

# ARRAUTZAK BARAZKIEKIN

written by Errezetak



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

4 Perts.

1 Tipula txikia  
4 Baratxuri ale  
1 Alberjina txikia  
1 Pote tomatea  
1/2 Koilaratxo kuminua  
1/2 Koilaratxo piperbeltza  
1 Koilaratxo piperrauts gozo  
1 Koilaratxo piperrauts min  
Gatza  
100gr Urdaiazpiko  
8 Arrautza  
Condado de Almuza olio  
Ozpina



Tipula eta baratxuri aleak zurituri, tipula brunosen eta baratxuriak xafletan moztu.



**Alberjina** 1x1 ko kubotan zatiturik dugula, xukadera batean gatzez ondurik 10 minutuz jalki, ur askorekin garbitu eta zapi garbi batekin lehortu, gorde.



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



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



Urdaiazpikoa 1x12m tako kubotan gaineratu, sutik aldendu, gorde.



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.

**Huevos escalfados con tomate y verduras:** Picar la cebolla en brunoise y los ajos en láminas. Cortar el pimiento en tiras de 0.5cm de ancho. Cortar la berenjena en dados de 1x1cm y dejar en un colador con sal para que sude durante 10 minutos. Lavar con abundante agua y secar con un trapo limpio. En cazuela amplia y plana añadir aceite Condado de Almuza (3 cucharadas), añadir los ajos, cuando empiecen a “bailar” añadir la cebolla, pimiento y berenjena, salar. Hacer a fuego suave. Cuando esté tierna, incorporar el pimentón, cocinar un minuto y añadir el tomate, cocinar durante 5-8 minutos (hasta que desaparezca el agua del tomate). Añadir el jamón en cubos de 1x1cm, quitar del fuego hasta que estén los huevos hechos. Mientras tanto en una cazuela añadir agua, cascar los huevos en una jarra de desayuno. Cuando el agua empiece a hervir añadir un chorro generoso de vinagre y una cucharadica de vinagre al huevo. Teniendo el agua justo antes del punto de ebullición, añadir el huevo y cocinar durante 2 minutos. Pasado el tiempo añadirlo a un plato, hacer lo mismo con todos los huevos. Cuando el último huevo esté listo añadir todos los huevos a la cazuela con las verduras. Servir en la misma cazuela.