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 txipiroien 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.

