ARRAUTZAK BARAZKIEKIN

written by Errezetak



Barazkiak ia beti modu berberean jaten ditugunez (gutxienez nire etxean horrela izaten da), errezetak ikusi eta inspirazioari deika hasi nintzen. Hona hemen burututako errezeta.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1 Tipula txikia
- 4 Baratxuri ale
- 1 Alberjinia txikia
- 1 Pote tomatea
- 1/2 Koilaratxo kuminoa
- 1/2 Koilaratxo piperbeltza
- 1 Koilaratxo piperrauts gozo
- 1 Koilaratxo piperrauts min
- Gatza
- 100gr Urdaiazpiko
- 8 Arrautza
- Condado de Almuza olioa
- Ozpina

Prestaketa:

1.Tipula eta baratxuri aleak zuriturik, tipula brunoisen eta baratxuriak xafletan moztu.

Alberjinia 1x1ko kubotan zatiturik dugula, xukadera batean gatzez ondurik 10 minutuz jalki, ur askorekin garbitu eta zapi garbi batekin lehortu, gorde.



2.Piper gorria garbi eta hazirik gabe, 0.5zm tako zabalerako zatitan moztu. Kazola zabal eta zapal batean 3 koilara Condado de Almuza olioa gaineratu. Baratxuri aleak gehitu eta “dantzan” hasten direnean tipula, piperra eta alberjinia gehitu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



3.Multzoa bigun dagoenean, piperrautsa gehitu, minutu batez sukaldatu eta tomatea gehitu, egosi tomatearen hura desagertu arte (5-8 minutu).

Urdaiazpikoa 1x1zm tako kubotan gaineratu, sutik aldendu, gorde.



4.Ureztatutako kazola batean, irakitea hasi behar denean ozpin txorrotada bat gehitu, eta katilu batean kaskatutako arrautza bati koilarakada ozpin gaineratu. Justu ura irakiten puntuan dagoenean arrautza gehitu eta 2 minutuz egos, Uretatik atera eta plater batean gorde besteak egin arte.

Denak eginak daudenean barazkien kazolara gehitu, eta bertan zerbitzatu.

