

MAKARROIAK GANBA, IZOKIN ETA BARAZKI SALDAREKIN

written by Errezetak



Makarroiak eta barazkiak batera etxean ez genituen inoiz jaten. Normalean makarroiak era berean jaten genituelarik (hau da, tomatearekin) beste modu batean egitea buruan nuen, eta zergatik ez barazkiak sartuta? eta horrela errezeta bururatu zitzaigun eta gainera arrainarekin!

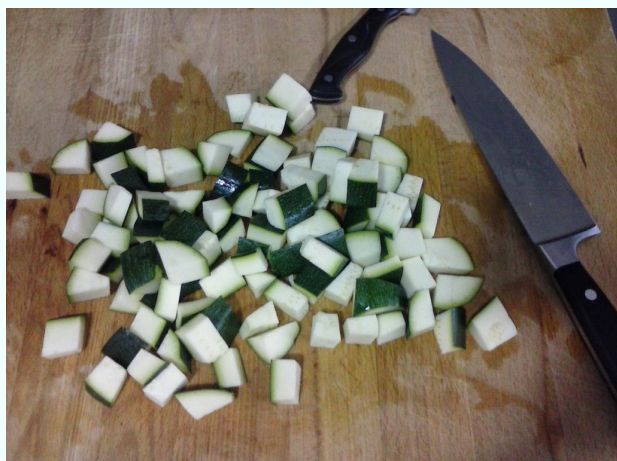
Osagaiak:

4Perts.

- 200gr Ganba
- 200gr Izokina
- 3 Baratxuri ale
- 2 Porru
- Tipula 1
- Esnea
- 2 Erramu hosto
- 200ml Esne-gain likidoa
- Kuiatxo 1
- 200gr Makarroia
- Gatza
- Olio
- Ura

Prestaketa:

1. Tipula brunoisen eta baratxuriak xafletan zatitu. **Kuiatxoa** eta **porruak** garbitu, lehendabizikoa lzm bateko kubotan zatitu eta bigarrena brunoise eran.



2. Olioztaturiko (**Condado de Almuza**) kazola batean baratxuriak gehitu eta dantzan hastean tipula, gatza gehitu eta 5 minutuz sukaldatu. Ondoren porru eta kuiatxoa gehituz multzoa egin arte egosi (20 bat minutuz). Behar bada ura pittin bat gehitu egosteko.



3. Bitartean ganbak ur epelean jarriko ditugu, izotza kentzeko asmoz, gero zapi xurgatzaile baten gainean jarri. **Barazkiak** eginak daudenean **esne-gain** likidoa gehitu, hamar minutuz egosi eta irabiagailutik pasa. Testura lodia gelditzen bada **esne** gehitu.



4. Zartagin bat olioztatu eta olio bero izatean ganbak egin, gorde. Lapikoa sutan jarri eta bero dagoenean **izokina** eta ganbak gehitu, 5 minutuz multzoa egin. Gorde.



5. Beste lapiko batean ura, gatza (koilaratxo bat litro bakoitzeko) eta **erramua** gehitu. Irakiten hasten denean **makarroiak** gehituz 8 minutuz egosi. Plater batean makarroiak eta gainean izokin, ganba eta barazki salda

gaineratu.