

Γαλοπούλα Γεμιστή με Κάστανα & Πουρέ Μήλο

Υλικά

1 γαλοπούλα (5 – 5,5 κιλά)

Για τη γέμιση:

500 γρμ. Κάστανα
500 γρμ. Μήλα (καθαρισμένα & κομμένα)
250 γρμ. Ζαμπόν Άπαχο
150 γρμ. Κρασί Μαδέρα
1 κουταλιά Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)
4 Κρεμμυδάκια Φρέσκα (ψιλοκομμένα)
1 Αυγό (χτυπημένο)
Αλάτι / Πιπέρι

Για τον πουρέ μήλου:

1 κιλό Μήλα
2 ½ κουταλιές Βούτυρο
2 κουταλιές Φρυγανιά (τριμμένη)
½ φλιτζάνι Λευκό Ξηρό Κρασί
1 φλιτζάνι Ζάχαρη
Κανέλα
Ξύσμα Φλούδας Λεμονιού

Ετοιμασία

Για τη Γαλοπούλα :

1. Βράζουμε για περίπου 15 λεπτά τα κάστανα. Τα στραγγίζουμε, τα κρυώνουμε, τα ξεφλουδίζουμε και τα κόβουμε.
2. Αναμειγνύουμε τα κάστανα με τα κρεμμύδια, το μαϊντανό, το αυγό, το αλάτι και το πιπέρι.
3. Βάζουμε σε μία χύτρα τα μήλα να βράσουν για περίπου 5 λεπτά. Μόλις βράσουν τα ρίχνουμε μέσα στη γέμιση μαζί με το ζαμπόν.
4. Γεμίζουμε την γαλοπούλα και την ράβουμε. Την βάζουμε σε ένα ταψί, την αλείφουμε με βούτυρο και την αλατοπιπερώνουμε. Την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C, για 3 ½ - 4 ώρες περίπου.
5. Μόλις η γαλοπούλα ψηθεί την σερβίρουμε σε μία πιατέλα.
6. Προσθέτουμε το κρασί στο ζωμό που υπάρχει στο ταψί, δυναμώνουμε τη φωτιά και βράζουμε για 3 λεπτά περίπου.
7. Ραντίζουμε με το ζωμό αυτό τη γαλοπούλα και σερβίρουμε γαρνίροντας με “δαχτυλίδια” μήλου.

Για τον Πουρέ Μήλου :

1. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι με καπάκι, σοτάρουμε στο βούτυρο τα μήλα, αφού πριν τα έχουμε καθαρίσει και κόψει σε φέτες. Τα αφήνουμε να βράσουν για λίγο με κλειστό καπάκι.
2. Προσθέτουμε την φρυγανιά, την κανέλλα και το κρασί και βράζουμε για λίγο ακόμα χωρίς το καπάκι, μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά που θα αφήσουν τα μήλα.
3. Προσθέτουμε τέλος τη ζάχαρη και το ξύσμα λεμονιού και ανακατεύουμε με ένα πιρούνι μέχρι να γίνει ένας πολτός.