

MAKARROIAK ONDDO ETA FOIE GRAS SALTSAN

written by Errezetak



Foru zubia zela eta Madrilera joan ginen lagun batzuk bisitatzera. Han geundela saltoki-gune batera eraman gintuzten eta bertan pasta sanservice batean bazkaldu genuen. Neretzako plater hau izugarrizko aurkikuntza izan zen. Internetetik bilatu eta neure ukitua eman eta vualá.

Osagaiak:

- 2 Perts.
- 275gr Perretxiko
- 75gr Gurin
- 2 Baratxuri ale
- 100Gr Ardi gazta
- 200ml Esne-gain likidoa
- Foie gras lata
- 200gr Makarroi (arrautzara)
- Gatza
- Olio (Condado de Almuza)

Prestaketa:

1. **Baratxuri** aleak brunoise eran zatitu, **onddo** garbi eta lehor zm bateko lodiko xafletan zatitu.



2. [Condado de Almuza](#) ko olioarekin zartagin batean baratxuria frijitu eta dantzan hastean perretxikoak gehitu, gatzez autseztatu, multzoa egin eta geroko gorde.



3. Lapiko batean [gurina](#) gehitu eta desegina dagoenean esne-gaina gehitu, beroa dagoenean [gazta](#) (lehenago birrindua izango dugu) gehitu eta hagatxoarekin nahastu.



4. Multzo ongi nahastua dagoenean [foie-gras](#) gehitu eta hagatxo elektrikoarekin nahastu. Berrito irakiten hastean perretxiko lapikora gehitu eta multzoa sutan ipini, minutu pare batez sukaldatu.



5. Lapiko batean ura gehitu, koilarakada bat litro bakoitzeko eta [erramu](#) hosto bat. Sutan ipini eta irakiten hasten denean makarroiak gehitu. Eginak daudenean [xukadera](#) baten laguntzaz [makarroiak](#) atera. Plater batean makarroiak jarri eta hauen gainean perretxiko eta foie gras saltsa. Zerbitzatu.

