

27 Δεκεμβρίου 2019

Χοιρινό γεμιστό με δαμάσκηνα και βερίκοκα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



**Μερίδες:**

4

Χρόνος προετοιμασίας:

30 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος:

2 ώρες

Συνολικός χρόνος:

2 1/2 ώρες

Συστατικά:

4 κομμάτια ψαρονέφρι

20 μεγάλα δαμάσκηνα ξηρά χωρίς κουκούτσι

20 βερίκοκα ξηρά

200 γρ. βούτυρο

1 φλιτζάνι του τσαγιού λευκό κρασί

1 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού χυμό πορτοκαλιού

4 κουταλιές της σούπας χυμό λεμονιού
αλάτι,πιπέρι
λίγο αλεύρι ή κορν φλάουρ για τη σάλτσα

Οδηγίες:

Σχίζετε τα 4 κομμάτια από το ψαρονέφρι κατά μήκος, χωρίς να χωρίσουν. Ανοίγετε και τα χτυπάτε για να πλατύνουν.

Πασπαλίζετε τα δύο κομμάτια ψαρονέφρι με αλάτι και πιπέρι και τοποθετείτε μια σειρά δαμάσκηνα σε όλο το μήκος.

Σηκώνετε τις άκρες του κρέατος και τυλίγετε μέσα τα δαμάσκηνα σχηματίζοντας ρολό. Στερεώνετε τις άκρες με οδοντογλυφίδες.

Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία με τα άλλα 2 κομμάτια από το ψαρονέφρι και κάνετε δύο ρολά με τα ξηρά βερίκοκα.

Σε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι λιώνετε το βούτυρο και σοτάρετε τα ρολά απ' όλες τις πλευρές. Σβήνετε με το κρασί και κατόπιν προσθέτετε τους χυμούς του πορτοκαλιού και λεμονιού.

Βράζετε περιχύνοντάς τα συνέχεια με το ζουμί και γυρίζοντας κατά διαστήματα μέχρι να μαλακώσει το κρέας 30' περίπου.

Αφαιρείτε τα ρολά και δένετε τη σάλτσα με λίγο κορν φλάουρ ή αλεύρι. Αλατοπιπερώνετε αν χρειάζεται.

Κόβετε τα ρολά σε φέτες, τις τοποθετείτε σε μια πιατέλα και σερβίρετε με τη σάλτσα του πορτοκαλιού.

Πηγή: gourmed.gr