

BIZKAITAR SALTSA (Nire erara)

written by Errezetak



Gaur egun ezagutzen dugun saltsa bizkaitarrak ez du zerikusirik XVII. mendeko lehen saltsa harekin. Hasieran arrainari lotua, batez ere bakailaoarekin, bere garaian haragira pasa zen. Ez nuke jakingo non eta zein errezetan jan nuen saltsa hau, baina ziur txorizoa eta urdaiazpikoa eramaten zituela. Egia da etxe bakoitzean modu bat egiten dela, baina niretzat onena hau da.

4Perts.

Osagaiak

- 2 Tipula (zuriak edo gorriak)
- 1 Baratxuri alea
- 20gr Ogia
- 6 Piper txorizeroa
- Gatza
- Olioia
- Nahi adina txorizoa eta urdaiazpikoa
- 400ml Piper txorizeroaren ura

Denbora: 75 minutu

Prestaketa:

1. Piper txorizeroak ur beroan sartu 20-30 minutuz gutxi gorabehera. Leundu direnean, kendu haragia. Gorde. Tipula eta baratxuri aleak zuritu, baratxuriak xafletan eta tipula julianan zatitu, gorde.



2. Zartaginean 3 koilarakada **olioa** gehitu eta bero dagoenean, **ogi** xerra gorritu, gorde. Olio berberean, baxaturi xaflak gehitu eta gorritzen hastean, tipula. Gatzaz ondu eta multzoa erregosi. Tipula biguna dagoenean, ogia gaineratu eta ondoren piper txorizeroa idratatzeko erabili dugun ura. Azkenik piper txorizeroaren haragia gehituz multzoa 15-20 minutuz egosi, multzoa lodia geratu arte.



3. Pure egiletik pasatu, iragazi, gatzaz ondu. Saltsaren lodiera egokitu, lodiegia geratu bada likido gehiagorekin egokitu. Likidoegia geratu bada, sutan murriztu.



4. **Txorizoari** estea kendu eta xafletan zatitu. **Urdaiazpikoa** zati ertainetan moztu. Zartagin bat sutan jarri eta bero dagoenean, txorizoa eta urdaiazpikoa aldi berean gehitu, nahi adina frijitu. Bizkaitar saltsari gehitu eta irakinaldi bat eman. Saltsa prest izango duzu edozein jaki prestatzeko.

