

ANANA ARROZA USAINZTATUAREKIN

written by Errezetak



Juanjok Anana eta arroza zuen errezeta bat ikasi zuela esandakoan, niri erakusteko kriston gogoak nituen. Peñan bazkari bat zuela eta postrea prestatu behar zuela esatean ziztu bizian igo nintzen. Erreza baina denbora dezente (1.5h) kostata egin genuen baina gozoa ez, hurrengo!! Paradisuko postrea duzue...

Osagaiak:

6Perts.

- 1500gr ko Anana
- 50gr Azukrea
- Gatz pittin bat
- 100gr Arroza
- 1 Limoi
- 40gr Jengibre
- 20gr Marañon txigortua

Prestaketa:

1. **Limoitik** azal zati bat kendu eta zukua egin, gorde. **Jengibrea** erditik zatitu, zati bat tira finetan zatitu eta bestea brunoisen, gorde. **Arroza** garbitu (txino batean dugula ur asko gainetik bota).



2. **Ananarekin** bi zati egin, alde batean hostoak geratzen direlarik. Hosto gabeko zatia zuritu, begiak kendu eta 1zm tako zatiak egin, gorde.



3. Ananaren beste zatiari mamia kendu 1zm-tako pareta utziz.



4. Zati handietan zatitu eta irabiagailu elektrikotik pasa, gatzez eta azukrez

ondurik, txinotik pasa 400ml eduki arte.



5. Zukua, jengibre brunosen zatitua eta limoi azalak kazola zapal batean jarri, irakiten hasten denean arrosa gehitu, lehendabiziko 5 minutuetan su indartsuan eta hurrengo 15 minutuak su motelean.



6. Arroza egin dagoenean berehala hoztu. Arroza hotza dagoenean anana zatiak gehitu eta multzoa ongi nahastu, gorde.



7. Kazola batean 10gr ur eta 10gr azukrea gehitu, azukrea disolbatu denean jengibre zatiak gehitu eta 5-10 minutuz sukaldatu, [almibar](#) bat eginez. Sutik alden du eta fin-fina moztu. Arroza dagoen kazolara gehitu eta irabiatu.



8. Motrailu batean marañondar birrindu, gorde.



9. Anana hartu eta arrozarekin zuloa bete, gainerik marañondar zatiak gehitu eta zerbitzatu arte hozkailuan gorde.

