

BILDOTSA ROMESKO SALTSAN

written by Errezetak



Amaginarrebak sukaldaritzako liburu bat oparitu zidan, bertako errezeta kuttunena dakartzat.

Osagaiak:

4 Perts.
Bildots izterra 1kgr
Olio
4 Baratxuri
30gr Ogia
4 piper iharra
200gr Tipula
1/4kgr Tomate
1/2dl Jerez
Erramua, Ezkaia
Perrexila, Erromeroa
50 Almendra txigortua
Gatza
Azafraia

Prestaketa:



Bildotsa zaturik dagoela gatza eman. Zartagin batean 1dl olio gehitu eta baratxuri osoak frijitu.



Urrezatuak daudenean aldendu eta olio berberean ogi xaflak frijitu, aldendu eta bildots zatiak sueztitu, egiten diren eñean estalita daukagun lapiko batean sartuz (lapiko honetan jereza edukiko dugu).



Bukatzean zartagina honetan tipula txikitua potxatu, ondoren tomatea azalik eta hazi gabe gehitu, 1dl ur eta erramua, ezkaia, perrexila eta erromeroa lore sorta bat bezala ipiniz erantsi. 5 Minutuz multzoa egosi eta bildotsaren lapikora gehitu.



Lapikoa estalita dugula motel egosi ordu batez.



Lehenik uretan busti piperrak, zapi batekin lehortu eta motrailu batean birrindu baratxuri eta ogiarekin batera. Almendrak eta azafraia motrailura gehitu eta birrindu, pasta fina bat bezala geratu behar da.



Bildotsari gehitu eta irakinaldi bat eman. Saltsa ez da lodia geratu behar. Lapikoan zerbitzatu daiteke.