KUIATXO PUREA

written by Errezetak

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

6 Perts.

Osagaiak:

- 2 Kuiatxo (800gr)
- 2 Azenario
- 1 Patata
- 1 Tipula
- 2 Baratxuri ale
- 20gr Gurina

Prestaketa:

1.Azenarioa eta baratxuriei azala kendu eta xaflatan moztu. Tipula eta patata zuritu. Kuiatxoak ongi garbitu eta muturrak kendu.

Condado de Almuzarekin kazola olioztatu. Olioa 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 erregosi.



2.2-3 minutuetara suaren indarra igo eta kuiatxoa gaineratu (2-3zm tako xafletan zatirik ditugula), pittin bat erregosi eta patata txatxamur eran zatiturik gehitu, 2 minutuz erregosi eta ur edo barazki saldarekin bete

multzoa estali arte.

Irakiten hasten denetik 20 minutuz egosi.



3.Denbora pasata. irabiagailu eta txinotik pasa. Berriro kazola batean dugula gurina gehitu eta desegin arte erregosi.

Platerean zerbitzatu.

