

Χοιρινό βινταλού

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



Επιμέλεια ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ

Φωτογραφίες TEXT AND PHOTOGRAPHY 2008 MURDOCH BOOKS

Το vindaloo είναι ένα καυτό και πικάντικο πιάτο, που εφευρέθηκε από τους Πορτογάλους στην Γκόα. Η ονομασία του σημαίνει «ξίδι και σκόρδο» στα πορτογαλικά. Από τις «Κουζίνες του κόσμου: Ινδία» που κυκλοφορεί με την Καθημερινή της Κυριακής 06/11.

Υλικά

- 1 κιλό χοιρινό μπούτι χωρίς κόκαλο, σε κύβους 2,5 εκ. (ζητάμε από τον

κρεοπώλη να μας δώσει και το κόκαλο από το μπούτι)

- 6 κάψες κάρδαμου
- 4 αποξηραμένες πιπεριές τσίλι
- 1 ξυλακι κανέλας
- 1 κουτ. γλυκού κόκκοι μαύρου πιπεριού
- 1 κουτ. γλυκού καρφιά γαρίφαλο
- 1 κουτ. γλυκού σπόροι κύμινου
- 1/2 κουτ. γλυκού σπόροι κόλιανδρου
- 1/2 κουτ. γλυκού κουρκουμάς, σε σκόνη
- 1/4 κουτ. γλυκού σπόροι τριγωνέλλας (τσιμένι - σε μπαχαράδικα, προαιρετικά)
- 80 ml λευκό ξίδι
- 1 κουτ. σούπας βαλσάμικο ξίδι
- 80 ml λάδι
- 2 κρεμμύδια, σε λεπτές φέτες
- 10 σκελίδες σκόρδου, σε λεπτές φέτες
- 1 κομμάτι τζίντζερ 5 εκ., κομμένο σε λεπτές ροδέλες
- 3 ώριμες ντομάτες, χοντροκομμένες
- 4 πράσινες πιπεριές τσίλι, ψιλοκομμένες
- 1 κουτ. σούπας μαλακή καστανή ζάχαρη
- αλάτι

Μερίδες 4

Προετοιμασία 10' Αναμονή 3 ώρες Μαγείρεμα 2 ώρες

Διαδικασία Ανοίγουμε τις κάψες του κάρδαμου και αφαιρούμε τους σπόρους. Αλέθουμε τους σπόρους του κάρδαμου, τα αποξηραμένα τσίλι, την κανέλα, τους κόκκους πιπεριού, τα γαρίφαλα, τους σπόρους του κύμινου και του κόλιανδρου, τον κουρκουμά και τους σπόρους της τριγωνέλλας σε έναν μύλο μπαχαρικών ή σε πολυκόφτη.

Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε τα τριμμένα μπαχαρικά μαζί με τα ξίδια. Προσθέτουμε το χοιρινό και ανακατεύουμε μέχρι να καλυφθεί τελείως το κρέας. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να μαριναριστεί στο ψυγείο για 3 ώρες. Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα τηγάνι ή μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.

Σοτάρουμε το κρεμμύδι για 2-3 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει ελαφρά. Προσθέτουμε το σκόρδο, το τζίντζερ, την ντομάτα και το τσίλι και ανακατεύουμε καλά.

Προσθέτουμε το χοιρινό, δυναμώνουμε τη φωτιά και το τσιγαρίζουμε για 3-5 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει.

Προσθέτουμε 250 ml νερό και τυχόν υγρά της μαρινάδας που έχουν απομείνει στο μπολ, χαμηλώνουμε τη φωτιά και φέρνουμε ξανά το φαγητό σε βράση. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το κόκαλο από το χοιρινό.

Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε για περίπου 11/2 ώρα ανακατεύοντας ανά διαστήματα μέχρι να γίνει πολύ τρυφερό το κρέας. Πετάμε το κόκαλο. Αλατίζουμε και σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr