

KUIATXO PUREA

written by Errezetak



Ziurrenik kuitxo purea inoiz egin dudan lehendabiziko platera izan zen. Etxean askotan jaten dugun barazki purea dugu eta orain, batatzak produkzio altuenean dagoenean gehien oparitzen digutena.

6 Perts.
2 Kuitxo (800gr)
2 Azenario
1 Patata
1 Tipula
2 Baratxuri ale
20gr Gurina





Azenarioa eta baratxuriei azala kendu eta xaflatan moztu.



Tipula eta patata zuritu. [Kuiatxoak](#) ongi garbitu eta muturrak kendu.



[Condado de Almuza](#) rekin kazola olioztatu. Olio bero dagoenean (su motelean) azenarioa gehitu eta bi minutuz frijitu. Ondoren baratxuriak gehitu eta "dantzan" hasten direnean tipula (laurdenetan zatiturik) gehitu, gatzez ondu eta multzoa sukaldatu.



2-3 minutuetara suaren indarra igo eta kuiatxoa gaineratu (2-3zm tako xaflatan zatirik ditugula), pittin bat sukaldatu eta patata txatxamur eran zatiturik gehitu, 2 minutuz sukaldatu eta ur edo barazki saldarekin bete multzoa estali arte.

Irekinten hasten denetik 20 minutuz egosi.



Denbora pasata. irabilgailu eta txinotik pasa. Berriro kazola batean dugula **gurina** gehitu eta desegin arte sukaldatu.

Platerrean zerbitzatu.

Pure de calabacín: Pelar tanto las zanahoria como los ajos, cortas a rodajas. pelar la cebolla y la patata. Limpiar bien los calabacines y cortar los extremos. En cazuela con aceite Condado de Almuza, a fuego suave, añadir la zanahoria y pasados dos minutos añadir los ajos. Cuando empiecen a “bailar” añadir la cebolla cortada a cuartos, salar y cocinar durante 2-3 minutos. Suvir la fuerza del fuego y añadir el calabacín en rodajas de 2-3cm. Cocinar durante un par de minutos y añadir las patatas cortadas a pellizco. Cocinar durante dos minutos y añadir agua o caldo de verduras hasta cubrir. Desde que empiece a hervir cocer durante 20 minutos. Pasar por las batidora y por el chino. Una vez en la cazuela poner a fuego y añadir la mantequilla, cocinar hasta que desaparezca. Servir en plato.