

# Χοιρινό ρολό με σάλτσα δαμάσκηνου

## Υλικά

✓ 2 κιλά χοιρινό φιλέτο με κόκαλο	✓ Σάλτσα Δαμάσκηνου
<u>Γέμιση</u>	✓ 6 αποξηραμένες πιπερίτσες άρμπολ, ψημένες
✓ 2 κουταλιές ελαιόλαδο	✓ 1 κουταλιά φυτικό λάδι
✓ 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο	✓ 1/3 φλιτζανιού αμύγδαλα ξεφλουδισμένα
✓ 2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες	✓ 3/4 φλιτζανιού δαμάσκηνα, χωρίς κουκούτσια
✓ 2 μέτριες ντομάτες, ψημένες και ψιλοκομμένες	✓ 4 γαρύφαλλα
✓ 1/2 φλιτζάνι σταφίδες	✓ 1 κουταλάκι κανέλα σε σκόνη
✓ 1/2 φλιτζάνι αμύγδαλα, ξεφλουδισμένα και ψιλοκομμένα	✓ 2 κουταλιές ξύδι μηλίτη
✓ 300 γρ. κιμάς χοιρινός και μοσχαρίσιος	✓ 1 μέτριο κρεμμύδι ψημένο και ψιλοκομμένο
✓ 1 φλιτζάνι φρυγανιά τριμμένη αλάτι, πιπέρι	✓ 1 μέτρια ντομάτα ψημένη, ξεφλουδισμένη και ψιλοκομμένη
	✓ 3 σκελίδες σκόρδο ψημένες και ξεφλουδισμένες
	✓ 1 κουταλιά φυτικό λάδι, επιπλέον
	✓ 1 φλιτζάνι ζωμός κότας

## Εκτέλεση

1. Αφαιρέστε την πέτσα από το χοιρινό και βάλτε το πάνω σ' ένα ξύλο κοπής. Κόψτε το κατά μήκος, από την παχύτερη μεριά, χωρίς να το χωρίσετε εντελώς.

2. Ανοίξτε το για να έχετε ένα μεγάλο κομμάτι και χτυπήστε το για να λεπτύνει. Απλώστε την γέμιση στο κέντρο και τυλίξτε το σφιχτά. Δέστε το με σπάγκο, αφήνοντας διαστήματα 2 εκ.

3. Βάλτε το κρέας σε ένα ταψί και αλείψτε το με 1/4 φλιτζανιού σάλτσα δαμάσκηνου. Ψήστε το σε μέτριο φούρνο για 1 1/2 ώρα ή μέχρι να μαλακώσει, αλείφοντας το κάπου κάπου με την σάλτσα. Βγάλτε το από το φούρνο, αφήστε το να σταθεί για 10 λεπτά και σερβίρετε το με την υπόλοιπη σάλτσα.

### 4. Γέμιση

Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι και σοτάρете το λάδι και το σκόρδο, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτετε τις ντομάτες, τις σταφίδες και τα αμύγδαλα και αφήστε τα να βράσουν για 5 λεπτά. Μόλις κρυώσει η σάλτσα ανακατέψτε την καλά σε ένα μπολ με τον κιμά και την φρυγανιά και αλατοπιπερώστε.

### 5. Σάλτσα Δαμάσκηνου

Αφαιρέστε τα σπόρια και τα κοτσάνια από τις πιπερίτσες, βάλτε τις σε ένα μπολ, καλύψτε τις με ζεστό νερό και αφήστε τις για 30 λεπτά. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι και σοτάρете τα αμύγδαλα, τα δαμάσκηνα και τα μπαχαρικά, μέχρι να ροδίσουν τα αμύγδαλα. Πολτοποιήστε τα στο μπλέντερ μαζί με το ξύδι και στη συνέχεια προσθέστε τις στραγγισμένες πιπερίτσες, το κρεμμύδι, την ντομάτα και το σκόρδο και χτυπήστε τα καλά όλα μαζί.

6. Ζεστάνετε το υπόλοιπο λάδι σε ένα τηγάνι, ρίξτε το μείγμα και το ζωμό και αφήστε να πάρουν μια βράση, ανακατεύοντας συνεχώς.

Ενώ ψήνεται προσθέτουμε ζωμό, νερό και το αλείφουμε με σάλτσα 200°C φούρνος και γαλά 150°C