

HEGALUZE POTEAK

written by Errezetak



Behin San Fermin Txikia igarota, hegaluze poteak egiteko garaia da. Arraina bau prezio eta kalitate onenean dago. Arrain on bat kontserban prezio onean edukitzeko modu erraza da. Hegaluzea Azoreetatik gertu bizi da neguan, eta udaberriaren amaieran (maiatzean edo ekainean) Kantauri itsasora joaten da. Migrazio horietan hasten da hegaluzearen kanpaina, kostaldekoa deiturikoa, eta, oro har, irailean amaitzen da. 140 cm arteko luzera eta 60 kg arteko pisuak ditu.

Osagaiak:

10kgrr hegaluze batekin 35 poto atera dira.

- 1 Hegalue
- 800gr Gatz
- Hura

Denbora 2 ordu.

Prestaketa:

1.Arrain saltzaileari, hegaluzea garbitu eta xerratan moztea eskatu. Ondoren, kazola handi batean 10L ur eta 800gr gatz gehitu. Sutan jarri. Irakiten hasten denean, hegaluzea gehitu. Azkeneko zatia sartzetik 9-10 minutuz egosi.



2. Denbora pasata, hegaluzea erretilu batera atera. Labana baten laguntzaz, azala eta arrain hezurak baztertu. Hegaluzea erabat "garbirik" dugula, poteetan sartu, poteak aurretik garbi eta lehor daudelarik. Poteak hegaluzez beterik ditugula, urez bete. Ahurretik hegaluzea egosteko ura erabiliko dugu, portzentaia honetan, 1/3 egosteko ur eta 2/3 ur garbi. Poteak urez bete eta tapa jarri.



3. Ahurreko kazolari ur gabia jarri eta poteak bertan sartu, urak poteak erabat estali behar ditu. Sutan jarri eta poteak gaineratu. Irakiten hasten denean, egosi ordubetez. Atera potoak eta tapa beherantz jarri eta utzi hozten. Erabili arte gorde.