

ARROZA INDIIOILAR ETA ONDDOEKIN

written by Errezetak



Lehen korrika zena orain running deritzo. Zer izen hartzen den berdin zait, zale amorratua naizelako, eta Madrilgo erdi maratoia entrenatzen hasi nintzenean argi nuen elikadura garrantzi handia zuela. Gauzak beti modu berberean jateak ez dudanez gustuko errezetak bilatzen hasi nintzen eta vualá...

Osagaiak:

4 Perts.

- 750gr Indioilar
- 250gr Onddo
- 400gr Arroza
- 2 Baratxuri ale
- Tipulina 1
- Koilaratxo bat pipermin gozoa
- Edalontzi 1 koñak
- Piperbeltza
- Haragi salda edo fumet 1L
- Olio
- Gatza

Prestaketa:

1. [Indioilarrari](#) gordina kendu eta ahoan sartzeko moduko zatitan zatitu. Onddoak lzm xafletan zatitu. Tipulina brunoise eran zatitu.



2. Katilu batean indioilar zatiak, tipulina, ondoak, pipermin gozoa, gatza eta piperbeltza gehitu, 30 minutuz jalki.



3. Paella batean [Condado de Almuza](#) olio gaineratu eta baratxuriak xafletan zatiturik gehitu. Dantzan hasten direnean katiluaren multzo gehitu eta sukaldatu. Indioilarra kolore zuria hartzen duenean koñak gaineratu eta 10 minutuz sukaldatu.



4. Hondoren **arroza** gehitu eta multzo ongi nahastu arroza likido guztia xurgatu arte, momentu honetan **fumet-a** gehitu (beroa izanik). momentu honetan sua igo eta 5 minutuz indartsu eduki, denbora pasata jaitsi eta leun eduki (1 eta 5 artean 2 zenbakian). Arroza egina dagoenean paella ontzian zerbitzatu.

