

# ARROZA BELTZ MELENGA TXIPIROIEKIN

written by Errezetak



Arroza beti gustuko izan dugu etxean, batez ere, Alicantera oporretan egon ginenetik.

## Osagaiak:

4 Perts.

400gr Arroza (bonba motakoa)

300gr Txipiroiak

3 Tomate

Tipula 2

Olioa

Gatza

Txibia tinta

Fumet egiteko:

Azenario 1

Tipula 1

Arrain Hezurrak

## Prestaketa:



Arrain hezurrak, azenarioa (asaldatuta) eta tipula (zuriturik eta bi zatitan) 3L ur lapiko batera gaineratu, gatzez ondu (koilarakada bat litro bakoitzeko), eta 30 minutuz egosi, bitsa ateraz. Multzoa iragaziz, su motelean eduki.



**Txipiroiak** garbitu eta xafletan zatitu. Beste tipula brunoisen zatituz, lapiko zapal batean potxatu. Tomatea, asalaturik eta kubotan zatiturik gehitu, eta tomateen salda lurruntzen denean txipiroiak gehituz sukaldatu, azken hauek bigun egon arte (20-25 minutu).





**Txibia** tinta gehitu. Multzoa irabiatu tinta dena erabat margotu arte. **Arroza** gaineratu eta multzoa irabiatu, arrozak salda xurgatu arte.



Salda (gogoratu bero egon behar dela, bestela arrozaren egosketa geldiaraziko dugu) gehitzen joango gara , apurka apurka, multzoa lehorra geratzen denean eta beti irabiatuz.





Arroza bere puntuan dagoenean (20-30 minutu), sutik aldendu eta 5 minutuz multzoa jalki. Lapikoan zerbitzatu.

Iradokizuna: Arrozari 5 minutu gelditzen direnean labean sar dezakezu (hau bero edukita, 160<sup>o</sup>tan), arroza obe egingo zaigu eta goiko aldea erreta aterako da, valentzieraz socarrat deitzen dena.