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.

Osagaiak:

- 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 olioa

Prestaketa:

1.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 erregosi. Denbora pasata, piperrak gaineratu eta bost minutuz egin.



2.Suaren indarra igo eta haragia gehitu urreztatu arte. Gorde.



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



4.Ondoren gainetik cheddar gazta zatiak gehitu eta aldez ahurretik 200 gradutan beroturik dugun labean 5 minutuz labekatu,gazta desegin arte. Erretilu berean zerbitzatu.

