

# AJOARRIERO IZEBAREN ERARA

written by Errezetak



Nafartarren errezeta ikaragarria, izeba Pilik egiten duen bezala

## Osagaiak:

4 Perts.

600gr Bakailaoa

2 Piper berdea

4 Pikillo piper

2 Tipula txiki edo 1 handia

2 Baratxuri ale

4 Arrautza

Kaiena 1

300ml tomate salda

150gr Ganba

Olioa

Gatza

## Prestaketa:

[Ajoarrieroa](#) prestatu baino 24h lehenago [bakailaoa](#) gezatu beharko da .  
Bakailaoa zabor ontzi baten gainean astindu, ahal den gatzik gehiena kenduz.



Ondoren erretilu batean sartu eta urez estaliz 8 orduero urez aldatuko dugu (beraz 4 aldiz). 16h igaro ondoren bakailaoren azalak gehitu (hauek egun erdia behar dute), xukatu ondoren gorde.



Olioztaturiko lapiko zapal batean xafletan zatituriko baratxuriak eta kaiena frijitu , dantzan hasi eta brunoisen zatiturik dugun tipula gehitu eta segituan kubotan zatituriko piper berdeak gehituz multzoa potxatu.



Ia egin dugunean bakailaoaren azalak gehitu eta 4-5 minutuz sukaldatu, momentu honetan kaiena kendu. Tomate salda gehitu eta 10-15 minutuz egosi.



Tarte honetan piperrak tiratan ebaki ondoren ganbak eta piperrak gehitu.



Bakailao txikitua gehitu eta 5 minutuz sukaldatu. 5 minutuz jalki bitartean zartagin batean arrautzak frijitu.

Plater batean zerbitzatu (bakailaoaren azalak kenduz) eta arrautza frijitua gainean ipiniz.