

Χοιρομέρι γεμιστό με μήλα και βερίκοκα

Υλικά

- 2kg χοιρινό μπούτι A/O
- **60g Μαρινάτα Σχάρας (Κωδ. 50605)**
- **200g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)**
- 150g βερίκοκα αποξηραμένα
- Λίγα γαρύφαλλα
- 1 μήλο σε κύβους
- 150g σκληρό τυρί τριμμένο
- Μερικά κλωναράκια φρέσκο δεντρολίβανο

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε το χοιρινό με ένα μαχαίρι και το ετοιμάζουμε για τη γέμιση. Το μαρινάρουμε, ελαφρώς, εσωτερικά με τη Μαρινάτα Σχάρας.
2. Εμπλουτίζουμε τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση με το μήλο και το τριμμένο τυρί. Γεμίζουμε το μπούτι και το κλείνουμε σε κυκλικό σχήμα. Το δένουμε σταυρωτά σε 2-3 σημεία ώστε να κρατήσει το σχήμα του.
3. Μαρινάρουμε και εξωτερικά με ένα πινέλο και απλώνουμε στην επιφάνεια του χοιρινού τα βερίκοκα. Τα στερεώνουμε με τα κλωναράκια του δεντρολίβανου και τέλος, διακοσμούμε με τα γαρύφαλλα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο στους 170°C για 1 ½ ώρα.

Στη συνέχεια, ανοίγουμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά να καραμελώσει.

