο κομμάτι)
- 5-6 σκελίδες σκόρδο
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 κιλό φρέσκες ντομάτες περασμένες στον τρίφτη ή ένα κιλό τριμμένη ντομάτα εμπορίου
- 1 φλιτζάνι κόκκινο ξηρό κρασί
- 1 κ.σ. ντοματοπελτές
- 6 πατάτες
- 1 κ.γλ. ζάχαρη
- αλάτι
- 2-3 κλαράκια φρέσκο θυμάρι ή ρίγανη

- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Το χοιρινό με πατάτες κοκκινιστές, είναι μια παραδοσιακή συνταγή που φτιάχνουν στα νησιά των κυκλάδων. Εκεί, το λένε ρόστο.

Για να μοσχομυρίσει το χοιρινό με πατάτες,

καθαρίζουμε τα σκόρδα και κόβοντάς τα στη μέση, αφαιρούμε το φύτρο τους. Με ένα μυτερό μαχαίρι κάνουμε τρυπούλες και μπήγουμε τα σκόρδα εδώ κι εκεί στο χοιρινό.

Σε βαθιά κατσαρόλα με 2 κ.σ. ελαιόλαδο (από το συνολικό της συνταγής) ροδίζουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά το κρέας, από όλες τις μεριές, έως ότου κάνει κρούστα. Θα χρειαστεί περίπου 10 λεπτά.

Προσθέτουμε τον πελτέ και τον τρίβουμε με την σπάτουλα στον πάτο της κατσαρόλας να ελευθερώσει τα αρώματά του. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ, για να κρατήσουμε τα αρώματα. Προσθέτουμε τη φρέσκια ντομάτα, αλάτι, πιπέρι και τη ζάχαρη. Τέλος, περιχύνουμε με ένα φλιτζάνι νερό.

Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Σιγοβράζουμε για 1 ώρα και 30 λεπτά μέχρι να μαλακώσει το κρέας.

Στο μεταξύ, καθαρίζουμε τις πατάτες και αφού τις πλύνουμε, τις κόβουμε σε χοντρές φέτες. Τις ροδίζουμε σε ένα μεγάλο τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο. Δεν τις τηγανίζουμε, τις σοτάρουμε ίσα ίσα για 10 λεπτά, ώσπου να αρχίσουν να αποβάλλουν το άμυλό τους και να μελώνει η επιφάνειά τους.

Αφού βράσει για μιάμιση ώρα το κρέας, το βγάζουμε στο ξύλο κοπής και το κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι σε φέτες.

Το ξαναβάζουμε στη σάλτσα, προσθέτουμε τα βότανα και τις σοταρισμένες πατάτες. Συνεχίζουμε το βράσιμο για 30 λεπτά επιπλέον, μέχρι να μαγειρευτούν καλά οι πατάτες και να δέσει η σάλτσα.

Video Συνταγής

Πηγή: argiro.gr