

Γαλοπούλα γεμιστή με κιμά, σταφίδες, κάστανα και κουκουνάρια

Εννοείται ότι μπορούμε να ψήσουμε τη γαλοπούλα χωρίς να τη γεμίσουμε αλλά τα υλικά της γέμισης είναι που θα την απογειώσουν γευστικά !

Κιμάς, σταφίδες, κάστανα και κουκουνάρια συνευρίσκονται, ανακατεύονται και την κάνουν σαφώς πιο νόστιμη. Θα αφήσει τις πιο απολαυστικές εντυπώσεις και μια εμφάνιση αντάξια της γεύσης.

Υπάρχουν πολλές ακόμα επιλογές. Ανεξαρτήτως τι θα επιλέξουμε αφήνουμε αρκετό χώρο μέσα στη γαλοπούλα γιατί η γέμιση θα διογκωθεί και δεν πρέπει να καταλήξουμε σε μια πηχτή μάζα.

Θέλει προετοιμασία, που ξεκινά τουλάχιστον 8 ώρες πριν το μαγείρεμά της με μαρινάρισμα. Η μεγαλύτερη ανησυχία όλων είναι το ψήσιμο, 25 λεπτά ανά κιλό υπολογίζεται για το ψήσιμό της.

Όσον αφορά το γέμισμα δεν ξεχνάμε ότι τα υλικά μας πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου και κατά το ψήσιμο περιχύνουμε τακτικά με τα ζουμιά του ταψιού. Πριν μπει στο φούρνο οπωσδήποτε γλασάρουμε. Τελευταία στιγμή πριν το σερβίρισμα φτιάχνουμε τη σάλτσα με ότι υγρά έχουν απομείνει και περιχύνουμε το κρέας. Συνοδεύεται άριστα με πατάτες ψητές ή ρύζι.

Δοκιμάστε τη!



Η ΣΥΝΤΑΓΗ (Για μια γαλοπούλα, περίπου 4 κιλά)

Το μαρινάρισμα

6 λίτρα νερό, $\frac{3}{4}$ φλιτζ. χοντρό αλάτι, $\frac{1}{4}$ φλιτζ. ζάχαρη, χυμό από μισό πορτοκάλι, κόκκους από πιπέρι, 2 φύλλα δάφνης, θυμάρι, μισό ματσάκι μαϊντανό, 2 γαρίφαλα, 10 κόκκους μπαχάρι, 2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα, 1 κρεμμύδι και 1 ρίζα κομμένη τζίντζερ.

Βυθίζεται τη γαλοπούλα στην άρμη πάντα σκεπασμένη στο ψυγείο, μπορεί να μείνει έως και 24 ώρες. Αφαιρέστε την από την άλμη και αφήστε την να στραγγίσει. Σκουπίστε την καλά με απορροφητικό χαρτί ή αν θέλετε την ξεπλένετε πρώτα.

Το γλασάρισμα

$\frac{1}{4}$ φλιτζ. μέλι, $\frac{1}{2}$ φλιτζ. χυμό πορτοκαλιού, 2 κουταλιές μουστάρδα, $\frac{1}{2}$ φλιτζ. λειωμένο βούτυρο.

Αλείψετε την γαλοπούλα με το γλάσο. (Προσοχή με το αλάτι γιατί έχει τραβήξει αρκετό από την άλμη, λίγο έως καθόλου)

Η γέμιση

300 γρ. κάστανα βρασμένα, 2 κουταλιές βούτυρο, 1 μεγάλο κρεμμύδι αλεσμένο, 1 κλωνάρι σέλερι, 300 γρ. κιμά, λίγο κύμινο, κανέλλα και γαρύφαλλο, αλάτι και πιπέρι, 1 φλ. κουκουνάρι, $\frac{1}{2}$ φλ. μαύρη σταφίδα, 2 φλ. κρουτόν.

Σωτάρετε όλα τα υλικά και ρίχνετε $\frac{1}{2}$ φλ. ζωμό από κοτόπουλο ή γαλοπούλα, σιγοβράζετε για 5-6 λεπτά και αφού απορροφηθούν τα υγρά βγάξετε το σκεύος από τη φωτιά και όταν κρυώσει λίγο ρίχνετε το κρουτόν. Γεμίζετε την κοιλιά, δένετε τα μπούτια και στο άνοιγμα τοποθετείτε ένα πορτοκάλι για να μη βγει η γέμιση. Την γαλοπούλα την γυρίζουμε 1 φορά κατά την διάρκεια του ψήσιματος. Αφήστε να ξεκουραστεί για 30 λεπτά μετά το ψήσιμο έπειτα κόψτε σε κομμάτια. Σερβίρεται με την σάλτσα της.

Η σάλτσα

Όλα τα υγρά από το ταψί, 1 φλ. κόκκινο κρασί, 2 φλ. ζωμό γαλοπούλας ή κοτόπουλου, λίγο θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και μισή κουταλιά κόρν φλάουρ.

Μαζεύετε τα υγρά υπολείμματα από το ψήσιμο της γαλοπούλας εκτός από το λίπος αφού τα έχετε σουρώσει.

Βάλτε όλα τα υγρά και αφήστε να πάρουν μία βράση. Προσθέστε το κρασί, το ζωμό, λίγο θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και το κόρν φλάουρ, το οποίο διαλύετε μέσα σε χλιαρό νερό. Χαμηλώνετε

την φωτιά και βράζετε μέχρι να δέσει η σάλτσα, ανακατεύοντας συνεχώς.

ΠΗΓΗ: : eleftheriaonline.gr

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ ΚΑΙ ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ !!