

ABAKANDOKO ARROZA SALDATSUA

written by Errezetak



Urte askotan, San ferminetan peñako bazkidearen egunean, abakandoko arroza saldatsua izan dugu. Nik uste bi edo hiru alditan sukaldatzen egon nintzela. Urte batzuetan gauza bat egiten, beste batzuetan beste edozer...Buruan nuen noizbait etxekoentzat plater ikusgarri, dotore eta zaporetsu hau prestatzea. Eguberrien bueltan izan zen, prezioak halako normaltasuna hartzen dutenean, eta esan behar, izugarri disfrutatu genuela. Juanjo ri eskerrak eman nahi dizkiot, San Fermin haietan maisu izateagatik eta batez ere, errezeta hau bidaltzeagatik.

6 Perts.

Osagaiak:

- 3 Abakando
- 700gr Arroza
- $\frac{1}{2}$ Piper gorria
- 1 Piper berdea
- 2 Koilaratxo Piper Morroi haragia
- 2L Arrain salda
- 1L Marisko indartzailea
- 400gr Tomate birrindua
- 2 Baratxuri alea
- 1 Tipula
- Koñak
- Ura
- Gatza
- Olia

Denbora: 40 min. Fumet + 40 min Abakando + arroza

Prestaketa:

1. Arrain **salda** prestatu, **errezetan** hemen.

2. **Baratzuri** aleak eta **tipula** zuritu. **Piperrei** haziak kendu eta garbitu. Barazki guztiak julianan zatitu (modu zakar batez). Kazola bati **olioa** gehitu, bero dagoenean baratzuria gaineratu, "dantzan" hasten direnean tipula eta piperrak gaineratu, gatzez ondu. Su motelean multzoa potxatu.



3. Barazkiak eginak daudenean, **piper txorizeroaren** haragia eta **koñak** gehitu. Multzoa irabiatu eta 2-3 minutuz sukaldatu. **Tomatea** gaineratu, irabiatu eta sukaldatu ura guztia baporatu arte. Ondoren irabiagailu batekin barazki guztiak txikitu, eta txino batetik pasa, gorde.



4. Bitartean **abakandoak** erditik zatitu eta olioztaturiko zartagin batean bi aldeetatik zigilatu. Zati guztiak eginak daudenean, laberako aproposa den

erretilu batera gehitu eta tenperatura motelean (ahal den txikienean) labekatu (hau abakandoak ez ozteko egiten dugu, ez dira hemen sukaldatu behar), Arrain salda berotzen hasi.



5.Zartagineko hondakin guztiak tomatearen kazolara gehitu. Su indartsu batean jarri eta irakiten hasten denean **arroza** gaineratu, ongi irabiatu.



7.Arrain salda irakiten dugula, arrozaren kazolara gehitu, irabiatu eta multzoa egosi, nik 8 minutu eduki dut. Abakandoak zerbitzatzeko aproposak diren erretilu batean jarri eta, arroza gainekin gaineratu, segituan zerbitzatu.

