

# AJOARRIERO (BESTE ERREZETA BAT)

written by Errezetak



Astean zehar afaria prestatzen dudanean telebistak botatzen dituen sukaldaritzak programak ikusi ohi ditut. Orain dela hilabete dezente, Iruñeko elkarte bat atera zen non ajoarriero desberdin bat prestatzen zuten. Aurkeztu zuten errezetaren bertsio bat egin dut.

## Osagaiak:

6Perts.

- 1Kgr Bakailaoa
- 1 Piper berdea
- 1/2 Tipula
- 300gr Ganba
- 200ml Tomate birrindua
- 4 Baratxuri alea
- 2 Kaiena
- Olio
- Gatza
- 2 Piper txorizero
- 200ml ura
- 150gr Pikillo piper

## Prestaketa:

1. [Bakailaoa](#) 48 orduz uretan eduki eta ura 3 aldiz aldatu, ondoren paper xurgatzaile bat jarri (bai goian bai behean) zatiei, ur guztia kentzeko. [Piper txorizeroak](#) uretan jarri, hidratatu (2 orduz).



---

2. **Piper berdeari** haziak kendu, ongi garbitu eta julianan zatitu. **Tipula** zuritu eta julianan zatitu. Kazola bat sutan jarri eta olio gehitu. Tipula eta piper berdea gehitu, su motelean potxatu. Biguna dagoenean (5 minutu) gatzez ondu eta ura gehitu. 2 minutuz egosi eta irabiagailuarekin txikitu.



---

3. Piper txorizeroari "haragia" kendu eta gaineratu. Ondoren tomatea gehitu eta 10 minutuz egosi. Gorde.



---

4. **Baratxuri** aleak zuritu eta xafletan zatitu. Kazola zapal bati olio gaineratu, hondoa erabat estali arte. Sutan jarri eta bero dagoenean, baratxuria eta kaiena gehitu. Baratxuriak dantzan hasten direnean, sua itzali eta guk nahi dugun arte sukaldatu, ondoren kazolatik atera eta gorde.



---

5. Kazola pittin bat epeltzen denean, bakailao zatiak gehitu, honen azala kazolaren hondoa jarri. Kazola eskularru batzuen laguntzaz hartu eta kulunkatu, azalak bere gelatina askatzeko, pil-pil baten atzera. Olio guztia pil-pil eran geratzen denean kulunkatzeari utzi.





---

6. Bakailao zatiei azala kendu eta sardexka batekin bakailaoa apurtu. Ondoren tomate multzoa gehitu eta gordeta dugun baratxuria. Su motelean jarri.



---

7. **Pikillo piperrak** tiratan zatitu eta kazolara gehitu ganbekin batera. Multzoa 20 minutuz su motelean egosi. Kazola bertan zerbitzatu.

