

BABARRUN ZURIA TXORIZOAREKIN

written by Errezetak



Babarrun zuriak txorizoarekin etxean inoiz falta ez den plater tradizional bat da; izan ere, goxoak izateaz gain, oso plater suspergarria, ekonomikoa eta nutritiboa da, eta, gainera, oso erraza egiten da eta arrakasta bermatuta dago.

4 Perts.

Osagaiak:

- 400gr Babarrun zuria (12h gutxienez beratzen)
- 3 Txorizo freskoa
- 200gr Hirugiharra
- 4 koilarakada tomate birrindua
- 1 Azenario
- 3 Baratxuri alea
- 1 Tipula
- 2 Erramu hosto
- 1 Piper berdea
- 1 Koilaratxo piperrauts
- Olioa
- Gatza
- Ura

Prestaketa:

1. Aurreko egunean **babarrunak** beratu. **Tipula**, **azenarioa** eta **baratxuri** aleak zuritu, julianan moztu. **Piper** berdeari haziak kendu, garbitu eta txikitu. Kazola bat sutan jarri. Bero dagoenean, **olioa** gehitu eta hau tenperatura hartzean, azenario zatiak gehitu. Bi minutu pasata, baratxuri aleak, irabiatu eta tipula eta piper berdea gaineratu. Gatzez ondu eta su motelean multzoa potxatu.



2. Tipula biguna dagoenean, piperrautsa gehitu, irabiatu eta erre baino lehen tomatea gaineratu, irabiatu eta 5 minutuz egosi.



3. Ur pittin bat gehitu eta irabiagailutik pasa. Babarrunak gaineratu eta urez bete, babarrunen gaintetik hiru hatz ur geratu arte. [Erramua](#) gaineratu.



4. Suari intentsitatea igo, irakiten hasi arte, orduan sua jaitsi eta 40 minutuz egosi.



5. Hirugiharra hatz lodierako tamainan moztu. Denbora pasata, txorizoak eta hirugiharra gaineratu eta beste 20 minutuz egosi.



6.Gatza egokitu eta zerbitzatu.

