

BILDOTSA TXILINDRON ERARA

written by Errezetak



Liburuen artean ideiak bilatzen ari nintzela bildotsa txilindron eran ikusi, begiak zabaldu eta selulako gogoak sartu zitzaizkidan...

700gr Bildots
4 Baratxuri ale
1 Tipula
1 Piper berdea
Piperbeltza ehotua
10 Bola piperbeltz
3 Piper txorizero
4 Koilarakada tomate birrindua
1 Edalontzi ur
1 Edalontzi ardo zuria



Baratxuriak eta tipula juluanan, piper berdea 2x2 zm tako kubotan zatitu. Olioztaturiko kazola batean baratxuriak gehitu eta "dantzari" hasten direnean tipula eta piper berdea gaineratu, gatzez ondu eta multzoa potxatu.



Bigun dagoenean piper txorizeroa gehitu (garbia, hazirik gabe eta zatirik), minutu pare batez sukaldatu eta **piperbeltz** bolak gaineratu. Tomatea gehitu eta 5 minutz sukaldatu. **Ardo zuria** eta ura gehitu. Beste 5 minutuz egosi eta irabilgailutik pasa. Kazola zapal batera aldatu.



Olioztaturiko zartagi batean **bildots** zatiak, gatz eta piperbeltz ehotuaz ondu, irinetik pasa eta zartagian frijitu urreztu arte.

Behin eta urreztua dugunean salda daukagun kazolara pasa, ordu betez egosi. Kazola likidoren gabe geratzen bada, ura gehitu. Bildotsa bigun dagoenean, egina izango dugu. Platerrean zerbitzatu.



CORDERO AL CHILINDRÓN: Cortar los ajos y la cebolla en juliana y el pimiento verde en cubos de 2x2cm. Añadir aceite a una cazuela y añadir los ajos. Cuando empiecen a “bailar” añadir la cebolla y el pimiento verde, salar,

pochar el conjunto. Cuando esté blando añadir el pimiento choricero (limpio sin pepitas y cortado en trozos), cocinar durante dos minutos. Añadir el tomate, cocinar durante 5 minutos. Añadir el vino blanco y el agua, cocer durante otros 5 minutos, pasar por la batidora y cambiar a una cazuela plana. Añadir aceite a una sartén, sal pimentar los trozos de cordero, enharinar y freír hasta dorar, conforme se vallan dorando, ponerlos en la cazuela en la que tenemos la salsa. Cocer durante una hora, ir vigilando la cazuela para que no se quede sin liquido, si es el caso, añadir agua. Emplatar y servir.