

INDIOILARRA AMERIKAR SALTSAN GAZTAINA KREMA GAINEAN

written by Errezetak



Udazkena, zuhaitzak kolore aldaketa duten urtaroa eta gaztaina denbora. Hementxe duzue fruitu hau dastatzeko era bat.

Osagaiak:

6 Perts.
600gr Indioilar laukitan zatitua
400gr Gaztaina
Tipula handi bat
2 Baratxuri ale
4 Koilarakada soja saltsa
4 Koilarakada Ketchup
Ura
Gatza
Olio (Condado de Almuza)
Esnea
Gurina
Piperbeltza
Perrexila

Prestaketa:

1. **Gaztainei** labana batekin hozka egin. Lapiko batean sartu, gatzez ondu, ureztatu estali arte eta egosi 20 bat minutuz.



2. Bero daudelarik zuritu eta irabiagailutik pasa, gero zartagin batean, esnea gaineratuko dugu bilatzen dugun testura aurkitu arte. Gorde.



3. Baratxuri aleak xerratan eta tipulak julianan zatitu. Zartagin bat [Condado de Almuza](#) olioarekin olioztatu ondoren, baratxuriak gehitu, dantzan hasitakoan tipula gaineratu eta gatzez onduz potxatu. Multzoa potxaturik dagoenean [indioilarra](#) (gatz eta piperbeltzaz ondurik) gehitu.



4.Indioilarra kolorea aldatzen duenean [Soja](#) saltsa eta Ketchup a gehitu eta 5 bat minutuz sukaldatu (likidoa baporatu arte). Perrexilaz hautsezatu.



5.Plater batean gaztaina krema kapa bat jarri eta honen gainean indioilarra.

