FAJITAS

written by Errezetak

Mexikar gastronomia ezagutu nuenean izugarrizko aurkikuntza egina nuela sentitu nuen. Espeziak, mina zaporea eta barazkiak beti haragiaren elkar xelebrea suertatzen zitzaidan. Gizon-emakume guztion ondarea 2010 urtean emateak ez da gutxi, eta benetan, frogatu beharreko platerak ditu. Hona hemen Mexikar gastronomian sartzeko errezeta erraz eta dibertigarri bat.

Osagaiak:

4 Perts.

- Letxuga 1
- 2 Oilasko bular
- 8 Gari tortilla
- 1 Tomate

marinadarentzat,

- Laranja 1
- Lima 1
- 5 Baratxuri ale
- Kumino 2 kafe koilaratxo
- Piperrauts gozo 6 kafe koilaratxo
- Piperrauts min 6 kafe koilaratxo
- Koilarakada 1 oregano
- Koilarakada 1 kanela
- Gatza
- Piper beltza
- Piper berde 1
- Condado de Almuza olioa

saltsarentzat ,

- 2 Piper berdeak
- Tipula 1
- 2 Baratxuri ale
- Piperrauts gozo 2 kafe koilaratxo
- Piperrauts min 2 kafe koilaratxo
- Kumino kafe koilaratxo 1
- 400gr Tomate naturala
- Esnea

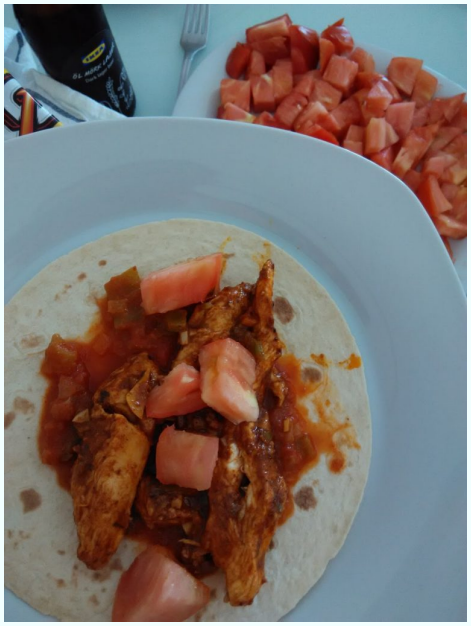
1. Marinadarekin hasiko gara, oilasko bularrak tiretan ebaki eta katilu batean jarri.

2.Laranja eta limari azala eta zukua ateraz bularrak busti. Katilura osagaiak gehituz joango gara, baratxuri aleak eta piper berdea brunoisen zatituak eta marinadarentzako espezia eta Condado de Almuza olioa, 30minutuz gorde.

3.Bitartean saltsa prestatuko dugu. Condado de Almuza olioarekin zartagin bat

olioztatu eta, baratxuri, piper berde eta tipula brunoisen zatiturik batera potxatu.

4.Multzoa prest dugunean tomatea gehitu eta esne txorrota bat 5 minutuz sukaldatu. Denbora pasata espeziak gehituz beste 5 minutuz sukaldatu. Gorde.

5.Zartagin batean oilasko marinada gorritu arte egin. Letxuga julianan eta tomatea kubotan zatitu.

6.Zerbitzatzeko gari tortilla berotu, tomate koilarakada bat jarri, erdian oilaskoa eta honen gainean letxuga eta tomatea gehituz, tortilla itxi eta jateko prest.