

Γαλοπούλα γεμιστή, χριστουγεννιάτικη συνταγή για ζουμερή γαλοπούλα με γέμιση από κιμά, ρύζι, κάστανο, κουκουνάρια και σταφίδες. Υπέροχη κλασική συνταγή για το γιορτινό σας τραπέζι. Καλά Χριστούγεννα!

Τι θα χρειαστείτε

Υλικά: 1 γαλοπούλα 4 κιλά

1/2 κιλό κιμάς μοσχαρίσιος

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο σε φετούλες

150 ml κόκκινο κρασί

100 γρ. κουκουνάρι

500 γρ. βρασμένο κάστανο

1 χούφτα σταφίδες

1 κύβος λαχανικών

1 φλ. τσαγιού ρύζι καρολίνα

1 πρέζα τριμμένο μπαχάρι

1 δαφνόφυλλο

100 ml ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Για την επάλειψη του στήθους κάτω από το δέρμα:

1 κουταλιά της σούπας μαργαρίνη (ρευστή κατά προτίμηση)

Μισή κουταλιά μουστάρδα με μέλι

Μισό πορτοκάλι σε κομματάκια.

Ρευστή μαργαρίνη ή ελαιόλαδο για το εξωτερικό άλειμμα της γαλοπούλας

Χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα γεμιστή

Εκτέλεση συνταγής

Σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέτουμε τον κιμά και τον σπάμε πολύ καλά να καβουρδιστεί. Σβήνουμε με το κρασί. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και τον κύβο. Ρίχνουμε το μπαχάρι και το δαφνόφυλλο. Προσθέτουμε μισό φλυτζάνι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Μετά από 10 λεπτά ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε για 5 λεπτά να αρχίσει λίγο να φουσκώνει το ρύζι.

Κόβουμε τα κάστανα σε μικρότερα κομμάτια. Προσθέτουμε τα κάστανα στον κιμά, τις σταφίδες και το κουκουνάρι. Ρίχνουμε ακόμα ένα φλυτζάνι νερό και μαγειρεύουμε ακόμα 5 λεπτά, να μισομαγειρευτεί το ρύζι. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε αλάτι και πιπέρι αν χρειάζεται. Σβήνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση στην άκρη.

Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στο ταψί ή τη γάστρα μας. Τοποθετούμε τη γαλοπούλα. Την αλατοπιπερώνουμε εσωτερικά. Γεμίζουμε τη γαλοπούλα με τη γέμιση που ετοιμάσαμε.

Ψιλοκόβουμε το πορτοκάλι και το ανακατεύουμε με τη μουστάρδα και τη μαργαρίνη. Ανασηκώνουμε την πέτσα στο στήθος και αλείφουμε το κρέας με το μίγμα μας.

Ράβουμε τη γαλοπούλα ή απλά κλείνουμε το κενό με μια "μπάλα" αλουμινόχαρτο, για να κρατηθεί ζουμερή κατά το ψήσιμο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C αρχικά για μισή ώρα να πάρει χρώμα, σκεπάζουμε μετά με το καπάκι της γάστρας ή αλουμινόχαρτο, χαμηλώνουμε τη φωτιά στους 180°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 3-3,5 ακόμη ώρες (συνολικά περίπου 1 ώρα ανά κιλό).

Αν έχει περισσέψει γέμιση, τελειώνουμε το μαγείρεμα στην κατσαρόλα μέχρι να γίνει το ρύζι, περίπου ακόμα 10 λεπτά. Στο τέλος σκεπάζουμε το ρύζι με καθαρή πετσέτα και το καπάκι της κατσαρόλας. Έτσι θα απορροφηθεί η υγρασία, θα παραμείνει σπυρωτή η γέμιση και δε θα λασπώσει!

Καλή επιτυχία και καλά Χριστούγεννα!!!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τον [Κόκορα γεμιστό](#)

Χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα γεμιστή

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 2 Προσθέτουμε τον κιμά και τον σπάμε πολύ καλά να καβουρδιστεί.
- 3 Σβήνουμε με το κρασί.
- 4 Βάζουμε αλάτι, πιπέρι και τον κύβο.
- 5 Ρίχνουμε το μπαχάρι και το δαφνόφυλλο.
- 6 Προσθέτουμε μισό φλυτζάνι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά.

7	Μετά από 10 λεπτά ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Μαγειρεύουμε για 5 λεπτά να αρχίσει λίγο να φουσκώνει το ρύζι.-
8	Κόβουμε τα κάστανα σε μικρότερα κομμάτια. Προσθέτουμε τα κάστανα στον κιμά, τις σταφίδες και το κουκουνάρι.
9	Ρίχνουμε ακόμα ένα φλυτζάνι νερό και μαγειρεύουμε ακόμα 5 λεπτά, να μισομαγειρευτεί το ρύζι.
10	Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε αλάτι και πιπέρι αν χρειάζεται. Σβήνουμε τη φωτιά και αφήνουμε τη γέμιση στην άκρη.
11	Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο στο ταψί ή τη γάστρα μας. Τοποθετούμε τη γαλοπούλα.
12	Την αλατοπιπερώνουμε εσωτερικά.
13	Γεμίζουμε τη γαλοπούλα με τη γέμιση που ετοιμάσαμε.
14	Ψιλοκόβουμε το πορτοκάλι και το ανακατεύουμε με τη μουστάρδα και τη μαργαρίνη.
15	Ανασηκώνουμε την πέτσα στο στήθος και αλείφουμε το κρέας με το μίγμα μας.-
16	Ράβουμε τη γαλοπούλα ή απλά κλείνουμε το κενό με μια "μπάλα" αλουμινόχαρτο, για να κρατηθεί ζουμερή κατά το ψήσιμο.
17	Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C αρχικά για μισή ώρα να πάρει χρώμα, σκεπάζουμε μετά με το καπάκι της γάστρας ή αλουμινόχαρτο, χαμηλώνουμε τη φωτιά στους 180°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 3-3,5 ακόμη ώρες (συνολικά περίπου 1 ώρα ανά κιλό).
18	Αν έχει περισσέψει γέμιση, τελειώνουμε το μαγείρεμα στην κατσαρόλα μέχρι να γίνει το ρύζι, περίπου ακόμα 10 λεπτά.
19	Στο τέλος σκεπάζουμε το ρύζι με καθαρή πετσέτα και το καπάκι της κατσαρόλας. Έτσι θα απορροφηθεί η υγρασία, θα παραμείνει σπυρωτή η γέμιση και δε θα λασπώσει! Καλή επιτυχία και καλά Χριστούγεννα!!!