Ένα κλασικό πιάτο που θα σιγομαγειρέψουμε και θα αρθρώ σουμε με μια πηχτή σάλτσα αβγολέμονο. Συνοδεύεται ιδανικά με ένα ποτήρι λευκό αρωματικό κρασί.

Μερίδες:6

Χρόνος προετοιμασίας:15'

Χρόνος μαγειρέματος:2:0'

Έτοιμο σε:2:15'

Υλικά

1½ κιλό χοιρινή σπάλα χωρίς το κόκαλο, σε μικρούς κύβους

1 κρεμμύδι μεγάλο, σε ροδέλες

4 κρεμμυδάκια φρέσκα, σε ροδέλες

1½ κιλό μίγμα χορταρικώ ν (σέσκουλα, λάπαθα, μάραθο, σπανάκι, ραδίκια)

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

2 αβγά

χυμό από 1 λεμόνι

αλάτι, πιπέρι φρέσκοτριμμένο

Διαδικασία

Καθαρίζετε, πλένετε, στεγνώ νετε και χοντροκόβετε τα χορταρικά.

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά και προσθέτετε το κρέας. Μόλις το κρέας ροδίσει από όλες τις πλευρές το βγάζετε από την κατσαρόλα και το κρατάτε στην άκρη. Στην ίδια κατσαρόλα βάζετε το κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια χωρίς το φύλλωμα. Τα αφήνετε να μαλακώ σουν για 3-4 λεπτά.

Τα αποσύρετε από την κατσαρόλα και τα κρατάτε στην άκρη. Βάζετε στην κατσαρόλα πάλι το κρέας, το αλατοπιπερώ νετε και το σκεπάζετε με κρύο νερό. Σκεπάζετε την κατσαρόλα και βράζετε το κρέας για 1½ ώ ρα σε σιγανή φωτιά. Σε αυτό το στάδιο της συνταγής θα πρέπει να προσέχετε και να ξαφρίζετε το κρέας όσες φορές χρειαστεί.

Μετά τη 1½ ώ ρα προσθέτετε στο φαγητό τα χορταρικά και το φύλλωμα από τα κρεμμυδάκια χοντροκομμένα. Συνεχίζετε το μαγείρεμα για μισή ώ ρα ακόμη. Ελέγχετε το αλατοπίπερο και προσθέτετε επιπλέον αν χρειαστεί. Αν το νερό δεν είναι αρκετό στην κατσαρόλα, τότε θα προσθέσετε λίγο ζεστό νερό. Πρέπει να υπολογίσετε ότι θα χρειαστείτε υγρό για να αβγοκόψετε. Αποσύρετε το φαγητό

από τη φωτιά.

Χωρίζετε τα ασπράδια από τους κόκκους με ένα πιρούνι. Χτυπάτε τα ασπράδια με ένα πιρούνι μέχρι να γίνουν αφρός. Σε ένα άλλο σκεύος χτυπάτε τους κρόκους και το χυμό λεμονιού. Ενώ νετε τα 2 μίγματα. Παίρνετε μια μεγάλη κουτάλα από το ζωμό της κατσαρόλας και τη ρίχνετε στο μίγμα του αβγού. Προσοχή : Θα προσθέσετε το ζεστό ζωμό σε συνεχή και αργή ροή ενώ χτυπάτε το μίγμα με ένα πιρούνι για να ενώ σετε το ζωμό.

Ρίχνετε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα. Κουνάτε την κατσαρόλα για να πάει η σάλτσα παντού.

Φωτογραφία - Food Styling: Αντωνία Κατή

Συμβουλές

Τα αβγολέμονα είναι παρασκευές που θέλουν προσοχή στο ξαναζέσταμα. Θα ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά για να μην «κόψει» το αβγό ή καλύτερα σε μια διπλή κατσαρόλα ατμού.

olivemagazine.gr