

AZPIZUNA TOMATE MASALA ZAPOREAREKIN

written by Errezetak



San Ferminak pasa eta gero askotan hozkailua garbitu behar dugu (egunetan zehar gauza irekiak edo erosi eta egin gabeak), azpizuna, tomate irekia eta zergatik ez masala pittin bat gehitu?

4 Perts.

1 Azpizun
4 Baratxuri ale
1 Tipula txiki
400gr Tomate birrindua
4 Koilaratxo masala
Gatza
Olioia
Piper beltza
Ura



Baratxuri aleak eta **tipula** zuritu ondoren xafletan zatitu. Olioztaturiko kazola batean baratxuriak gehitu, "dantzari" hasten direnean tipula gehitu. **Gatzez** ondu eta multzoa potxatu.



Tipula egina dagoenean, 1/3 edalontzi ur gaineratu eta multzoa irabiagailu edalontzi batera pasa eta irabiagailu batekin txikitu, gorde.



Kazola zapal batera **tomatea** gehitu, tipula birrindua eta **masala**. 5 minutuz egosi, gorde.



Bitartean azpizunari gordina kendu eta 1 zm-tako medailoiak egin.





Gatzez eta **piperbeltzaz** ondurik zartagin batean urreztatu eta tomatearen kazolara gehitu.

Medailoia guztiak eginik ditugunean, 5 minutuz egosi. Platerean zerbitzatu.



SOLOMILLO CON TOMATE CON SABOR A MASALA: Laminar los ajos, cortar en juliana la cebolla. Añadir aceite a una cazuela y añadir los ajos. Cuando empiecen a “vailar” añadirla cebollay salar. Pochar el conjunto. Una vez pochado añadir 1/3 de vaso de agua, pasar el conjunto a un vaso de batidora y batir, reservar. En una cazuela plana añadir tomate, la cebolla triturada y masala, cocer durante 5 minutos, reservar. Quitar el gordo al solomillo, cortar en medallones de 1 centimetro, salpimentar y dorar en una sartén, una vez dorados añadir directamente a la cazuela. Cuándo todos los medallones estén hechos cocer durante 5 minutos, emplatar y servir.