

# GIBELA TIPULAREKIN ARDO BELTZERA

written by Errezetak



Txahal gibela burdin, zink eta A bitaminan aberatsa denez, askotan afaldu ohi dugu, errezeta hau egitean 30 minutu eramango dizu bainan zapore potentea du, urdintxa edo txanpinoiez gehitu daiteke zaporea mantsotzeko asmoz.

4 Perts.  
300gr Txahal gibel xerra  
1 Edalontzi ardo beltza  
Perrerrxila  
Erromeroa  
Gatza  
Piperbeltza  
4 Koilarakada Olioa  
2 Baratxuri ale  
1 Tipula



Tipula julianan zatitu. Olio koilarakada zartagi bati gaineratuz sutan jarri, bero dagoenean **tipula** gaineratu eta gatzez ondu, multzoa potxatu colore horixka eduki arte, gorde.



Beste zartagi batean gainontzeko olio gehitu, bitartean baratxuri aleak xafletan moztu. **Gibela** gatz eta **piperbeltzaz** ondu. Baratxuria zartagira gehitu eta "dantzan" hastean gibela gaineratu urreztu arte.



**Perrexila** eta **erromeroa** gehituz, multzoa bi minutuz sukaldatu. Hondoren ardo beltza gehituz 5 minutuz sukaldatu **alkohola** lurruntzeko.



Tipula gehitu eta multzoa irabiatu berotu arte.

Platerrean zerbitzatu.

**HÍGADO ENCEBOLLADO AL VINO TINTO:** Cortar la cebolla en juliana, añadir una cucharada de aceite a una sartén y cuando esté caliente añadir la cebolla, salar y pochar con el fuego al mínimo hasta que adquiera un color amarillento, reservar. En otra sartén calentar el aceite, mientras tanto laminar los ajos. Salpimentar el hígado. Poner los ajos en sartén y cuando cojan color añadir el hígado hasta dorar. Añadir perejil y romero, cocinar durante dos minutos y pasado el tiempo añadir el vino tinto. Cocinar durante 5 minutos para que se evapore el alcohol. Pasado el tiempo añadir la cebolla remover el conjunto y cocinar hasta que la cebolla esté caliente. Emplatar y servir.