

LEGATZ KOKOTXA PIL-PILEAN

written by Errezetak



Arrainetatik eta itsaskietatik, oro har, ia dena aprobeitua daiteke; izan ere, baztertu ohi ditugun zatiak (arantzak eta buruak, esaterako) saldak egiteko eta plateri zaporea emateko ere erabil daitezke. Errezeta honetan, oharkabean pasatzen den arrainaren zati bati ematen zaion erabilera ikusiko duzu.

Kokotxak pil pilean egiteko errezeta bikaina da. Euskal Herriko jaki famatu eta, zalantzarik gabe, mokadu guztiz ikusgarria da. Zaila da kokotxak nolakoak diren (arrainaren kokotxa, hain zuzen) probatu ez duen norbaiti azaltzea, baina, zalantzarik gabe, zein mamitsuak eta samurrak diren aipatuko genuke.

2 Perts.

Osagaiak:

- 500gr Kokotxak
- 2 Kaiena
- 4 Baratxuri aleak
- Gatza
- 30cl Olio

Denbora: 30 minutu.

Prestaketa:

1.Hasteko, paper xurgatzailea jarri lehertzeko. Ondoren, [kokotxak](#) ondo garbitzen ditugu, bi "hankatxo" artean geratzen den gehiegizko azala eta haragi zatia kenduz. Sukaldeko guraize batzuekin edo laban zorrotz batekin egin daiteke, oso lan erraza da.



2. Buztinezko kazola batean, ahal bada, edo arruntean, [oliba-olio](#) ugari berotzen da. [Baratxuriak](#) pixkat gorrituko ditugu [piperrautsa](#) ondoan, eta biak plater batera erretiratuko ditugu.



3. Ondoren, kokotxen larrua gora begira jarriko ditugu kazolan, eta alboetan mugitzen hasiko gara, mugimendu biribilak eginez. Olioak ez du irakin behar. Kokotxen inguruan burbuila txiki batzuk sortzen direnean bere puntuan dagoela ohartuko gara, hau da olioak izan behar duen tenperatura-puntu zehatza, eta horrela mantendu behar da une oro.



4. Lapikoa sutatik aldenduko dugu, eta, bitartean, astintzen jarraituko dugu, saltsa ligatzeko, olioaren tenperatura ez dadin. Jaisten bada, sutan jarriko dugu berriro burbuilatxoak ikusi arte, eta horrela pil-pilean egon arte. Berehala zerbitzatu, gordetako baratxuri eta kaienarekin apainduz. Saltsaren lodiera, erabiltzen duzun olio kantitatearen arabera izango da, beraz olio gehiago edo gutxiago jarritz salda aldatuko dugu.

