

29 Δεκεμβρίου 2019

Γαλοπούλα κλέφτικο

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



Συστατικά

200 γρ. σπανάκι φρέσκο

500 γρ.μανιτάρια champignon
πιπέρι
αλάτι
60 γρ. ελαιόλαδο
70 γρ. κρέμα λεμονιού
500 γρ. πατάτες
1 ½ κιλό φιλέτο γαλοπούλας
4 κ.σ. θυμάρι

Για τη σάλτσα

2 κ.σ. ταχίνι
150 γρ. κρέμα γάλακτος
αλάτι
πιπέρι
1 κ.γ. κύμινο
100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

Για τον πουρέ κάστανο

500 γρ. κάστανα βρασμένα
200 γρ. κρέμα γάλακτος
1 κ.σ. μέλι
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
100 γρ. βραστό νερό

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη γαλοπούλα

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200ο C στον αέρα.

Απλώνουμε τέσσερις λαδόκολλες στον πάγκο εργασίας μας. Σε κάθε λαδόκολλα μοιράζουμε το σπανάκι, τα μανιτάρια χοντροκομμένα, πιπέρι και αλάτι. Προσθέτουμε από 1 κ.σ. ελαιόλαδο και 1 κ.σ. κρέμα λεμονιού.

Βάζουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά να κάψει.

Προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, τις πατάτες με τη φλούδα τους κομμένες σε λεπτά κομμάτια, αλάτι, πιπέρι και θυμάρι.

Σοτάρουμε πολύ καλά μέχρι να πάρουν χρώμα και σβήνουμε με 2 κ.σ. κρέμα λεμονιού.

Μοιράζουμε τις πατάτες στις 4 λαδόκολλες.

Τοποθετούμε το τηγάνι σε δυνατή φωτιά.

Στο φιλέτο γαλοπούλας προσθέτουμε το θυμάρι, 1 κ.σ. ελαιόλαδο, πιπέρι, αλάτι

και μαρινάρουμε.

Μεταφέρουμε το φιλέτο στο τηγάνι. Σοτάρουμε και από τις δύο πλευρές, μέχρι να πάρει χρώμα.

Κόβουμε τη γαλοπούλα σε τέσσερα κομμάτια και μοιράζουμε στις λαδόκολλες.

Σε ένα μπολ προσθέτουμε το ταχίνι, την κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι, το κύμινο και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε τη σάλτσα πάνω στη γαλοπούλα και τα λαχανικά.

Προσθέτουμε τριμμένη παρμεζάνα.

Φτάχνουμε τέσσερα πουγκιά κλείνοντας τη λαδόκολλα και τα τυλίγουμε με αλουμινόχαρτο.

Μεταφέρουμε σε ένα ταψί, ψήνουμε για 50-60 λεπτά.

Για τον πουρέ κάστανο

Σε ένα μπολ προσθέτουμε τα κάστανα ψιλοκομμένα, την κρέμα γάλακτος, το μέλι, το εκχύλισμα βανίλιας, το βραστό νερό και καλύπτουμε το μπολ με μία μεμβράνη.

Μεταφέρουμε στον φούρνο μικροκυμάτων για 3-4 λεπτά στα 800 Watt για να ζεσταθεί το μείγμα.

Όταν είναι έτοιμο το μεταφέρουμε σε ένα μπλέντερ και χτυπάμε μέχρι να πολτοποιηθεί.

Σερβίρουμε τη γαλοπούλα κλέφτικο, συνοδεύουμε με πουρέ κάστανο και θυμάρι.

Πηγή: akispetretzikis.com