

Κόκορας γεμιστός, μια φανταστική συνταγή για κόκορα γεμιστό με κιμά, κουκουνάρι, δαμάσκηνα, τυριά και κάστανα. Σιγοψήνεται και γίνεται τόσο ζουμερός και τρυφερός που δεν θα το πιστεύετε! Ξεχάστε τη γαλοπούλα των Χριστουγέννων, από δω και στο εξής θα γεμίζετε μόνο κόκορα!!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κόκορας περίπου 3 κιλά

1500 γρ. κιμάς ανάμικτος (1 κιλό μοσχάρι και 500 γρ. χοιρινό)

500 γρ. ντομάτα στον τρίφτη ή χυμό ντομάτας

1-2 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένες

1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο

200 γρ. διάφορα σκληρά τυριά σε κύβους (γραβιέρα, κεφαλοτύρι, ρεγκάτο)

200 γρ. δαμάσκηνα κομμένα

40 γρ. κουκουνάρι

200 γρ. κάστανα βρασμένα

2 φύλλα δάφνης

1 κ.γλ. μπαχάρι σε σκόνη

1/2 ποτήρι κόκκινο κρασί

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

100 γρ. βούτυρο

# Κόκορας γεμιστός

## Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να ανασηκώσει το δέρμα του κόκορα, ώστε να μπορέσουμε να βάλουμε από κάτω το βούτυρο.

Σωτάρουμε τον κιμά πρώτα μόνο του, να βγάλει τα υγρά του. Στη συνέχεια βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε το κρασί και περιμένουμε λίγο.

Βάζουμε την ντομάτα, τα δαφνόφυλλα, αλάτι και πιπέρι, συμπληρώνουμε λίγο νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια. Βράζουμε περίπου 20 λεπτά τον κιμά. Τον θέλουμε ζουμερό!

Βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα και αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Ανακατεύουμε στη συνέχεια στον κιμά τα κάστανα, τα δαμάσκηνα, το κουκουνάρι και τέλος τα τυριά.

Βάζουμε σε κομμάτια με τα δάχτυλά μας (φορέστε γάντια μαγειρικής αν έχετε) προσεκτικά το βούτυρο κάτω από το δέρμα του κόκορα.

Γεμίζουμε τον κόκορα και τον ράβουμε με τη βοήθεια μιας μεγάλης βελόνας και σπάγκου ή χοντρής κλωστής.

Τη γέμιση που περισσεύει την βάζουμε σε ένα ταψάκι ή πυρέξ.

Ψήνουμε τον κόκορα στους 180° ανάλογα με το μέγεθός του, περίπου 1 ώρα ανά κιλό. Για έναν κόκορα 3 κιλών θα χρειαστούν, ανάλογα πάντα με το φούρνο, περίπου 3 ώρες.

Ιδανικά ψήνουμε σε γάστρα. Αν δεν έχουμε γάστρα σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε τον κόκορα σκεπασμένο με το καπάκι ή το αλουμινόχαρτο για τις πρώτες 2 ώρες και μετά τον ανοίγουμε να πάρει χρώμα.

Σε αυτό το σημείο κατεβάζουμε τον κόκορα στον πάτο του φούρνου και βάζουμε τη σχάρα στην πάνω μεριά, όπου τοποθετούμε τη γέμιση, την οποία και ψήνουμε περίπου 35 λεπτά, ανάλογα τα ζουμάκια της. Πριν τη βάλουμε στο φούρνο μπορούμε να βάλουμε λίγο ακόμα τυρί τριμμένο.

Αφήνουμε τον κόκορα να σταθεί λίγο πριν τον κόψουμε, για να κρατηθεί ζουμερός. Κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι σε μερίδες.

Στη γάστρα μπορούμε να ψήσουμε και πατάτες μαζί με τον κόκορα. Γίνονται εξαιρετικές μέσα στα ζουμάκια που βγάζει ο κόκορας. Δείτε και τη συνταγή για [πατάτες φούρνου](#)

Αυτό το φαγητό είναι απίστευτο. Ο κόκορας γίνεται τόσο ζουμερός που δεν θα το πιστεύετε. Το κρέας δεν στεγνώνει και είναι τρυφερό και πεντανόστιμο! Φτιάξτε το και θα με θυμηθείτε.

Θα ήθελα να ευχαριστήσω την αγαπημένη μου φίλη Μαρία από την Ρογδιά της Κρήτης που επέμενε τόσο πολύ να δοκιμάσω τον γεμιστό κόκορα. Η συνταγή αυτή είναι βασισμένη στη δική της ιδέα και έμπνευση. Μαρία μου, σε ευχαριστώ πολύ και εγώ και ολόκληρη η οικογένειά μου, ξετρελαθήκαμε όλοι!!!!

# Κόκορας γεμιστός

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε τον κιμά πρώτα μόνο του, να βγάλει τα υγρά του. Στη συνέχεια βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε το κρασί και περιμένουμε λίγο.-
- 2 Σωτάρουμε τον κιμά πρώτα μόνο του, να βγάλει τα υγρά του. Στη συνέχεια βάζουμε ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε το κρασί και περιμένουμε λίγο.-
- 3 Βάζουμε την ντομάτα, τα δαφνόφυλλα, αλάτι και πιπέρι, συμπληρώνουμε λίγο νερό-και χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια. Βράζουμε περίπου 20 λεπτά τον κιμά. Τον θέλουμε ζουμερό!
- 4 Βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα-και αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Ανακατεύουμε στη συνέχεια στον κιμά τα κάστανα, τα δαμάσκηνα, το κουκουνάρι και τέλος τα τυριά.
- 5 Βάζουμε σε κομμάτια με τα δάχτυλά μας (φορέστε γάντια μαγειρικής αν έχετε) προσεκτικά το βούτυρο κάτω από το δέρμα του κόκορα.
- 6 Γεμίζουμε τον κόκορα και τον ράβουμε με τη βοήθεια μιας μεγάλης βελόνας και σπάγκου ή χοντρής κλωστής.
- 7 Τη γέμιση που περισσεύει την βάζουμε σε ένα ταψάκι ή πυρέξ.
- 8 Ψήνουμε τον κόκορα στους 180° ανάλογα με το μέγεθός του, περίπου 1 ώρα ανά κιλό. Για έναν κόκορα 3 κιλών θα χρειαστούν, ανάλογα πάντα με το φούρνο, περίπου 3 ώρες.
- 9 Ιδανικά ψήνουμε σε γάστρα. Αν δεν έχουμε γάστρα σκεπάζουμε με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε-τον κόκορα σκεπασμένο με το καπάκι ή το αλουμινόχαρτο-για τις πρώτες 2 ώρες και μετά τον ανοίγουμε να πάρει χρώμα.
- 10 Σε αυτό το σημείο κατεβάζουμε τον κόκορα στον πάτο του φούρνου και βάζουμε τη σχάρα στην πάνω μεριά, όπου τοποθετούμε τη γέμιση, την οποία και ψήνουμε περίπου 35 λεπτά, ανάλογα τα ζουμάκια της. Πριν τη βάλουμε στο φούρνο μπορούμε να βάλουμε λίγο ακόμα τυρί τριμμένο.
- 11 Αφήνουμε τον κόκορα να σταθεί λίγο πριν τον κόψουμε, για να κρατηθεί ζουμερός. Κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι σε μερίδες.
- 12 Στη γάστρα μπορούμε να ψήσουμε και πατάτες μαζί με τον κόκορα. Γίνονται εξαιρετικές μέσα στα ζουμάκια που βγάζει ο κόκορας. Δείτε και τη συνταγή για-πατάτες φούρνου