

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΕΛΙΑ

“ ΣΥΓΚΛΙΝΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ”

Υλικά:

250 γρ. Παστό χοιρινό
4 ντοματίνια βελανίδι
4 σύκα αποξηραμένα
50 γρ. ρεβύθια βρασμένα
3 ½ πορτοκάλια
150 ml. ζωμό μοσχαριού
1 κουταλιά βούτυρο
1 αραβική πίτα ή τортίγια

Εκτέλεση:

Στύβουμε 2 πορτοκάλια και στο χυμό προσθέτουμε τα αποξηραμένα μας σύκα για μισή ώρα. Σωτάrouμε σε λίγο λάδι το παστό μέχρι να μαλακώσει. Σβήnouμε με το χυμό από ένα πορτοκάλι και στην συνέχεια προσθέτουμε τα ντοματίνια κομμένα στη μέση, τα σύκα μας κομμένα σε καρεδάκια, τα ρεβύθια, το μισό πορτοκάλι κομμένο σε κύβους και το ζωμό. Αφήnouμε να πάρουν μία βράση και αφού μειωθεί ο ζωμός στο μισό προσθέτουμε το βούτυρο για να δέσει η σάλτσα μας. Ζεσταίνουμε στο τηγάνι την πίτα την μεταφέρουμε στο πιάτο μας και από πάνω ρίχνουμε το παστό.