

Γεμιστή μαριναρισμένη πανσέτα με κάστανα και δαμάσκηνα

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



Γεύση

συγκλονιστική με πολλές αντιθέσεις για να εντυπωσιάσετε στο γιορτινό τραπέζι.

Υλικά

2 κιλά χοιρινή πανσέτα (ολόκληρο κομμάτι) ή χοιρινή μπριζόλα ενωμένη χωρίς κόκαλο ή σπάλα

12 φέτες μπέικον

Για τη μαρινάτα

1/2 φλ. τσαγιού ελαιόλαδο

2 φλ. τσαγιού βερμούτ

1 κ.γλ. ξύσμα πορτοκαλιού

αλάτι φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κλαδάκι δεντρολίβανο

Για τη γέμιση

2 φέτες μπέικον ψιλοκομμένο

2 μέτρια κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 σκελίδα σκόρδο 12 βρασμένα κάστανα

6 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι

1 κυδώνι ψιλοκομμένο σε κυβάκια

3/4 φλ. τσαγιού βερμούτ αλάτι φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας ανοίξει την πανσέτα για γέμισμα ή την ανοίγουμε μόνοι μας με ένα μεγάλο μαχαίρι. Σχίζουμε και ανοίγουμε το κρέας δίνοντάς του πλακέ σχήμα (όπως ένα φύλλο σφολιάτας). Το βάζουμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος και το περιχύνουμε με τα υλικά της μαρινάτας. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο από 2 ώρες έως και μία νύχτα. Αφήνοντάς

το μία νύχτα θα γίνει πιο νόστιμο το κρέας. Σε βαθύ τηγάνι ρίχνουμε το ψιλοκομμένο μπέικον, το κρεμμύδι και το σκόρδο ολόκληρο. Αφήνουμε 3'-4' έως ότου μαραθεί το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τα κάστανα, το κυδώνι, τα δαμάσκηνα και το βερμούτ και αλατοπιπερώνουμε. Αφήνουμε τη γέμιση να πιει όλα τα υγρά της. Πολτοποιούμε τη γέμιση στο μίξερ να γίνει πάστα-πολτός πηχτός. Αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Στραγγίζουμε καλά την πανσέτα από τη μαρινάτα και την απλώνουμε στον πάγκο εργασίας. Με ένα κουτάλι ή με σπάτουλα αλείφουμε την πολτοποιημένη γέμιση, αφήνοντας 2 εκ. κενό γύρω γύρω σε όλη την πανσέτα. Ρολάρουμε την πανσέτα σε ρολό κλείνοντας καλά μέσα τη γέμιση. Την τοποθετούμε σε ταψάκι. Στρώνουμε κάθετα τις φέτες μπέικον πάνω στο ρολό καλύπτοντας-ντύνοντας όλη την επιφάνειά του. Δένουμε, ξεκινώντας από την μέση με σπάγκο ψησίματος όλο το ρολό κάθε 4 εκ. Το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200οC για 2 ώρες. Αφού το βγάλουμε από το φούρνο, το σκεπάζουμε για 15' να ανακτήσει τα υγρά του. Αφαιρούμε το σπάγκο και το κόβουμε σε λεπτές φέτες. Σερβίρουμε με σαλάτα και διάφορες γαρνιτούρες.

μερίδες 8

Χρόνος Προετοιμασίας 30 λεπτά

Χρόνος ψησίματος 120 λεπτά

Πηγή: argiro.gr