

# 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 temperatura 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.

