

AZPIZUNA PEDRO XIMENEZ ERREDUKZIOAREKIN

written by Errezetak



Aspaldian Pedro Ximenez ardoa errezeta batean erabili nahi nuena, gabon gaua egiteko aproposa ikusi nuen. Arratsaldean erredukzioa prestatu daiteke eta afarian, azkeneko momentuan azpizun medailoiak tita batean egin daitezkeelako.

5 Perts.

Osagaiak:

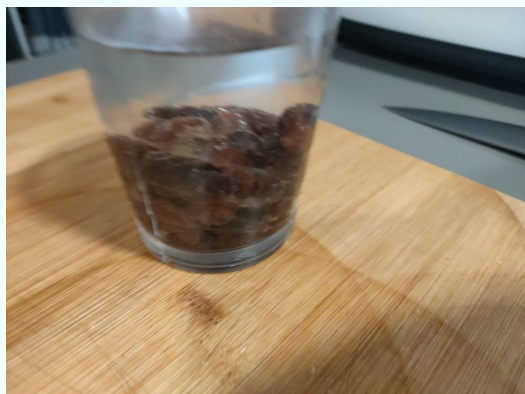
- 2 Azpizuna
- 1 Tipula haundia
- 250ml Oilasko salda
- 125ml Pedro Ximénez ardoa
- 5 80gr Mahaspasa
- 1 koilarakada Irina
- Olia
- Gatza
- Piperbeltza

Prestaketa:

1. **Tipula** zuritu eta julianan ahal duzun finena moztuz. Kazola batean, 8 koilarakada **olia** gehitu eta sutan jarri, bero dagoenean tipula gaineratu eta gatzez ondu. Multzoa potxatu.



2. **Mahaspasak** ur edalontzi batean hidratatu.



3. Behin tipula potxatua dugula, koilarakada bat **irina** gehitu, ongi irabiatu segundo batzuetan, irina koloreztatzeko eta gordin zaporea ez edukitzeko. Ondoren Pedro Ximenez ardoa gaineratu.



4. Minutu batez irabiatu eta oilasko salda gehitu, mahaspasak xukatu eta gaineratu. Suaren intentsitatea igo irakiten hasi arte. Hondoren intentsitate erdian eduki multzoa murriztu arte. Testura krematsua geratu behar da.



5. Azpizunari gordina kendu, 1.5zmko medailoietan zatitu. [Piperbeltzaz](#) eta gatzez ondu. [Plantxa](#) bat sutan jarri eta bero dagoenean oiloa gaineratu. Ondoren Azpizun medailoiak gehitu eta bi aldeetatik erre.



6. Medailoiak nahi dugun putuan eginak daudenean, erretilu batera atera eta gaineretik Pedro-Ximenez erredukzioa gaineretik gaineratuz zerbitzatu.

