

# ARROZA SALDATSUA GANBA, ORBURU ETA TXIPIROIEKIN

written by Errezetak



Erregeen egunean bazkarirako prestatu nuen jakia, orain arte gordeta izan dut, etxean hainbeste denbora egoteak zerbait ona izan behar zuen...

4 Perts.

1/2 Piper gorria

400gr Arroza

150gr Ganba

6 Orburu (egosiak erosi nituen)

200 Puntilla calamar (Lidl)

1.6L Arrain salda

Piperrausta



**Ganbei** azala kendu, buruak gorde. **Orburuak** (pote bat erosi nuen, egosiak), uretatik pasa, **xukadera** batean utzi. Salda kazola batera gehitu eta berotzen hasi.



Piperra garbitu eta 2x2cm tako kuboak egin.



Olioztaturiko kazola batean ganba buruak gehitu, pittin sukaldatu eta buruak kendu.



Ondoren txipirioien puntak gehitu, gatzen ondu eta 10 minutuz sukaldatu.



Denbora pasata **piperra** gehitu, multzoa irabiatu eta 5 minutuz sukaldatu, ia piperra biguna egon arte.



Ganbak eta orburuak gehitu, irabiatu eta 3-4 minutuz sukaldatu.



Piperrautsa gehitu, bira batzuk eman eta artoa gaineratu.



Arroza pittin bat frijitu eta salda gehitu (salda oso oso beroa egon behar da).



Multzoa irabiatu eta irakiten hasten denetik 5 minutu su indartsuan eduki eta beste 10 minutu su motelean.

Arroza egina dagoenean, plater batera gehitu eta zerbitzatu.

