

# BARAZKI ETA HARAGIEN ARROZA

written by Errezetak

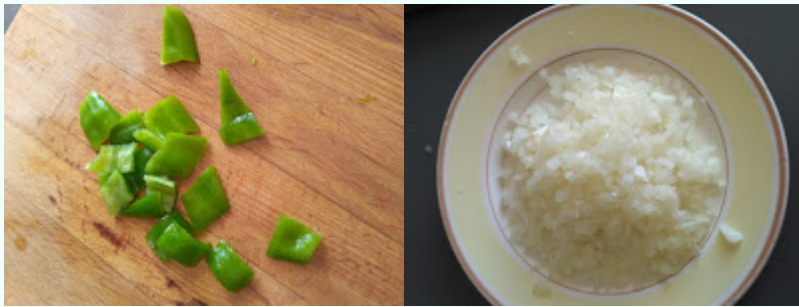


Dénia Valentziako Erkidegoko udalerrria da, Marina Alta eskualdean eta Alacanteko probintzian kokatua, bertan kristo arrozak prestatzen dira. Aurten bertan oporrak igaro ditugu eta, jatetxe batean jandako paella hemen eskeintzen dizugun (gure nortasuna hemanetz).

6 Perts.  
1 Tipula  
2 Baratxuri ale  
1250ml Haragi salda  
1 Piper berdea  
1/2 Piper gorria  
8 Garrofon babarruna  
Piperrauts gozoa  
Azafraia  
500gr Arroza (bonba motakoa)  
3 Koilarakada Olia  
3 Koilarakada tomatea  
400 gr Oilaskoa  
400 gr Untxi hizter



Haragi zatiak gatzez ondu eta olioztaturiko [paella](#) batean frijitu urreztu arte, gorde.



Tipula brunosen, piper gorria eta berdea 2x2 zm tako kuboetan eta baratxuriak xafletan zatitu. **Lekak** garbitu eta 4zm tako luzerako zatiak egin.



Haragiak frijitu ditugun paella berberean baratxuriak gaineratu, “dantzan” hasten direnean tipula eta piper zatiak gehitu, gatzez ondu, su motelean tipula potxatu.



Tipula garden bihurtzean lekak eta **garrofon** babarrunak gehitu, bi minutu sukaldatu eta, **azafraia**, **piperrauts** gozoa gaineratu, sukaldatu, tomatea gehituz 5 minutuz egosi.



Salda beroa dugula gaineratuz multzoa 20 minutuz egosi lekak eginak egon

arte.



Hondoren [arroza](#) gaineratuko dugu, ongi sakabanatu eta haragi zatiak, eta arroza 12-14 minutuz egosiko da, lehendabiziko 5 minutuetan su indartsuan eta hondoren suaren intentsitatea erdian jarritz.

Paella bertan zerbitzatu.

**ARROZ CON VERDURAS Y CARNE:** Salar los trozos de carne y freír en paella con aceite, dorar, reservar. Cortar la cebolla en brunoise, laminar los ajos, el pimiento rojo y verde en cubos de 2x2cm y alubia verde limpia cortar a longitud de 4cm. En la misma paella y con el mismo aceite que se ha frito la carne poner a fuego y añadir los ajos, cuando empiecen a “vailar” añadir la cebolla y los pimientos, salar y pochar el conjunto. Cuando la cebolla esté transparente añadir las alubias verdes y el garrofon, cocinar dos minutos y añadir azafrán y pimentón, cocinar e incorporar el tomate, cocer durante 5 minutos. Añadir el caldo de carne (caliente) y cocer durante 20 minutos o hasta que la alubia verde esté caliente. En este momento añadir el arroz, repartir bien , añadir los trozos de carne por toda la paella, y cocer el arroz durante 12-14 minutos, los primeros 5 fuerte y el resto a media intensidad.