

# LEGATZA LABEAN ORIO ERARA

written by Errezetak



Aitatxiren plater kuttunena eta egun berezietan prestatzen duen platera dugu. Askotan jan duguna baina ez gara inoiz aspertzen, eta baratxuriak frijitzerakoan kaiena bat (edo bi) jarri ezkerrean a zer janari ahogozagarri, jaungoikoaren mahaian falta ez dena.

## Osagaiak:

6 Perts.

- 1 Legatza 2Kgr.
- 5 Baratxuri ale
- 2 Tipula
- 6 Patata
- Arrain hezurak
- Condado de Almuza olio
- Perrexila
- Gatza
- Ozpina
- Ura

## Prestaketa:

1. Arraintegian legatza labean sukaldatzeko moduan prestatzeko eskatu. Arrain hezurak (nik arraintegian eskatzen ditut, 200gr-rekin aski da) ura (1L) duen lapiko batean jarri, gatzez ondu eta bitse ateraz 20-25 minutuz gosi, iragazkitik pasa, gorde.



---

2. **Patatak** zuritu eta lzm-tako lodiera duen xafletan zatitu. Tipula zutitu eta julianan moztu. Labeko erretilu batean **Condado de Almuza** olio gaineratu eta patata xafla baten laguntzaz erretilu guztitik olio sakabanatu. Patatak erretilu gainean jarri eta hauen gainean tipula, gatzez ondu eta arrain hezur salda gaineratik isuri. Labea bero dugula 150ºtan 35 minutuz erre.



---

3. Denbora pasata, **legatza** erretiluan jarri (pataten gainean) eta labea 180º jarri, 8 minutuz erre.



---

4. Legatza labean 4 minutu daramanean honako salda gainetik isuri: baratxuri aleak xafletan zatitu. **Perrexila** fin-fina moztu. Zartagin bat olioztatu eta olio bero dagoenean baratxuriak gehitu, "dantzan" hasten direnean perrexila gehitu, bira batzuk eman eta sutik alderatu.



---

5.2 Koilarakada **ozpin** gehitu, pittin bat nahasi eta su motelean jarri. Irakiten hasten denean sutik aldenitu, legatza labetik atera eta zartaginaren salda gainetik isuri.



6. Platerean zerbitzatu.

