

KOKOTXA SALTSA BERDEAN

written by Errezetak



Kokotxak legatzaren edo bakailaoaren buruaren behealdetik ateratzen diren protuberantziak dira. Balio gastronomiko handia dute beren testura lirdingatsu atseginagatik eta zapore finagatik.

4 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Bakailao kokotxa
- 1 Tipulina
- 2 Baratxuri ale
- 50ml Ardo zuria
- 150ml Arrain salda
- Perrexila sorta
- 1 Koilarakada irina
- Ura
- Gatza
- Olio

Denbora: 30 minutu

Prestaketa:

1. Hasteko, paper xurgatzailea jarri lehertzeko. Ondoren, [kokotxak](#) ondo garbitzen ditugu, bi "hankatxo" artean geratzen den gehiegizko azala eta haragi zatia kenduz. Sukaldeko guraize batzuekin edo laban zorrotz batekin egin daiteke, oso lan erraza da.



2. Kendu ditugun bazter guztiak gorde. Kazola bati 250ml ur gehitu eta sutan jarri. Kazolara kokotxa bazterrak eta gatza gehitu eta 20 minutuz egosi. Ondoren iragazki batekin bazter guztiak kendu eta, 150ml arrain salda gorde. Baratxuri ale bat eta tipulina zuritu eta txikitu. Perrexila txikitu. Kazola zapal batera olioia gehitu, berotzen denean baratxuriak gehitu eta dantza hasten direnean, tipulina. Ondoren gatzez ondu eta multzoa potxatu. Ondoren irina gehitu eta irabiatu, irina kolorez aldatu arte. Momentu honetan, ardo zuria eta arrain salda gaineratu, multzoa irabiatu. Perrexilarekin hautsezatu, gorde.



4. Beste baratxuri alea zuritu eta xerratu. Zartagin batean olioia berotu, baratxuria gehitu eta gorritzean atera eta gorde. Olio honetan kokotxa haragiaren aldetik 2 minutuz egin eta bira eman, eta beste bi minutuz sukaldatu, gorde.



5. Segituan baratxuri xerrak eta kokotxak kazolara gehitu. Ondoren, zartaginetik atera eta lapikoan sartuko ditugu saltsa berdearekin, saltsa barruan sukaldatu. Gutxi gorabehera bost minutu barru egingo dira, frijitutako baratxuri xerrak eta txikitutako perrexila gehiagorekin apaindu eta zerbitzatu.

