

KOKOTXAK TENPURAN SALTSA BERDEAN

written by Errezetak

Batzutan naiz eta gogo guztiak ipini emaitza kaskarra suertatzen da, atzo argazki guztiak leku batetik bestera aldatzean galdu egin ziren, beraz gaurko errezeptak momentuz argakirik gabe.

2 Perts.

250gr Legatzako kokotxak
150gr Irin
200ml Ura
Gatza
Olioia

Saltsarentzako
100ml Ardo zuria
100ml Ura
1 Koilarakada irin
Gatza
Olioia
Perrexila
1 Tipila
2 Baratxuri ale

Lehendabizi saltsa berdea prestatuko dugu. Tipula eta baratxuriak zuritu. Tipula brunoisen zatitu eta olioztaturiko zartagi batean, su motelean multzoa potxatu gatzez ondu eta gero. Motrailu batean baratxuriak (xafletan zatiturik) eta perrexila desegin, hondoren ardo zuria eta ura gehitu, gorde. Tipula gardena dagoenean, su indarrean jarri, koilarakada bat irin gehitu, multzoa irabiatu eta irina kolorea hartzen duenean motrailuko multzoa gehitu ongi irabiatu salda loditu arte, irabilgailutik pasa eta gorde. Bol batean 150gr irin eta 200ml ur nahastu, alako pasta lodi bate eduki arte. Kokotxak gatzen ondorik egindako pastatik (berez tempura bat da) pasa eta olioztatuiko zartagi batean frijitu. Kolore horixka hartzen duenean atera. Plater batean 8 kokotxa jarri eta aldamenean saltsa berdean gehituz, zerbitzatu.

KOKOTXAS EN TEMPURA CON SALSA VERDE: Empezaremos preparando la salsa verde. Cortar la cebolla en brunoise y los filetear los ajos. Añadir aceite a una sartén e incorporar la cebolla, salar y pochar el conjunto. Mientras tanto a un mortero añadir los ajos fileteados y perejil. Machacar el conjunto e incorporar el vino blanco y el agua, reservar. Cuando la cebolla esté transparente añadir una cucharada de harina, revolver hasta que pierda el color y añadir el conjunto del mortero, subir la intensidad del fuego y revolver hasta que espese. Pasar por la batidora, reservar. En bol mezclar 150gr de harina con 200ml de agua, una vez saladas las kokotxas pasar por la

tempura y freír en sartén con abundante aceite. Una veaz que cojan color amarillo, retirar. Poner en un plato 8 kokotxas y al lado un par de cucharadas de salsa verde. Servir.