

BAKAILU-MASAILA SALTSA BERDEAN

written by Errezetak



Urteak pasa ahala, edo beste moduz batean esanda, zahartzen garen heinean, arraina gero eta gehiago gustoko dut. Zapore gozoa, sabela arina...

4 Perts.

750gr Bakailu-masaila

2 Patata

1L Arrain salda

Perrexila

2 Baratxuri ale

1 Tipula

1 Koilarakada irina

1/2 Edalontzi ardo zuria



Patatak zuritu eta 1zm tako xafletan zatitu. Kazola zapal batean patatak gehitu, arrain salda gaineratu patatak estali arte, su ertainean egosi (15 bat minutuz).



Tipula zuritu eta julianan zatitu. Olioztaturiko kazola batean tipula gehitu, gatzez ondu, multzoa potxatu.



Baratxuri aleak zuritu eta zatitu, perrexila garbitu eta zatitu. Motrailu batean baratxuri eta perrexil zatiak gehitu, multzoa birrindu, ardo zuria motrailura gehitu, nahasi, gorde.



Tipula kolore horixka hartzen duenean irina gehitu, sukaldatu irina kolore horia hartu arte, sutik alden du.



Hotza dagoenean berriro su ertainean jarri, motrailuko multzoa gehi bi burrunzali arrain salda gaineratu, ongi irabiatu eta bi minutuz irakiten utzi, salda loditu arte.



Irabilgailutik pasa eta geratzen zaigun salda, pataten kazolara pasa.

Su ertainean jarri eta masailak gehituz, 8-10 minutuz egin.

Platerrean zerbiztatu.



CARRILERAS DE BACALADO EN SALSA VERDE: Pelar las patatas y cortar en rodajas de 1cm de grosor. En cazuela plana, añadir las patatas y caldo de pescado hasta cubrir, cocer durante 15 minutos. Reservar. Pelar una cebolla y cortar en juliana. Añadir aceite a una cazuela, añadir la cebolla y salar, pochar. Pelar los ajos y cortar. Limpiar el perejil, cortar. Añadir a un mortero los

ajos y el perejil, machacar, añadir un poco de caldo de pescado, revolver. Una vez la cebolla nos adquiera un color amarillento, añadir una cucharada de harina, cocinar la harina hasta que coja color amarillo, quitar del fuego y dejar enfriar. Una vez frío, volver a poner a fuego medio, añadir el majado del mortero y dos cazos de caldo de pescado, revolver y dejar hervir un par de minutos hasta engordar. Pasar por la batidora, y pasar a la cazuela de las patatas. Poner esta última a fuego medio y añadir las carrilleras. Cocinar durante entre 8-10 minutos. Emplatar y servir.