

[συνταγές / πουλερικά](#)

Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα



- 2 μέρες για την απόψυξη, 12 ώρες για το μαρινάρισμα
3-3:30 ώρες ψήσιμο για γαλοπούλα 4 κιλών

Χρόνος Εκτέλεσης

- μέτρια συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 6-8

Μερίδα/ες

Παρότι το κρέας που παραδοσιακά μαγειρευόταν στην Ελλάδα τα Χριστούγεννα ήταν το χοιρινό, η γαλοπούλα πια έχει πάρει αυτή τη θέση στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Για να βγει νόστιμη και ζουμερή η γαλοπούλα μας, υπάρχουν μερικά μυστικά. Πρώτο βήμα είναι η σωστή απόψυξη της γαλοπούλας η οποία πρέπει να γίνει στη συντήρηση. Υπολογίστε ότι για κάθε κιλό γαλοπούλας χρειάζονται περίπου 10 ώρες απόψυξης. Επομένως για μια γαλοπούλα 4 κιλών υπολογίστε ότι θα τη βγάλετε από την κατάψυξη και θα τη βάλετε στη συντήρηση δύο μέρες πριν τη μαγειρέψετε. Το δεύτερο σημείο είναι το μαρινάρισμα της γαλοπούλας σε άλμη ώστε το κρέας της να είναι πολύ ζουμερό. Και, τέλος, είναι η γέμιση η οποία πρέπει να είναι ελαφριά και να μην επισκιάζει το πουλερικό, αλλά να το συμπληρώνει. Όσον αφορά στο ψήσιμο της γαλοπούλας, υπολογίστε ότι κάθε κιλό γαλοπούλας θέλει 35-45' να μαγειρευτεί. Οι περισσότερες γαλοπούλες έχουν πια δικό τους θερμομόμετρο το οποίο μας δείχνει ότι η γαλοπούλα είναι έτοιμη και έχει φτάσει την ιδανική θερμοκρασία. Αν, όμως, αυτή που θα πάρετε δεν έχει θερμομόμετρο κάντε το εξής: μετά από 2:30 ώρες πάρτε ένα καλαμάκι και τρυπήστε το στήθος της γαλοπούλας. Αν το ζουμί που θα βγει είναι διάφανο, η γαλοπούλα είναι έτοιμη. Αν είναι ροζ, θέλει και άλλο ψήσιμο. Η γαλοπούλα είναι ένα φαγητό που δεν μπορεί να μείνει. Καλό είναι, λοιπόν, να υπολογίσετε να είναι έτοιμη 30 λεπτά πριν τη φάτε, ώστε να της δώσετε χρόνο να «ξεκουραστεί», αλλά χωρίς να χάσει τους χυμούς της.

Συστατικά

Αρωματική

- 1 κατεψυγμένη γαλοπούλα περίπου 4 κιλών
- 4 λίτρα νερό
- 200 γρ. χοντρό αλάτι
- 4 φύλλα δάφνης

- 20 κόκκους πιπέρι Ήλιος
- 50-60 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- Carino κοτόπουλο Ήλιος
- 2 ποτήρια νερό

Για τη γέμιση

- 2 κρεμμύδια ξερά, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. βούτυρο
- 300 γρ. ψωμί του τοστ ψίχα, τριμμένη
- 200 γρ. βερίκοκα, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. δαμάσκηνα, κομμένα σε μικρά κομμάτια
- 300 γρ. έτοιμα βρασμένα κάστανα, σε κομμάτια
- 50 γρ. κουκουνάρι
- 2 κ.γλ. θυμάρι Ήλιος
- Αλάτι, πιπέρι

Για τη σάλτσα gravy

- Τα υγρά από το ταψί
- 2 κ.σ. αλεύρι
- Ζεστό ζωμό πουλερικών ή βοδινού

Εκτέλεση

1. **Για τη γέμιση** (30' πριν βάλουμε τη γαλοπούλα στο φούρνο): Μουλιάζουμε σε λίγο νερό (περίπου 4 κ.σ.) την τριμμένη ψίχα. Σε ένα τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο. Μόλις λιώσει, ρίχνουμε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα αφήνουμε να καραμελώσουν για περίπου 5-7' ανακατεύοντας κατά διαστήματα. Προσθέτουμε τα κάστανα και τα σωτάρουμε για περίπου 5'. Στη συνέχεια, βάζουμε στο τηγάνι τα βερίκοκα και τα δαμάσκηνα και μαγειρεύουμε για άλλα 3'. Αδειάζουμε το μείγμα στο μπωλ που είναι η ψίχα. Στο ίδιο τηγάνι, δίνουμε χρώμα στο κουκουνάρι και το προσθέτουμε και αυτό στο μπωλ. Προσθέτουμε στο μπωλ το θυμάρι, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά. Αφήνουμε στην άκρη.
2. **Για τη γαλοπούλα:** Α) Αφού ξεπαγώσουμε πρώτα καλά τη γαλοπούλα, πριν τη ψήσουμε, θα τη μαρινάρουμε για 12 ώρες. Επομένως το μαρινάρισμα πρέπει να γίνει το βράδυ πριν την ημέρα που θα τη μαγειρέψουμε. Βάζουμε την αποψυγμένη πια γαλοπούλα σε μια λεκάνη που να τη χωράει. Σε κατσαρόλα βάζουμε το νερό, το αλάτι, τις δάφνες και τους κόκκους πιπεριού και τα αφήνουμε να πάρει μια βράση. Αφήνουμε το υγρό να κρυώσει τελείως. Μόλις κρυώσει, περιχύνουμε με την άλμη τη γαλοπούλα, καλύπτουμε με μια μεμβράνη και

την αφήνουμε στο ψυγείο για 12 ώρες.

3. Β) Το επόμενο πρωί, 4 ώρες περίπου πριν το δείπνο, αφαιρούμε τη γαλοπούλα από την άλμη και τη στεγνώνουμε πολύ καλά με χαρτί κουζίνας. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220C. Τη βάζουμε σε ένα ταψί με το στήθος προς τα πάνω. Αλείφουμε το βούτυρο με το χέρι μας ανάμεσα στο ψαχνό του στήθους και την πέτσα, προσέχοντας να μην σκίσουμε την πέτσα. Με όσο βούτυρο έχει μείνει αλείφουμε πολύ καλά το εξωτερικό της γαλοπούλας μας και ανάμεσα στα μπούτια. Γεμίζουμε τη γαλοπούλα με τη γέμιση και δένουμε τα πόδια της με μαγειρικό σπάγκο. Πασπαλίζουμε όλη την επιφάνεια της γαλοπούλας με το μείγμα Carino κοτόπουλο. Βάζουμε το ταψί στο φούρνο και ψήνουμε στους 220C για 10'. Στη συνέχεια, μειώνουμε τη θερμοκρασία στους 200C και ψήνουμε για άλλα 30'. Τέλος, ρυθμίζουμε τη θερμοκρασία στους 180C και ψήνουμε για άλλες 2:30-3 ώρες μέχρι να μαγειρευτεί η γαλοπούλα, ελέγχοντας με τον τρόπο που περιγράψαμε στην εισαγωγή. Αν στη διάρκεια του ψησίματος δούμε ότι η πέτσα αρχίζει να «αρπάζει», καλύπτουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Μόλις είναι έτοιμη, βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, βάζουμε τη γαλοπούλα σε ένα μεγάλο πιάτο ή ταψί και καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο. Την αφήνουμε στην άκρη για 30', για να τραβήξει τους χυμούς της.
4. **Για τη σάλτσα gravy:** Σουρώνουμε τα ζουμιά του ταψιού σε ένα κατσαρολάκι. Με μια κουτάλα ξεκολλάμε όσα απομεινάρια μπορούμε από την επιφάνεια του ταψιού και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Ανάβουμε το μάτι της κουζίνας σε μέτρια προς υψηλή φωτιά. Προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά, μέχρι η σάλτσα να πήξει. Προσθέτουμε σταδιακά ζεστό ζωμό ανακατεύοντας μέχρι να έχουμε την υφή και πυκνότητα που θέλουμε.
5. **Για το σερβίρισμα:** Βάζουμε τη γέμιση της γαλοπούλας σε ένα ωραίο μπωλ. Κόβουμε τη γαλοπούλα σε μερίδες και τη βάζουμε σε πιατέλα. Βάζουμε τη σάλτσα gravy σε μια σαλτσιέρα και τα βάζουμε στο κέντρο του τραπέζιού. Η γαλοπούλα ταιριάζει υπέροχα με κόκκινο κρασί.

Σχετικά προϊόντα

[Πιπέρι Μαύρο](#)



Το γνωστότερο από τα μπαχαρικά, προέρχεται από το φυτό πέπερι. Έχει ιδιαίτερα καυστική γεύση και σχεδόν σε όλες τις συνταγές είναι απαραίτητη η προσθήκη του. Αρωματίζει και δίνει νόστιμη γεύση στα φαγητά.

[...περισσότερα](#)

[Carino Κοτόπουλο](#)



Ένα μείγμα φυσικών μπαχαρικών ιδανικό για να καρυκεύετε κοτόπουλο. Περιέχει στις ιδανικές αναλογίες πιπέρι, πάπρικα, κρεμμύδι, ζάχαρη και σινάπι.

[...περισσότερα](#)

[Δάφνη](#)



Πρόκειται για ένα αρωματικό αειθαλές δέντρο ή μεγάλος θάμνος με πράσινα, γυαλιστερά φύλλα, στην περιοχή της Μεσογείου και τα φύλλα χρησιμοποιούνται για καρύκευμα στη μαγειρική σε βραστά, σούπες, κοκκινιστά.

[...περισσότερα](#)

Θυμάρι



Το θυμάρι χρησιμοποιείται φρέσκο και αποξηραμένο. Στην Ελλάδα θα το χρησιμοποιήσετε για να αρωματίσετε και να προσθέσετε γεύση στο κρέας, σαλάτες, μαρινάδες και ψάρια. Το θυμάρι διατηρεί τη γεύση του κατά την ξήρανση καλύτερα από πολλά άλλα βότανα.

[...περισσότερα](#)