



# Γαλοπούλα ψητή σε άλμη

30'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

24 ώρες'

Χρόνος  
Αναμονής

100'

Χρόνος  
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Αυτός είναι ένας γρήγορος τρόπος για να μαγειρέψετε τη γαλοπούλα και να παραμείνει τραγανή εξωτερικά και ζουμερή από μέσα! Συνοδέψτε τη με αυτή τη γεμάτη αρώματα γέμιση, την εκπληκτική κράνμπερι σως και τη λεία σάλτσα ψωμιού! Και θα γίνει ένα γεύμα για Βασιλιάδες και Βασίλισσες!  
Προετοιμασία

- Αφήνουμε τη γαλοπούλα μας να ξεπαγώσει για 2-3 μέρες μέσα στο ψυγείο.
- Με ένα ψαλίδι ή κοφτερό [μαχαίρι](#) αφαιρούμε τη ραχοκοκαλιά της γαλοπούλας.
- Τη γυρνάμε με το στήθος προς τα επάνω και με τις παλάμες μας πιέζουμε για να πάρει το σχήμα πεταλούδας. Σκουπίζουμε καλά με ένα χαρτί κουζίνας.
- Τη βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και την αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε την άλμη μας.

Για την άλμη

- Σε μία [κατσαρόλα](#) σε δυνατή φωτιά προσθέτουμε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα και φέρνουμε το μείγμα σε βρασμό.
- Με το που πάρει μία βράση αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 4 ώρες.
- Όταν κρυώσει η άλμη μας, βγάζουμε τη γαλοπούλα από το ψυγείο και τη ρίχνουμε από πάνω με ένα σουρωτήρι. Καλύπτουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 24 ώρες στη μαρινάδα μέσα στο ψυγείο, προσέχοντας στις 12 ώρες να γυρίσουμε τη γαλοπούλα μας από την άλλη πλευρά.
- Όταν είναι έτοιμη, βγάζουμε από το ψυγείο.

Για τη γαλοπούλα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220° C στον αέρα.
- Ακουμπάμε τη γαλοπούλα πάνω σε μία [σκάρα](#), φροντίζουμε να έχει

## Συστατικά

Για τη γαλοπούλα

- 1 γαλοπούλα, (4 κιλά)
- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

Για την άλμη

- 4 λίτρα νερό
- 2 λεμόνια, κομμένα στη μέση
- 6 φύλλα δάφνης
- 10 κλ. θυμάρι
- 3 κλ. δεντρολίβανο
- 5 κ.σ. μέλι
- 200 γρ. αλάτι, χοντρό
- 8 σκ. σκόρδο, ολόκληρες
- 4 κ.σ. πιπέρι

Για τη γέμιση

- 3 κρεμμύδια, μεγάλα
- 75 γρ. βούτυρο
- 2 σκ. σκόρδο
- 70 γρ. βερίκοκα, αποξηραμένα
- 2 κλ. σέλερι
- 1 μήλο, πράσινο
- 70 γρ. κάστανα, βρασμένα και ξεφλουδισμένα
- 40 γρ. ξηρούς καρπούς, της αρεσκείας σας
- 20 κλ. θυμάρι
- αλάτι
- πιπέρι
- 500 γρ. [ψωμί για τoστ](#), τριμμένο

Για την κράνμπερι σως

- 300 γρ. cranberries, φρέσκα ή κατεψυγμένα
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- χυμό, από 1 πορτοκάλι
- ξύσμα, από 1 πορτοκάλι
- 50 ml μαυροδάφνη
- καρύδια, λίγα

Για τη σάλτσα ψωμιού

- 40 ml γάλα, 3,5%
- 200 ml κρέμα γάλακτος 35%
- 3 γαρίφαλα
- 1 φύλλο δάφνης
- 150 γρ. [ψωμί για τoστ](#), τριμμένο

από κάτω ένα **ταψί** και πετάμε τη μαρινάδα. Στεγνώνουμε τη γαλοπούλα με χαρτί κουζίνας.

- Γυρνάμε τις φτερούγες από κάτω για να μην καούν.
- Ανοίγουμε προσεχτικά με τα **χέρια** μας την πέτσα κάτω από το δέρμα του στήθους και απλώνουμε 100 γρ. μαλακωμένο βούτυρο. Βάζουμε τη γαλοπούλα στον φούρνο και τη ψήνουμε για 80-90 λεπτά.

Για τη γέμιση

- **Ψιλοκόβουμε** τα κρεμμύδια.
- Βάζουμε ένα **τηγάνι** σε δυνατή φωτιά και ρίχνουμε το βούτυρο.
- Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε καθώς ανακατεύουμε.
- Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και τα ρίχνουμε μέσα στα κρεμμύδια.
- Μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να καραμελώσουν.
- Ψιλοκόβουμε τα βερίκοκα, το σέλερι και το μήλο.
- Ρίχνουμε το σέλερι και το μήλο και συνεχίζουμε να καραμελώνουμε για άλλα 5-10 λεπτά.
- Ρίχνουμε, τα βερίκοκα, τα βρασμένα και ξεφλουδισμένα κάστανα, τους ψιλοκομμένους ξηρούς καρπούς, το θυμάρι, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε 500 γρ. τριμμένο ψωμί του τοστ και ανακατεύουμε για 10-15 λεπτά μέχρι το ψωμί να τραβήξει όλα τα αρώματα και να γίνει τραγανό. Αν χρειαστεί ρίχνουμε λίγο ακόμα βούτυρο και σοτάρουμε για άλλα 5 λεπτά μέχρι το ψωμί να πάρει ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και πάμε να φτιάξουμε την κράνμπερι sauce.

Για τη κράνμπερι sauce

- Σε μία **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά, βάζουμε τα φρέσκα ή κατεψυγμένα κράνμπερι, τη ζάχαρη, ξύσμα και χυμό από 1 πορτοκάλι και τα 50 ml port ή μαυροδάφνη.
- Βράζουμε για 25-30 λεπτά μέχρι να δέσει η σάλτσα μας.
- Μόλις δέσει αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη!

Για τη σάλτσα ψωμιού

- Σε μία **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά ρίχνουμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος, τα γαρίφαλα, το φύλλο δάφνης και φέρνουμε σε βρασμό. Όταν βράσει, αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Καλύπτουμε με ένα καπάκι για 15 λεπτά ώστε το γάλα να ρουφήξει το άρωμα από τα γαρίφαλα και το φύλλο δάφνης. Πετάμε τα αρωματικά. Ζεσταίνουμε ξανά το γάλα σε χαμηλή φωτιά και προσθέτουμε 150 γρ. τριμμένο ψωμί του τόστ.
- Σιγοβράζουμε και ανακατεύουμε για 2-3 λεπτά, μέχρι να πήξει η σάλτσα.
- Προσθέσουμε λίγο μοσχοκάρυδο, τη Νοστιμιά, αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατεύουμε και προσθέτουμε ένα 1 κ.σ. παγωμένο βούτυρο μέχρι να λιώσει.
- Όταν είναι έτοιμο μεταφέρουμε σε ένα μπολ, και προσθέτουμε μικρά κομματάκια βούτυρο.
- Πασπαλίζουμε με λίγο θυμάρι και αφήνουμε στην άκρη!

Για το σερβίρισμα

- Κόβουμε τη γαλοπούλα σε μερίδες κρατώντας μόνο το ψαχνό της .
- Βάζουμε τη γέμιση πάνω σε ένα ξύλο κοπής ή σε μία πιατέλα.
- Τοποθετούμε τα κομμάτια από το κρέας μας πάνω από τη γέμιση.
- Τοποθετούμε και τα μπολ με τη σάλτσα ψωμιού και την κράνμπερι sauce ρίχνοντας λίγα καρύδια πάνω από τη cranberry sauce και είμαστε έτοιμοι!

- 1 κ.γ. **Maggi Νοστιμιά**
- 1 κ.σ. βούτυρο
- μοσχοκάρυδο

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

153 Θερμίδες (kcal)	3.9 Λιπαρά (γρ.)	1.6 Κορ.Λίπη (γρ.)	13.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	6%	8%	5%
8.1 Σάκχαρα (γρ.)	16.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.11 Αλάτι (γρ.)
9%	32%	4%	2%