BARAZKI ETA HARAGIEN ARROZA

written by Errezetak

Dénia Valentziako Erkidegoko udalerria da, Marina Alta eskualdean eta Alicanteko probintzian kokatua, bertan kristo arrozak prestatzen dira. Aurten bertan oporrak igaro ditugu eta, jatetxe batean jandako paella hemen eskaintzen dizugun (gure nortasuna emanez).

6 Perts.

Osagaiak:

- 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 Olioa
- 3 Koilarakada tomatea
- 400gr Oilaskoa
- 400gr Untxi izter

Prestaketa:

1.Haragi zatiak gatzez ondu eta olioztaturiko paella batean frijitu urreztatu arte, gorde.

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

3.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 erregosi eta,azafraia, piperrauts gozoa gaineratu, erregosi, tomatea gehituz 5 minutuz egosi

---

4.Salda beroa dugula gehitu eta multzoa 20 minutuz egosi lekak eginak egon arte.

5.Hondoren arroza gaineratu, ongi sakabanatu eta azkenik haragi zatiak gehitu, arroza 12-14 minutuz egosiko da, lehendabiziko 5 minutuetan su indartsuan eta hondoren suaren intentsitatea erdian jarriz.

Paella bertan zerbitzatu.