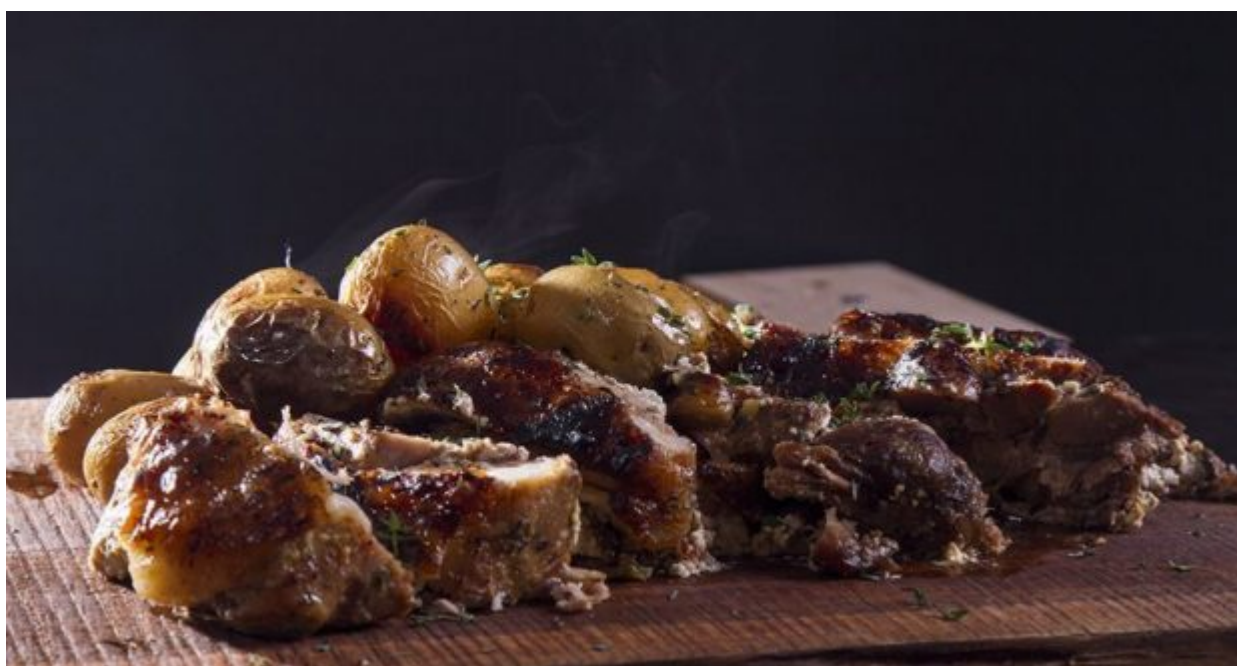


1 Ιουλίου 2019

Χοιρινό με πατάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

Για το χοιρινό

- ελαιόλαδο, για πασπάλισμα
- 5-6 κλ. θυμάρι, μόνο τα φύλλα

- αλάτι
- πιπέρι
- 1 ½ κιλό χοιρινή λάπα
- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 15 λιαστές ντομάτες , ψιλοκομμένες
- ½ κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- ½ κίτρινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- ½ πράσινη πιπεριά, κομμένη σε λωρίδες
- 200 ml λευκό κρασί ή νερό

Για τις πατάτες

- 50 ml ελαιόλαδο
- 1 κύβο ζωμό κότας
- 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- 1 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένη
- χυμό από 1 λεμόνι
- 1 κιλό πατάτες baby

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

3 ώρες 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 ° C στον αέρα.
- Στον πάγκο εργασίας μας στρώνουμε αλουμινόχαρτο και σκεπάζουμε με μία λαδόκολλα.
- Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο τη λαδόκολλα, προσθέτουμε το θυμάρι, το πιπέρι,

το αλάτι και τη χοιρινή λάπα.

- Με την βοήθεια ενός μαχαιριού, ανοίγουμε το κρέας.
- Προσθέτουμε το τυρί κρέμα και το απλώνουμε (δεν βάζουμε στην πάνω πλευρά του κρέατος).
- Συνεχίζουμε προσθέτοντας τις λιαστές ντομάτες, και τις χρωματιστές πιπεριές.
- Τυλίγουμε το κρέας σε ρολό με τη βοήθεια της λαδόκολλας και το βάζουμε το στην γάστρα.
- Προσθέτουμε το λευκό κρασί, σκεπάζουμε την γάστρα και ψήνουμε στον φούρνο για 2 ώρες.
- Παράλληλα σε ένα μπολ προσθέτουμε το ελαιόλαδο, τον κύβο, την καπνιστή πάπρικα, το σκόρδο, τον χυμό από το λεμόνι και ανακατεύουμε με το σύρμα.
- Ρίχνουμε στο μπολ τις πατάτες baby, ανακατεύουμε ελαφρά και αφήνουμε να μαριναριστούν μέχρι να ψηθεί το χοιρινό.
- Μετά από τις 2 ώρες ψησίματος προσθέτουμε τις πατάτες στην γάστρα, φροντίζουμε να πάνε κάτω από το χοιρινό, σκεπάζουμε τη γάστρα και ψήνουμε για άλλη 1 ώρα
- Βγάζουμε το καπάκι από την γάστρα, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο από το χοιρινό και χαράσσουμε το κρέας
- Ψήνουμε για 10-20 λεπτά στο γκριλ χωρίς καπάκι
- Όταν ετοιμαστεί, αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να ξεκουραστεί για 15 λεπτά
- Για να σερβίρουμε κόβουμε το κρέας σε κομμάτια, προσθέτουμε τις πατάτες, λίγο φρέσκο θυμάρι, πιπέρι και ελαιόλαδο

Πηγή: akispetretzikis.com