

Πηχτή

(Κρύο Ορεκτικό)

Υλικά

2	κιλά	Χοιρινό Κρέας (από το λαιμό, μαζί με τα κόκκαλα)
3	μικρά	Κρεμμύδια (ολόκληρα)
4	σκελίδες	Σκόρδο
3	κουταλιές	Κάπαρη
¼	φλιτζανιού	Αγγουράκια Τουρσί (ψιλοκομμένα)
4	κλωνάρια	Μαϊντανός
2	φύλλα	Δάφνη
10	κόκκους	Πιπέρι
1/3	φλιτζανιού	Ξύδι
1	κουταλιά	Ζελατίνη (σκόνη)
4		Καρότα
1		Σελινόριζα
	φυλλαράκια	Πράσινης & Κόκκινης Πιπεριάς
		Αλάτι

Ετοιμασία

1. Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια και το βάζουμε μέσα σε μία κατσαρόλα με νερό που να το σκεπάζει.
2. Ρίχνουμε μέσα τα κρεμμύδια, τα καρότα, το σέλινο, το μαϊντανό, το σκόρδο, τη δάφνη, το πιπέρι και το αλάτι.
3. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα και τη βάζουμε σε δυνατή φωτιά. Όσο πλησιάζει στο σημείο βρασμού, αφαιρούμε κατά διαστήματα τον αφρό που σχηματίζεται, με μία τρυπητή κουτάλα.
4. Όταν αρχίζει να βράζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε να σιγοβράσει για 2 - 3 ώρες περίπου. Μόλις βράσει το στραγγίζουμε. Αφαιρούμε τα κόκκαλα και τα ρίχνουμε μέσα στο ζουμί. Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομματάκια και τα καρότα σε φετάκια, προσθέτουμε την κάπαρη και το αγγουράκι και τα ανακατεύουμε.
5. Βράζουμε το ζουμί με τα κόκκαλα για 30 – 40 λεπτά ακόμη. Προσθέτουμε το ξύδι και τα αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά ακόμη. Ο ζωμός πρέπει να βγαίνει γύρω στις 5 με 6 φλιτζάνες. Τον περνάμε από λεπτή σίτα και τον αφήνουμε στο ψυγείο όλη τη νύχτα ώστε να πήξει.
6. Αφαιρούμε και πετάμε το λίπος που συγκεντρώθηκε στην επιφάνεια του πηγμένου ζωμού. Τον ζεσταίνουμε ελαφρά για να λιώσει. Διαλύουμε την ζελατίνη σε 2 φλιτζάνια νερό και τη ρίχνουμε μέσα σε φόρμα. Αφήνουμε τη φόρμα στο ψυγείο ώστε να πήξει το ζελέ.
7. Τοποθετούμε με σχέδιο επάνω στο ζελέ τα φυλλαράκια της πιπεριάς. Στρώνουμε από πάνω το μείγμα του κρέατος και ρίχνουμε το λιωμένο ζωμό. Βάζουμε τη φόρμα στο ψυγείο ώστε να στερεωθεί η πηχτή.
(Για να την βγάλουμε από τη φόρμα, περνάμε πρώτα τη λάμα ενός μαχαιριού ανάμεσα στην πηχτή και στο τοίχωμα της φόρμας. Βουτάμε τη φόρμα σε ζεστό νερό, την σκεπάζουμε με μία πιατέλα και μετά την αναποδογυρίζουμε).