KOKOTXAK TENPURAN SALTSA BERDEAN

written by Errezetak

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

2 Perts.

Osagaiak:

- 250gr Legatzako kokotxak
- 150gr Irin
- 200ml Ura
- Gatza
- Olioa

Saltsarentzako

- 100ml Ardo zuria
- 100ml Ura
- 1 Koilarakada irin
- Gatza
- Olioa
- Perrexila
- 1 Tipila
- 2 Baratxuri ale

Prestaketa:

1.Lehendabizi saltsa berdea prestatuko dugu. Tipula eta baratxuriak zuritu. Tipula brunoisen zatitu eta olioztaturiko zartagin batean, su motelean multzoa potxatu gatzez ondu eta gero.

2.Motrailu batean baratxuriak (xafletan zatiturik) eta perrexila desegin, hondoren ardo zuria eta ura gehitu, gorde.

3.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, irabiagailutik pasa eta gorde.

4.Bol batean 150gr irin eta 200ml ur nahastu, alako pasta lodi bate eduki arte. Kokotxak gatzen ondorik egindako pastatik (berez tenpura bat da) pasa eta olioztaturiko zartagin batean frijitu. Kolore horixka hartzen duenean atera.

5.Plater batean 8 kokotxa jarri eta aldamenean saltsa berdean gehituz, zerbitzatu.