

1 Ιανουαρίου 2018

Χοιρινό μπούτι με μέλι, μουστάρδα, πορτοκάλι και μελωμένες πατάτες

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

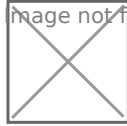
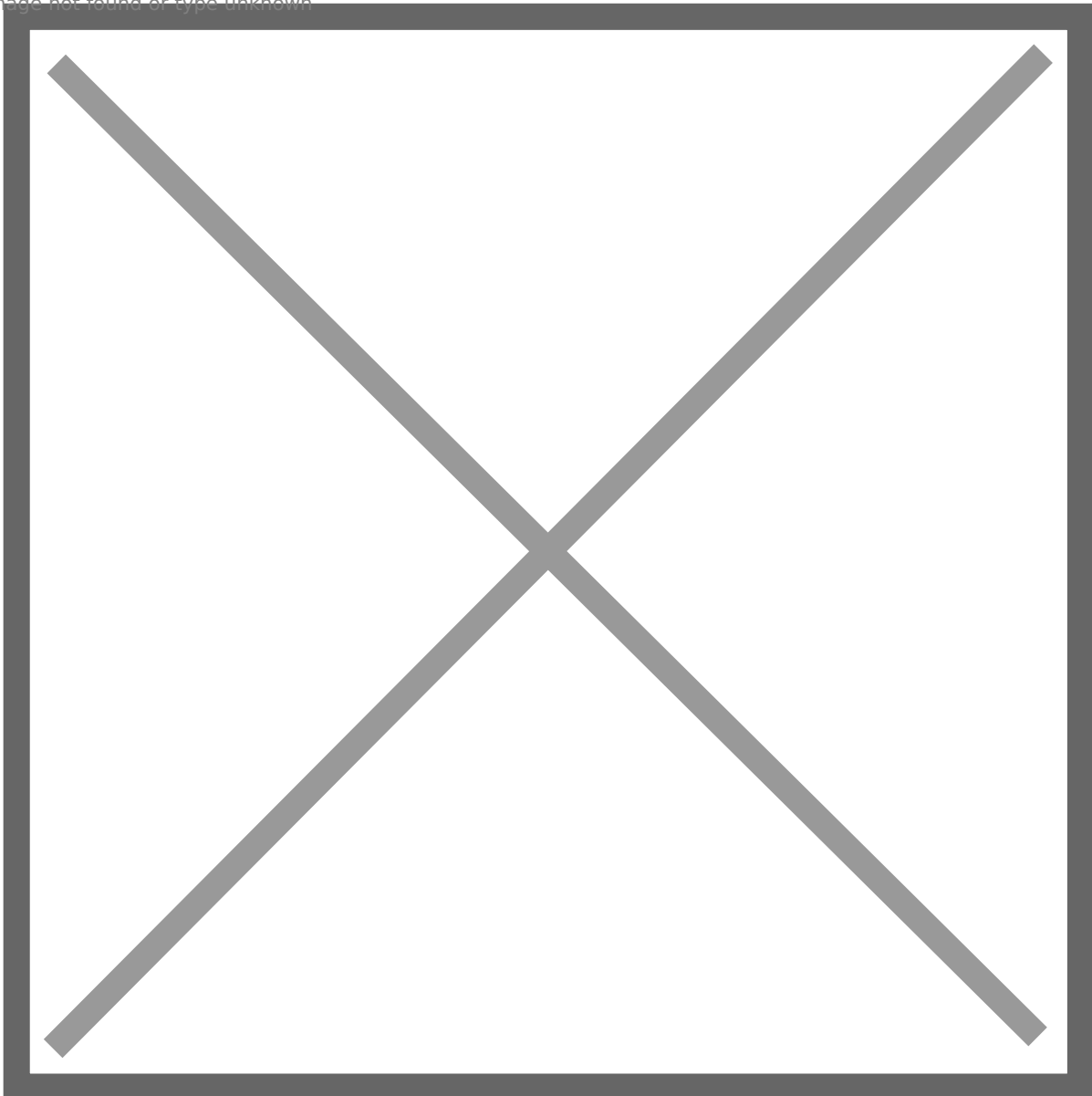


Image not found or type unknown

Image not found or type unknown



Υλικά Συνταγής

1 μπούτι χοιρινό ολόκληρο με πέτσα περίπου 3 κιλά

2 κ.σ. μέλι

1 κ.σ. μπαλσάμικο
3 κ.σ. μουστάρδα
2 πορτοκάλια χυμό και πορτοκαλόκουπες
1 λεμόνι
αλάτι
πιπέρι
2 κλωνάρια δεντρολίβανο
Για τις πατάτες
1½ κιλό μικρές πατάτες
2 σκ. σκόρδο με τη φλούδα
2 πορτοκάλια (το χυμό)
1 λεμόνι (το χυμό)
1/2 φλ. ελαιόλαδο
2 κ.σ. μουστάρδα
αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

Για το χοιρινό στο φούρνο, βγάζουμε το μπούτι από το ψυγείο και το αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου για 1 ώρα τουλάχιστον. Το βάζουμε σε ταψί και χαράζουμε με κοφτερό μαχαίρι την επιφάνεια του λίπους σε ρόμβους.

Περιχύνουμε με το πορτοκάλι και το λεμόνι. Αλατοπιπερώνουμε πολύ καλά το μπούτι. Προσθέτουμε το δεντρολίβανο και τις πορτοκαλόκουπες στο ταψί. Το σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 1 ώρα και 30'.

Βάζουμε σε μπολ τις ολόκληρες καθαρισμένες πατάτες. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Ξεσκεπάζουμε το μπούτι και προσθέτουμε τις πατάτες, το σκόρδο με τη φλούδα και όλα τα υγρά.

Ανακατεύουμε το μέλι με το μπαλσάμικο και τη μουστάρδα. Αλείφουμε το μπούτι με πινέλο, χαμηλώνουμε το φούρνο στους 170°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 1 ώρα και 30' μέχρι να ξεροψηθεί η πέτσα και να μελώσουν οι πατάτες.

Πηγή: argiro.gr