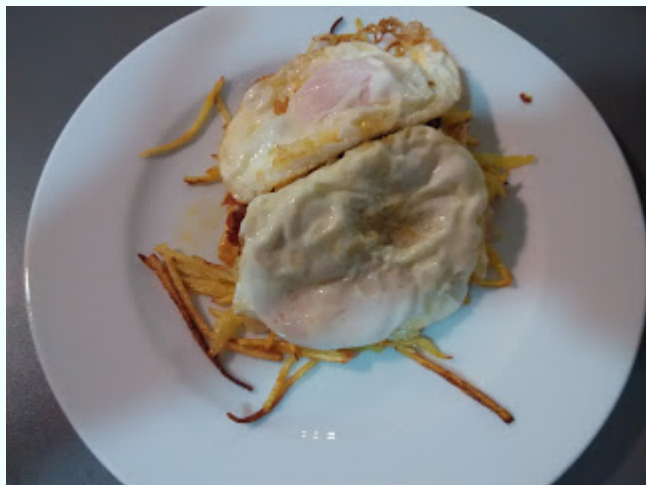


ARRAUTZA HASERRETUAK

written by Errezetak



Arrautza frijituak, tita batean egiten direnak eta sekulako afaria.

4 Perts.

500gr Patata
8 Arrautza
Gatza
1/2 Txistorra
4 Urdaiazpiko xafla

Salda:

150ml Olioia
2 Baratxuri ale
1 Koilaratxo piperrauts min
1 Koilaratxo Tabasko
1 Arrautza
Gatza
1 Koilaratxi Whisky

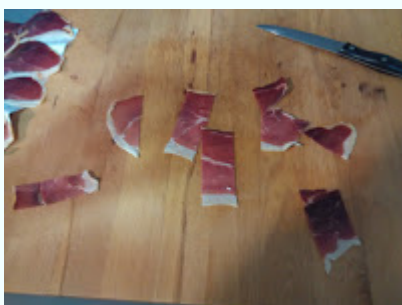


Lehendabizi salda prestatu. Irabilgailuaren edalontzian [arrautza](#), baratxuria

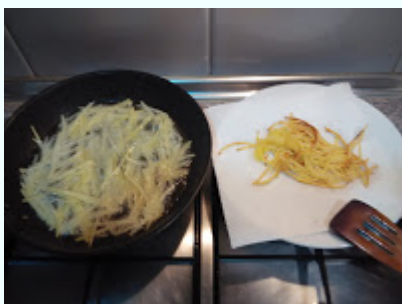
zuriturik, [piperrautsa](#), Tabaskoa eta gatza gehitu.



Irabiatu eta olio poliki-poliki gaineratuz mahonesa bat egin harte. Gorde.



[Urdaiazpiko](#) xaflak 6 zatitan moztu, gorde.



Patatak zuritu eta “lasto” eran zatitu. Olio zaturiko zartagi batean frijitu, paper xurgatzaile baten gainean gorde.



Hondoren **arrautzak** **frijitu** eta gorde.



Txistorra 3cm tako luizeran zatitu eta oliorik gabe frijitu, gorde.

Plater baten gainean patatak jarri, gainean urdaiazpiko xaflak eta txistorra zatiak, ganetik nahi adina mahonesa eta azkenik arrautza.



Huevos cabreados: Primero prepararemos el "caldo". En vaso de batidora añadir huevo, ajo, pimentón, tabasco y sal. Revolver e ir añadiendo poco a poco el aceite hasta hacer una mayonesa. Reservar. Cortar las lonchas de jamón el 4 trozos. Pelar las patatas y cortas estilo "paja", freír en sartén con abundante aceite, Reservar en plato con papel absorbente. Freí los huevos,

reservar. Cortar la chistorra en trozos de 3cm y freir en sartén sin aceite, reservar. En plato poner paratas, encima el jamón y los trozos de chistorra, tanta mayonesa como se quiera y el huevo.