

Όλα τα μυστικά για τέλειο Χοιρινό Κρέας με το δέρμα του στη γάστρα

Χοιρινό κρέας με το δέρμα του, αργοψημένο στη γάστρα. Το φαγητό είναι λουκούμι και το κρέας λιώνει! Φτιάξτε το σε γιορτινά τραπέζια για να περιποιηθείτε τους αγαπημένους σας. Θα ευχαριστηθούν όλοι και θα χορτάσουν. Είναι μια πολύ οικονομική και νόστιμη πρόταση για γιορτινό τραπέζι!

Τι θα χρειαστείτε

Χοιρινή σπάλα ή μπούτι με το δέρμα του (ανάλογα τα άτομα από 2-4,5 κιλά)

Για τη μαρινάδα:

2-4 κ.σ. μουστάρδα της αρεσκείας μας

50-120 ml ελαιόλαδο

2-4 κ.σ. μέλι

2-4 πρέζες δενδρολίβανο

2-4 κ.γλ. ρίγανη

2-4 κ.γλ. θυμάρι

1 λεμόνι

2-5 σκελίδες σκόρδο σε φετάκια ή ολόκληρες (ανάλογα το μέγεθος)

Αλάτι και πιπέρι

Όλα τα μυστικά για τέλειο Χοιρινό Κρέας με το δέρμα του στη γάστρα

Εκτέλεση συνταγής

Προτιμήστε σπάλα ή μπούτι χοιρινό για αυτή τη συνταγή. Το σιγανό ψήσιμο στη γάστρα κάνει το κρέας λουκούμι!

Συζητήστε το με τον κρεοπώλη σας για να πάρετε τη σωστή ποσότητα κρέατος, ανάλογα με το πόσα άτομα θα έχετε στο τραπέζι.

Προτείνω να πάρετε το κρέας με το δέρμα του γιατί το προστατεύει από το να στεγνώσει, σιγολιώνει το λίπος και δίνει απίστευτη νοστιμιά!

Αν το κομμάτι κρέατος είναι πολύ μεγάλο, ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας το κόψει ώστε να χωράει στη γάστρα.

Ετοιμάζουμε τη μαρινάδα. Οι ποσότητες που σας δίνω είναι ενδεικτικές και ανάλογα με το πόσο μεγάλο είναι το κομμάτι κρέατος.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, τη μουστάρδα, το μέλι, τα μυρωδικά και προσθέτουμε αλατοπίπερο.

Κάνουμε εγκοπές στο φαχνό και βάζουμε τα σκόρδα σε διάφορα σημεία.

Αλείφουμε το κρέας με πινέλο ή με το χέρι μας, να πάει παντού η μαρινάδα.

Ιδανικά, βάζουμε τη γάστρα με το καπάκι κλειστό στο ψυγείο όλο το βράδυ. Το πρωί 1-2 ώρες πριν ξεκινήσουμε το ψήσιμο τη βγάζουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Στίβουμε το λεμόνι και το προσθέτουμε με μισό ποτήρι νερό στη γάστρα.

Ψήνουμε στους 160°-170°C για όσο χρειαστεί μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας. Χρειάζεται περίπου 1 ώρα και ένα τέταρτο για κάθε κιλό κρέατος.

Ψήνουμε πρώτα από τη μεριά του δέρματος να ακουμπάει κάτω. Στα μισά περίπου του ψησίματος ανοίγουμε τη γάστρα και γυρίζουμε το κρέας. Θα δείτε ότι θα έχει βγάλει αρκετά ζουμάκια, χωρίς να έχουμε προσθέσει καθόλου επιπλέον νερό.

Χαράζουμε αν θέλουμε το δέρμα και το τρίβουμε με χοντρό αλάτι. Κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε το κρέας να σιγοψηθεί ακόμα για μία με δύο ώρες, ανάλογα όπως είπαμε το βάρος του.

Προς το τέλος του μαγειρέματος, την τελευταία μία με μιάμιση ώρα, μπορείτε να προσθέσετε και πατάτες. Γίνονται λουκούμι μέσα στα ζουμάκια που έχει βγάλει το κρέας.

Την τελευταία μισή ώρα μπορούμε να ανεβάσουμε λίγο τη θερμοκρασία και να ψήσουμε με ανοιχτό καπάκι, ώστε να κριτσανίσει λίγο η πετσούλα.

Βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο και αφήνουμε το κρέας λίγο να σταθεί να τραβήξει τα ζουμιά του.

Κόβουμε σε μερίδες και απολαμβάνουμε. Οι καλεσμένοι σας θα ενθουσιαστούν!

Καλή σας όρεξη!!

Συνοδεύστε με [Πατάτες φούρνου](#) ή με [Γιορτινό ρύζι πιλάφι](#)

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

Όλα τα μυστικά για τέλειο Χοιρινό Κρέας με το δέρμα του στη γάστρα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ελαιόλαδο, τη μουστάρδα, το μέλι, τα μυρωδικά και προσθέτουμε αλατοπίπερο.
- 2 Κάνουμε εγκοπές στο ψαχνό και βάζουμε τα σκόρδα σε διάφορα σημεία.
- 3 Αλείφουμε το κρέας με πινέλο ή με το χέρι μας, να πάει παντού η μαρινάδα.
- 4 Ιδανικά, βάζουμε τη γάστρα με το καπάκι κλειστό στο ψυγείο όλο το βράδυ. Το πρωί 1-2 ώρες πριν ξεκινήσουμε το ψήσιμο τη βγάζουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- 5 Στίβουμε το λεμόνι και το προσθέτουμε με μισό ποτήρι νερό στη γάστρα.
- 6 Ψήνουμε στους 160°-170°C για όσο χρειαστεί μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας. Χρειάζεται περίπου 1 ώρα και ένα τέταρτο για κάθε κιλό κρέατος.
- 7 Ψήνουμε πρώτα από τη μεριά του δέρματος να ακουμπάει κάτω. Στα μισά περίπου του ψησίματος ανοίγουμε τη γάστρα και γυρίζουμε το κρέας. Θα δείτε ότι θα έχει βγάλει αρκετά ζουμάκια, χωρίς να έχουμε προσθέσει καθόλου επιπλέον νερό.
- 8 Χαράζουμε αν θέλουμε το δέρμα και το τρίβουμε με χοντρό αλάτι. Κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε το κρέας να σιγοψηθεί ακόμα για μία με δύο ώρες, ανάλογα όπως είπαμε το βάρος του.
- 9 Προς το τέλος του μαγειρέματος, την τελευταία μία με μιάμιση ώρα, μπορείτε να προσθέσετε και πατάτες. Γίνονται λουκούμι μέσα στα ζουμάκια που έχει βγάλει το κρέας.
- 10 Την τελευταία μισή ώρα μπορούμε να ανεβάσουμε λίγο τη θερμοκρασία και να ψήσουμε με ανοιχτό καπάκι, ώστε να κριτσανίσει λίγο η πετσούλα.
- 11 Βγάζουμε τη γάστρα από το φούρνο και αφήνουμε το κρέας λίγο να σταθεί να τραβήξει τα ζουμάκια του. Κόβουμε σε μερίδες και απολαμβάνουμε. Οι καλεσμένοι σας θα ενθουσιαστούν! Καλή σας όρεξη!!