

NATXOAK (HARAGI TXIKITUAREKIN)

written by Errezetak



Mexiko, Mexiko ederra...horrela dio (nik uste edo oroitzen dudanez) abesti batek, berez herrialdean ez naiz inoiz egon baina bere gastronomia izugarri gustuko dut.

4 Perts.

1 Piper gorri
1 Piper berdea
1 Piper horia
1 Tipula txikia
300gr Txahal haragi txikitua
Cheddar gazta
Tabaskoa
1 Tomatea
2 Baratxuri ale
1 Poltsa natxo
Piper beltza
Gatza
Oliba olio



Haragia **piperbeltzaz** eta gatzez ondu, gorde. Beste aldetik, baratxuriak, tipula eta piperrak garbitu eta txikitu.



Olioztaturiko zartagin batean **baratxuriak** gehitu, “dantzan” hasten direnean **tipula** gehitu eta gatzez ondu, su motelean bi minutuz sukaldatu. Denbora pasata, **piperrak** gaineratu eta bost minutuz egin.



Suaren indarra igo eta haragia gehitu urreztatu arte. Gorde.



Erretilu edo labean sartzeko plater batean natxoak sakabanatu eta gainerik nahi adina tabaskoa gehitu. Zartaginaren haragi multzoa erretilutik sakabanatu.



Ondoren gainerik **cheddar** gazta zatiak gehitu eta alde zahurretik 200 gradutan berotuz dugun labean 5 minutuz labekatu, gazta desegin arte. Erretilu berean zerbitzatu.

NACHOS (CON CARNE PICADA): Sal-pimentar la carne, reservar. Cortar en trozos

pequeños, ajos, cebolla y pimientos. En una sartén con aceite, añadir los ajos, una vez empiecen a bailar, añadir cebolla salr. Cocinar durante dos minutos, pasado el tiempo añadir los pimientos y cocinar durante 5 minutos. Subir la intensidad del fuego y añadir ña carne, cocinar hasta dorar,reservar. En una bandeja para el horno, añadir los nachos,distribuir por la bandeja y añadir tabasco al gusto. Añadir la carne picada, y colocar queso ceddarpor encima. Con el horno precalentado a 200 grados hornear durante 5 minutos, servir en la misma bandeja.