

6 Ιανουαρίου 2018

Μαριναρισμένο χοιρινό στη γάστρα με εσπεριδοειδή και πατάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)





Υλικά Συνταγής

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

Εκτέλεση

Για το χοιρινό στη γάστρα με πατάτες, από το προηγούμενο βράδυ τοποθετούμε

το κρέας σε πυρίμαχο ή γυάλινο σκεύος. Μπήγουμε τα σκόρδα εδώ κι εκεί ολόκληρα. Περιχύνουμε με το ελαιόλαδο και το χυμό εσπεριδοειδών. Ανακατεύουμε και σκεπάζουμε.

Αφήνουμε να μαριναριστεί όλη τη νύχτα στο ψυγείο. Την επομένη καθαρίζουμε τις πατάτες, τις πλένουμε και τις κόβουμε κυδωνάτες. Τις στρώνουμε στη γάστρα, τοποθετούμε τα κομμάτια μαριναρισμένου χοιρινού επάνω τους και περιχύνουμε με τη μαρινάδα. Αλατίζουμε και τρίβουμε από πάνω πιπέρι.

Προθερμαίνουμε το φούρνο. Θα ψήσουμε στους 200 βαθμούς C στις αντιστάσεις στην τελευταία σχάρα. Ψήνουμε για 3/4 της ώρας χωρίς καπάκι. Έπειτα ανακατεύουμε ελαφρά. Δοκιμάζουμε το αλάτι, ίσως χρειαστεί λίγο ακόμη. Σκεπάζουμε τη γάστρα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για ακόμα 2 ώρες.

Πηγή: argiro.gr