thermomix

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΕΜΙΣΗ

10 λεπτά 55 λεπτά εύκολη 10 -12 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

100 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
120 γρ. ηλιανθέλαιο
350 γρ. συκωτάκι κοτόπουλο, σε κομμάτια 5-6 εκ.
1 κ.σ. σπιτική πάστα ζωμού λαχανικών
25 γρ. κονιάκ
145 γρ. σταφίδες ξανθές
90 γρ. κουκουνάρι (πινόλια)
90 γρ. ασπρισμένα αμύγδαλα, κομμένα στη μέση
100 γρ. κάστανα ψημένα (12 κάστανα), κομμένα στη μέση
$1^{1/2}$ κ.γλ. αλάτι
2 πρέζες πιπέρι
2 πρέζες αλεσμένο μοσχοκάρυδο
1200 γρ. νερό
350 γρ. ρύζι (par-boiled)

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

πυρίμαχο μπολ
πιρούνι
στρογγυλή φόρμα με τρύπα στη μέση (26 εκ.)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το ηλιανθέλαιο και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Στη συνέχεια, σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1**.
2. Προσθέστε το συκωτάκι κοτόπουλο, την πάστα ζωμού λαχανικών, το κονιάκ, τις σταφίδες, το κουκουνάρι, τα ασπρισμένα αμύγδαλα, τα κάστανα, το αλάτι, το πιπέρι, το μοσχοκάρυδο και σοτάρετε **1 λεπτό/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα κουτάλι.** Μεταφέρετε σε ένα πυρίμαχο μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο το νερό, τοποθετήστε το καλαθάκι στη θέση του, ζυγίστε μέσα το ρύζι και μαγειρέψτε στον ατμό **20 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 2**. Αφαιρέστε το καλαθάκι με τη βοήθεια της σπάτουλας και προσθέστε το ρύζι στο πυρίμαχο μπολ με το υπόλοιπο μείγμα της γέμισης που έχετε αφήσει στην άκρη.
4. Ανακατέψτε ελαφρά με ένα πιρούνι και μεταφέρετε σε μια ψηλή, στρογγυλή φόρμα με τρύπα στη μέση (διαμέτρου 26 εκ.). Αφήστε στη φόρμα να απορροφήσει τα υγρά (περίπου 10-15 λεπτά). Ξεφορμάρετε σε πιατέλα και σερβίρετε ζεστό.

Συμβουλές

Συνοδέψτε τη γαλοπούλα τη μέρα των Χριστουγέννων.

Η συνταγή έγινε διασκευή στο Thermomix από την κ. Ιωάννα Χ"Πασχάλη.