INDIOILARRA LARANJA-ZIAPE SALTSAN, ETA ARROZA AZAFRAI USAINAREKIN

written by Errezetak

Indioilarra modu berberean ez prestatzearren, errezeta hau asmatu genuen.

Osagaiak:

4 perts.

Indioilar azpizuna 800gr
2 Tipula
Laranja marmelada mingotsa 250gr
2 Koilarakada Dijon ziapea
2 Koilarakadatxo azukre beltz
Edalontzi 1 ardo beltz
2 Laranja
Piperbeltza
Olioa
Gatza
Ezkaia
Arrozarentzako
Edalontzi bat Basmati arroza
Bi edalontzi eta erdi ur
Bi baratxuri ale
Azafraia

Prestaketa:

Indioilarra laukitan zatitu (ahoan sartzeko modukoa) eta olioztaturiko lapiko batean urreztatu (ateratzean, gatzez eta piperbeltzaz ondu), gorde.

Lapiko berberean, tipula brunoisen zatiturik potxatu, ondoren laranjaren birrindura eta zukua, laranja marmelada, ziapea eta azukrea gehituz 5-8 minutuz sukaldatu.

Ondoren indioilarra gehitu eta bere atzetik ardo beltza gaineratuz, 15-20 minutuz egosi (edo indioilarra biguna egon arte).

Bitartean baratxuriak xaflatan ebaki. Olioztaturiko lapiko batean azafraia eta baratxuriak frijitu, `dantzan´ hasten direnean arroza gehitu, irabiatuz arroza olioa xurgatu arte. Ura eta gatza gehituz 12 minutuz egosi.

Plater batean indioilarra eta arroza jarriz, ezkaiaz hautseztatuz zerbitzatu.