

Χοιρινό στη γάστρα με εσπεριδοειδή

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

- 2 κιλά χοιρινό μπούτι, κομμένο σε μερίδες
- 5 σκελίδες σκόρδο
- 10 μεγάλες πατάτες, κομμένες κυδωνάτες
- 2 πορτοκάλια (χυμός)
- 2 λεμόνια (χυμός)
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. ρίγανη
- 1 κλαδάκι δεντρολίβανο φρέσκο ή ξερό
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Τρόπος μαγειρέματος

- 1Από το προηγούμενο βράδυ τοποθετούμε το κρέας σε πυρίμαχο ή γυάλινο σκεύος.
- 2Μπήγουμε τα σκόρδα εδώ κι εκεί ολόκληρα.
- 3Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και το χυμό εσπεριδοειδών.
- 4Ανακατεύουμε και σκεπάζουμε.
- 5Αφήνουμε να μαριναριστεί όλη τη νύχτα στο ψυγείο.
- 6Την επομένη καθαρίζουμε τις πατάτες, τις πλένουμε και τις κόβουμε κυδωνάτες.
- 7Τις στρώνουμε στη γάστρα, τοποθετούμε τα κομμάτια μαριναρισμένου χοιρινού επάνω τους και περιχύνουμε με τη μαρινάτα.
- 8Αλατίζουμε και τρίβουμε από πάνω φρέσκο πιπέρι.
- 9Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200οC σε αντιστάσεις στην τελευταία σχάρα.
- 10Ψήνουμε για $\frac{3}{4}$ της ώρας χωρίς καπάκι.
- 11Έπειτα ανακατεύουμε ελαφρά. Δοκιμάζουμε το αλάτι, ίσως χρειαστεί λίγο ακόμη.
- 12Σκεπάζουμε τη γάστρα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 2 ώρες.

Το χοιρινό στη γάστρα είναι πιάτο της... υπομονής αλλά αξίζει τον κόπο να το βάλεις στο φούρνο νωρίς το πρωί και το μεσημέρι να έχεις ένα υπέροχο γεύμα!

Πηγή: tlife.gr