

# 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.

## Osagaiak:

- 1/2 Piper gorria
- 400gr Arroza
- 150gr Ganba
- 6 Orburu (egosiak erosi nituen)
- 200 Puntilla calamar (Lidl)
- 1.6L Arrain salda
- Piperrausta

## Prestaketa:

1. **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 2x2zm tako kuboak egin. Olioztaturiko kazola batean ganba buruak gehitu, pittin bat erregosi eta buruak kendu.



---

2. Ondoren txapiroien puntak gehitu, gatzen ondu eta 10 minutuz erregosi. Denbora pasata piperra gehitu, multzoa irabiatu eta 5 minutuz erregosi, ia piperra biguna egon arte. Ganbak eta orburuak gehitu, irabiatu eta 3-4 minutuz erregosi.



---

3. Piperrautsa gehitu, bira batzuk eman eta arroza gaineratu. Arroza pittin bat frijitu eta salda gehitu (salda oso oso beroa egon behar da).



---

4. 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.

