

BARRENGORRI MINAK

written by Errezetak



Orain dela denbora asko, barrengorria minak egitea buruan nuen bainan ez nituen betiko modu batean egin nahi, eta buruari heman ez errezeta pentsatu eta egin nuen. Esan beharra da izugarri minak atera zirela, bainan garagardo fresko batekin erraz akatu genituen.

4 Perts.

3 Baratxuri ale

2 Piper minak

250gr Barrengorri

5 Koilarakada irin

Kurruskari-irina nahi adina

Garagardoa

Olio

Gatza





Piper lehorrak 15 minutuz uretan eduki. [Barengorriak](#) garbitu eta erditik zatitu. [Baratxuriak](#) xafletan zatitu.



Zartagi bat olioztatu eta sutan jarri, olio berotzen denean baratxuri aleak gehitu eta "dantzan" hasten direnean barengorriak eta piper lehorrak zatietan eta hazirik gabe gehitu, gatzez ondu. 5 minutuz edo barengorriak bigundu arte egin.



Ondoren katilu batean [irina](#), [gatza](#) eta [garagardoa](#) gaineratu (azken hau poliki poliki), irabiatzen denbora guztian nahi izandako kobertura textura lortu

arte.

Plater batean kurruskari-irina jarri.



Barrengorri zati bat hartu eta lehendabizi korbertuaz estali eta ondoren kurruskariak itsatsiz olio bero duen zartagi batean frijitu.



Egina dagoenean paper xurgagarri duen plater batera aldentu. Zapia kendu eta platerrean zerbitzatu.

CHAMPIÑONES PICANTES: Tener los pimientos picantes durante 15 minutos con agua. Limpiar los champiñones y cortar por la mitad. Laminar los ajos. Añadir aceite a una sartén y una vez este caliente añadir los ajos, cuando empiecen a “bailar” añadir los champiñones y los pimientos cortados en trozos pequeños y sin pepitas. Salar. cocinar durante 5 minutos o hasta que estén blandos. Añadir a un bol harina, sal y tanta cerveza como sea necesaria para realizar una cobertura. Añadir crujiente para rebozado en un plato. pasar un trozo de champiñon por la cobertura y después por el rebozado. Freir en abundante aceite caliente y una vez frito dejar sobre un plato con papel absorbente. Quitar el papel y servir.