

# BILDOTS GIBELA ETA HAZIKONTXOA TIPULAREKIN

written by Errezetak



Gibela alde batetik eta bestetik hazikontxoak jan egin dut, jatetxe batean elkartuta eskaini zidaten arte...

100gr bildots-gibela  
300gr Bildots-hazikontxoak  
1 Tipula  
4 Baratxuri ale  
2 Kaiena  
Gatza  
Olio



Hazikontxoak ur hotzean eduki ordu batez. Denbora pasata gordina kendu, gorde.



**Tipula** zuritu eta julianan zatitu. Zartagina batean olio gehitu, bero dagoenean tipula eta **kaienak** gaineratu eta gatzez ondu, su motelean multzoa potxatu, gorde.



**Baratxuriak** zuritu eta xafletan zatitu, zartagina bat olioztatu eta suan jarri. Olio beroa dagoenean, baratxuri xaflak gehitu. "dantzan" hasten direnean **gibela** gehitu, (lehenik 2x2 cm tako zatian egin) multzoa frijitu gibela kolorez aldatu arte, tipula dugun zartaginera gehitu.



Gibela egin dugun zartagina berberean hazikontxoak egingo ditugu, beraz zartagina hau sutan jarri eta olio gehitu. Bero dagoenean hazikontxoak 2x2cm tako zatitan gehitu, urreztatu arte frijitu. Frijiturik ditugunean tipula eta gibela dugun zartaginera gehitu.

Azken zartagina hau sutan jarri minutu baten multzo guztia berotzeko. Platerean zerbitzatu.



**HIGADO Y LECHEZUELAS ENCEBOLLADAS:** Tener lechuzuelas en agua fría durante una hora. Una vez pasado el tiempo quitar la grasa, guardar. Cortar la cebolla en juliana, añadir aceite a una sartén añadir cebolla y salar, pochar el conjunto, guardar. Pelar los ajos y laminar, añadir aceite a sartén añadir los ajos. Una vez empiecen a bailar, añadir el hígado (cortado en cubos de 2x2cm), freír el conjunto hasta que los trozos de hígado cambien de color, añadir el conjunto a la sartén de la cebolla. En la misma sartén utilizada para el hígado, añadir aceite, una vez caliente añadir las lechuzuelas cortadas en cubos de 2x2cm, freír hasta dorar. Una vez fritas añadir las lechuzuelas a la sartén de la cebolla e hígados. Poner esta última sartén al fuego y calentar el conjunto. Servir.