

A BANDA ARROZA

written by Errezetak



Hiru urte dira Alacantera joan ginenetik. Iritsi bezain agudo arroza jatera joan ginen. Jatetxe batera sartu eta eguneroko menuan arroza eta lekua zutelarik segituan eseri ginen. Abanda arroza zela jakin genuenean txunditurik geratu ginen, ze demontre izango da? Sekulako aurkikuntza egin genuen, erabat flipatuta utzi egin gintuen. Euskal Herrian arroza hori guztiari paella deitzen diogu eta paella antzeko plater hori izugarri ona zegoen eta.. Hona hemen nire errezeta.

Osagaiak:

4 Perts.

2L saldarentzako:

- Arrain hezurak
- 3 Patata Tipula
- 1 Erramu hosto
- 1 Porru
- 1 Azenario
- 1/2 Koilaratxo pipermin gozo
- 3 piperbeltz pikorrak
- 2.5L ur

Arrozarentzako:

- 300gr arroza
- 1 Txoko handi edo bi txiki
- 10 Ganba
- 2 Tomate eldu
- 2 Baratxuri ale
- 1/2 Koilaratxo Pipermin gozo
- Azafraia

Prestaketa:

1. Patata zuritu eta kubotan zatitu. **Azenarioa** zuritu eta xafletan moztu. **Tipula** zuritu eta brunoisen zatitu. Ganbei azala eta burua kendu.



2. Kazola batean **Condado de Almuza** olioia gehitu eta azenario pittin bat frijitu 3-4 minutuz, tipula gehitu gatzez ondu eta multzoa potxatu. Multzoa potxatua dugunean, **porruak** gehitu, garbi eta zatitan, 5 minutuz sukaldatu eta **piperrina**, **erramua** eta **piperbeltz** pikorrak gaineratu.



3. Ura eta arrain hezurak gehituz bitsa kenduko dugu fumet garbia izan arte. Irakiten hasten denetik 15 minutara txinotik pasa eta bero gorde.



4. Ganben buruak paellan frijitu eta frijituta daudenean salda pittin batekin irabiagailutik pasa eta fumet-ra gehitu lehenago iragazkitik pasata.



5. Txokoak garbi eta 2x2cm tako kubotan zatiturik dugula paellan frijitu eta 10 minututara ganbak gehitu eta beste 10 minutuz frijitu.



6. Momentu honetan tomatea azalik, hazirik gabe eta birrindurik gehitu. Multzoa sukaldatu eta motrailu batean baratxuriak, **azafrai** (lehenago zilarrezko paperean sarturik pittin bat berotu) eta pipermina ehotu. Ongailu hau paellara gehitu eta arroza hondoren.



7. Arrozak salda xurgatzen duenean, salda aldi batean gehituko dugu. Salda neurria arrozaren 2.5 da. Arroza ahal den gutxien mugitu, almidoia ez askatzeko.



8. Niri arroza 15 minututan egin zitzaidan. Egina dagoenean sutik alderatu eta zapi bat gainerik jarritz 10 minutuz jalki. Pellan zerbitzatu.

