

BARAZKIEN PAELLA

written by Errezetak



Orain dela gutxi koinataren urtebetetzea zela eta, barazki paella bat egiteko eskatu zidan. Errezeta mordo bat ikusi ondoren, bat aukeratu eta Euskal herrian aurkitu daitezkeen produktuekin egitea xede izanik burututakoaren berri dakarkizuet.

10 Perts.

Osagaiak:

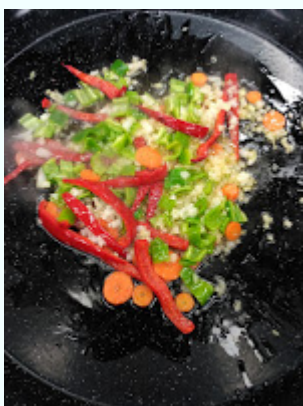
- 1 Piper gorri
- 2 Piper berdeak
- 1 Azenarioa
- 300gr Leka
- 1 Pote tomate birrindua
- 2'5L Barazki salda
- 1 Pote orburu (10-14 unit.)
- 1 kgr Arroza
- Azafraia
- Piperrauts

Prestaketa:

1. Tipula brunosen, azenarioa xafletan, piper berdeak 2x2cm tako kubotan, piper gorriak 1cm tako lodiera duen tiratan, lekei muturrak kendu eta erditik zaitu.



2.6 Koilarakada olioia **paellari** gaineratu eta bero dagoenean piper gorria gaineratu. 2 Minutuz frijitu eta azenarioa gaineratu, su ertainean jarri. 2 Minututara piper berdea eta tipula gaineratu, gatzez ondu. 2 Minutuetara **lekak** gaineratu. 10 minutuetara **tomate** birrindua gehitu eta 10 minutuz erregosi.



3. **Piperrauts gozoa** gaineratu, pittin irabiatu eta 1L **salda** (beroa dugula) gehitu. Su bizian jarri eta irakiten hasten denetik 20 minutuz egosi.



4. Denbora pasata, gainontzeko salda gehitu eta berriro irakiten hasten denean **arroza** gehitu, ongi sakabanatu. Su bizian 5 minutuz egosi eta potentzia erdira 7-9 minutuz. 5 Minutuetara orburuak gehitu ongi sakabanatuz. Paella bertan zerbitzatu.

