

BAKAILAOA PIL-PIL ERARA

written by Errezetak



Askotan amaren etxean bakailaoa jartzen da, bere errezeta galdetu eta egiten hasi nintzenean, bakailaoari erabat gelatina askatu nion, beraz ez zitzaidan errezeta berdina atera, baina, nirea egin nuen...

Osagaiak:

4Perts

- 6 Bakailao isats gazitua
- 2 Piper txorizero
- 5 Baratxuri ale
- Olio
- Ura

Prestaketa:

1. Ahurreko egunean bakailao zatiak erretilu batean uretan murgildu eta 8 orduero ura aldatu, hiru alditan urez aldatu behar da gutxienez egun osoan zehar. Behin bakailaoa gezaturik dagoenean, paper xurgatzaile batekin lehortu, gorde.



2. Piper txorizeroak uretan jarri, hidratatzeko asmoz. Bitartean baratxuri aleak zuritu eta xafletan moztu.



3. Kazola zapal batean olio gehitu eta baratxuriak gaineratu, frijitu pittin bat gorritu arte. Olio hozten utzi.



4. Behin olio erabat hotza dagoenean, bakalao zatiak gainean jarri, azala berantz jarriz. Ondoren olio gehiago gehitu, bakailaoaren lodieraren erdiraino.



5. Su oso motelean jarri eta bi minutu pasata, sutik aldendu eta mahai baten gainean mugimendu biribilak egin 2 edo 3 minutuz, eta berriro sutara.

6. Ahurreko pausua behin eta berriro errepikatu beharko da, bakailaoak gelatina askatu arte. Ia egina dagoenean, piper txorizeroa tiratan zatitu eta gehitu.

