

## *Χοιρινό με Δαμάσκηνα*

### **Υλικά :**

600	γρμ.	Ψαρονέφρι,
150	γρμ.	Δαμάσκηνα αποξηραμένα χωρίς κουκούτσι,
2	κουταλιές	Αποφλοιωμένα, ανάλατα Φιστίκια Αιγίνης,
3 – 4	κουταλιές	Ελαιόλαδο,
½	ποτηράκι	Λευκό Ξηρό Κρασί,
	ελάχιστο	Μαϊντανό (ψιλοκομμένο),
		Αλάτι
		Πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

Ανοίγουμε το εσωτερικό του χοιρινού με τη μύτη ενός μαχαιριού, το αλατοπιπερώνουμε μέσα έξω και το γεμίζουμε με τα δαμάσκηνα ψιλοκομμένα ή όχι, τα φιστίκια (τα οποία προηγουμένως έχουμε κοπανήσει) και το μαϊντανό.

Δένουμε το ψαρονέφρι και το σοτάρουμε στο ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το κρασί αφήνοντάς το να σιγοβράσει για 20 περίπου λεπτά σε μέτρια θερμοκρασία. Στη συνέχεια αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα.

Για να δέσουμε τη σάλτσα, προσθέτουμε λίγο ωμό ελαιόλαδο και την ανακατεύουμε συνέχεια.

Σερβίρουμε το κρέας συνοδεύοντας το εάν θέλουμε με ρύζι Basmati, γαρνίρουμε με τη σάλτσα και ξύσμα πορτοκαλιού.