

# NATXOAK (OILASKOAREKIN)

written by Errezetak



**Batzutan nere printzesak eskatutako platerak edo jakiak egiten ditugu asteburuetan, eta Mexiko izan oi da gustokoenetariko bat.**

4 Perts.

2 Piper berdeak  
1/2 Piper gorri  
1 Tipula  
1 Oilasko bular  
Piper beltza  
Tabaskoa  
Gatza  
Natxo poltsa bat  
Olioia  
150gr Gazta txikitua



Tipula zuritu eta brunoisen zatitu. Piperrei haziak kendu eta 2x2cm tako laukietan zaitu. Oilasko bularra 2x2cm tako laukietan zatitu, gatz eta piperbeltzaz ondu.



Olioztaturiko zartagi batean tipula eta piper gorri eta berde zatiak gaineratu, gatzez ondu, 5 minutuetara oilasko bularra gehitu, multzoa irabiatu eta bularra egina dagoenean sutik aldendu.



Laberako ontzi batean natxoz ipurdia bete, nahi adina tabasko gehitu.





Honen gainean zartagiko multzoa gehitu eta gaintetik gazta. Labea 250º bero dugula 10 minutuz labekatu. Zerbitzatu.

**NACHOS AL HORNO:** Pelar la cebolla y cortar en brunoise. Limpiar los pimientos y cortar en cuadrados de 2x2cm. Cortar la pechuga en trozos de 2x2cm, salar y añadir pimienta negra. Añadir aceite a una sartén y pochar la cebolla y los pimientos. Cuando el conjunto este pochado añadir la pechuga, rehogar el conjunto y cuando este hecho apartar del fuego. En un recipiente apto para el horno cubrir el culo con nachos. Añadir tabasco al gusto. Añadir el conjunto de la sartén y cubrir con queso rayado. Con el horno precalentado a 250º HORNEAR DURANTE 10 MINUTOS. SERVIR.