



Αρνίσιο μπούτι με πέστο από χλωρό σκόρδο και αποξηραμένες κανθαρέλες

Αρνίσιο μπούτι τυλιγμένο σε μπόλια με πέστο από χλωρό σκόρδο και αποξηραμένες κανθαρέλες

Υλικά

Για το αρνίσιο μπούτι

1 αρνίσιο μπούτι χωρίς το κότσι
Μπόλια αρνίσια
*Πέστο χλωρού σκόρδου (παρασκευή παρακάτω)
10 αποξηραμένα βερίκοκα ψιλοκομμένα
25γρ αποξηραμένες κανθαρέλες
αλάτι, πιπέρι
200ml περίπου ζωμό κοτόπουλο
2 κλωνάρια δεντρολίβανο
2 κλωνάρια θυμάρι
λίγο ελαιόλαδο για το τσιγάρισμα
ξίδι και λεμόνι για τη μπόλια

Για το πέστο χλωρού σκόρδου

1 μάτσο φύλλα σκόρδο
1 μάτσο βασιλικό πλατύφυλλο
35g κουκουνάρι ξύσμα από 2 λάιμ
αλάτι, πιπέρι
20g παρμεζάνα
100ml ελαιόλαδο (ίσως και λίγο παραπάνω εάν χρειαστεί να χτυπηθούν καλύτερα τα φύλλα)

Εκτέλεση

Αρνίσιο μπούτι

- Βάζουμε τη μπόλια σε νερό με λεμόνι και ξύδι από το προηγούμενο βράδυ, αλλάζοντας 2-3 φορές νερό ώστε να καθαρίσει.
- Ξεκοκκαλίζουμε το αρνίσιο μπούτι (ή ζητάμε από τον χασάπη να το κάνει για εμάς).
- Μουλιάζουμε τις αποξηραμένες κανθαρέλες για 20' σε χλιαρό νερό.
- Τοποθετούμε πάνω στον πάγκο μας την μπόλια και πάνω της, απλώνουμε το ξεκοκκαλισμένο αρνί.
- Αλατίζουμε γενναιόδωρα και τρίβουμε πιπέρι.
- Αλείφουμε με το πέστο σκόρδο* (παρασκευή παρακάτω).
- Πασπαλίζουμε με τα αποξηραμένα βερίκοκα και τις κανθαρέλες.
- Τυλίγουμε το αρνί με τη μπόλια προσέχοντας να γίνει ένα σφιχτό ρολό.
- Ζεσταίνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι, ρίχνουμε ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε από όλες τις πλευρές το αρνί.
- Το τοποθετούμε σε ένα ταψί, καλύπτουμε μέχρι τη μέση του ρολού με ζωμό κοτόπουλο, ραντίζουμε με ελαιόλαδο, βάζουμε λίγο θυμάρι και δεντρολίβανο και σκεπάζουμε με καπάκι ή με αλουμινόχαρτο.
- Ψήνουμε στους 160ο για 2.5 – 3 ώρες

Πέστο χλωρού σκόρδου

- Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί στον κάδο ενός μπλέντερ και χτυπάμε στο μάζιμουμ

Στήσιμο

Για το στήσιμο μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ένα αρωματικό σωτέ μανιτάρια.

Αρνίσιο μπούτι με πέστο από χλωρό σκόρδο και αποξηραμένες κανθαρέλες