

MEXIKOKO ALANBREA

written by Errezetak



Alanbreak plater herrikoia dira Mexikoko gastronomian, eta alanbrezko hagaxka batean txertatzen dira – hortik datorkio izena –, brotxetak bezala, edo lapiko batean ere presta daitezkeen. Normalean irin edo arto tortillekin eta saltsa pikantearekin. Nahiz eta ohikoena abere-okelarekin egitea izan, beste haragi mota batzuk ere erabil daitezke, hala nola oilaskoa edo txerrikia. Alanbreak ezagunak dira Mexikoko leku askotan, bereziki Mexiko Hirian, Oaxacan eta herrialdearen iparraldean, baita Estatu Batuetako biztanle mexikar-amerikarren artean.

- 400gr Behi xerra
- 1 Tipula
- 150gr Hirugiharra
- 2 Piper berdea
- 1/2 Piper gorria
- 2 Baratxuri ale
- 100gr Gazta marratua
- Piperbeltza
- Gatza
- Olio

Denbora: 40 minutu.

1. Baratxuri aleak eta tipula zuritu. Baratxuriak brunoisen eta tipula julianan zatitu. Hirugiharra eta xerrak lzm tako lodiera duen laukizuzenetan zatitu.



2. Zartagin batera olioia gehitu eta bero dagoenean tipula gaineratu, erregosi. Hori kolorea hartzean, **behia** eta hirugiharra gehitu, frijitu kolorea aldatu arte. Momentu honetan **piperrak** gehitu, **gatz** eta **piperbeltzaz** ondu, 8-10 minutuz multzoa erregosi.



3. Azkenik **gazta** gehitu eta estalkia zartaginari jarri, gazta urtzeko asmoz. Eta prest! Zezen-alanbrea gari-irinezko edo arto-tortillan zerbitzatu.

