

BARAZKI ETA HARAGIEN ARROZA

written by Errezetak



Dénia Valentziako Erkidegoko udalerrria 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 emanaz).

6 Perts.

Osagaiak:

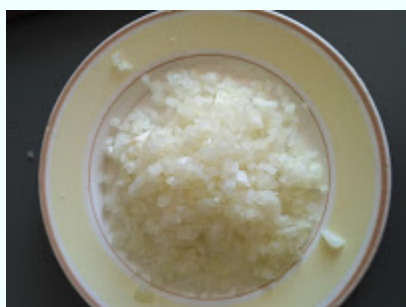
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 1250ml Haragi salda
- 1 Piper berdea
- 1/2 Piper gorria
- 8 Garrofon babarruna
- Piperrauts gozoa
- Azafraia
- 500gr Arroza (bonba motakoa)
- 3 Koilarakada Olio
- 3 Koilarakada tomatea
- 400gr Oilaskoa
- 400gr Untxi izter

Prestaketa:

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



2. Tipula brunoisen, piper gorria eta berdea 2x2 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, gatzaz 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 jarritz.

Paella bertan zerbitzatu.

