

KOKOTXAK SALTSA BERDEAN

written by Errezetak



Orain dela gutxi, ETB2 sukaldaritza programa ikusten hari nintzela Iruñeko elkarte bat atera zen. Bertan ajoarrieroa prestatu zuten (izugarri gustuko zitzaidana eta hemendik gutxi neure bertsioa igoko dudana) forma kurioso batean; lehendabizi pil-pila atera eta ondoren saldarekin prestatu. Ideia hau hartuz, ondoko errezeta prestatu nuen.

Osagaiak:

2 Perts.

- 400gr Legatz kokotxa
- 5 Baratxuri ale
- 100ml Ardo zuria (edo Txakolina)
- Perrexil sorta
- Gatza
- Olia

Prestaketa:

1.Kokotxak ongi garbitu eta soberan duten azala kendu, gatzez ondu eta gorde.
2 Baratxuri ale zuritu eta laminatu. Perrexilari enborra kendu. Motrailu batean perrexil hostoak eta baratxuria gehitu, birrindu. Ondoren ardo zuria gehitu, ongi nahastu eta gorde.



2. Geratzen diren baratxuri aleak zuritu eta laminatu. Buztinezko kazola bati olio gehitu (oinarria era bat betez), sutan jarri eta baratxuriak gehitu. Gorritzen hasten direnean, kazola sutik aldendu eta baratxuri zatiak kazolatik atera.



3. Kokotxak gehitu eta eskuzorro batzuk erabiliz kazola kulunkatu, kokotxak bere gelatina askatzeko. Pil-pil guztia atera duenean, motrailuko multzoa eta lehen ateratako baratxuriak gaineratu eta su motelean jarri.



4. Bi edo hiru minutuz egosi. Kazola bertan zerbitzatu.