

Γαλοπούλα γεμιστή με ξερά φρούτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1 γαλοπούλα, περίπου 4 κιλά, καθαρισμένη και ολόκληρη

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

4 κουτ. σούπας μέλι

3 κουτ. σούπας ξίδι βαλσαμικό

1 κουτ. σούπας θυμάρι, ξερό

100 ml λευκό, ξηρό κρασί

100 ml ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη γέμιση

100 γρ. δαμάσκηνα αποξηραμένα, σε κυβάκια

100 γρ. ανανάς αποξηραμένος, σε κυβάκια

2 κουτ. σούπας σταφίδες μαύρες

100 γρ. ανάμεικτα φρούτα του δάσους (blueberries, golden berries, goji berries)

1 μικρό κρεμμύδι, τριμμένο

200 γρ. μπέικον, ψιλοκομμένο

150 γρ. ρύζι, μακρύκοκκο

150 ml λευκό, ξηρό κρασί

50 ml ελαιόλαδο

Μερίδες 8 – 10

Προετοιμασία 30΄ Ψήσιμο περίπου 3 ώρες

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C.

Γέμιση: Σε μικρό τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το μπέικον μαζί με το κρεμμύδι, μέχρι να ροδίσουν. Ρίχνουμε όλα τα ξερά φρούτα και το ρύζι και ανακατεύουμε μέχρι να λαδωθούν καλά. Αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε το κρασί και σιγοβράζουμε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι το ρύζι να απορροφήσει τα υγρά. Γεμίζουμε την κοιλιά της γαλοπούλας και κλείνουμε το άνοιγμα με σπάγγο μαγειρικής.

Γαλοπούλα: Αλατοπιπερώνουμε τη γαλοπούλα και την πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο και το θυμάρι.

Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε το μέλι με το ξίδι και τη μισή ποσότητα ελαιολάδου και περιχύνουμε με το μείγμα τη γαλοπούλα. Τη βάζουμε στο ταψί, ρίχνουμε 200 ml νερό, το κρασί και το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ψήνουμε για περίπου 3 ώρες, μέχρι να ροδίσει.

Συνοδεύουμε με ξινόμαυρο κρασί ή επιλέγουμε από μια σειρά λευκών και κόκκινων ποικιλιών από Έλληνες παραγωγούς της Κρήτης, Πελοποννήσου και Μακεδονίας

Πηγή: gastronomos.gr