

Χριστουγεννιάτικος κόκορας γεμιστός

Υλικά

- 1 κόκορας (περίπου 2 ½ kg)
- **450g Γέμιση Εορταστική (Κωδ. 55068)**
- **150g Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι (Κωδ. 50634)**
- 50g μπέικον ψιλοκομμένο
- ½ ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 50ml ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Σε μικρό σκεύος ανακατεύουμε τη Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι με το ελαιόλαδο, χρησιμοποιώντας ένα σύρμα.
2. Σε ένα δεύτερο μπολ αναμειγνύουμε την Εορταστική Γέμιση με το μαϊντανό, το μπέικον και το φρέσκο κρεμμυδάκι.
3. Κάνουμε μια τομή στη ράχη του κόκορα, αφαιρούμε τη ραχοκοκαλιά και τα οστά του μηρού, κόβουμε τις άκρες από τις φτερούγες και τον ανοίγουμε στον πάγκο εργασίας, για να προσθέσουμε τη γέμιση.
4. Αλείφουμε το εσωτερικό του κόκορα με τη μισή ποσότητα από τη Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι, προσθέτουμε το μείγμα της γέμισης που ετοιμάσαμε και δένουμε σφιχτά με σπάγκο μαγειρικής.
5. Αλείφουμε και εξωτερικά με την υπόλοιπη Μαρινάτα Μουστάρδα-Πορτοκάλι και τοποθετούμε σε πυρίμαχο δισκάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160 °C για περίπου 2 ½ ώρες.