

ODOLKIZ BETERIKO PIKILLO PIPER BETEAK

written by Errezetak



Aspaldian pikillo piper beteko beste errezeta bat igo nuen. Ahurrekoa gaztaina krema gainean zen, honako hau odolkia velouté batekin egina.

Osagaiak:

4 Perts.

- 18 Pikillo piperra
- 1 Odolkia
- 1 Porrúa
- 1 Tipula
- 1 Baratxuri alea
- 75ml Ardo zuria
- 500ml Barazki salda
- 40gr Irina
- 200ml Esne-gain likidoa
- Olioa
- Gatza

Prestaketa:

1. Baratxuria, $\frac{1}{2}$ tipula eta porrua zuritu, garbitu eta brunaisen zatitu. Kazola zapañ bati olio gehitu eta bero dagoenean barazkiak gaineratu, gatzez ondu, multzoa potxatu 10-15 minutuz edo oso biguna egon arte.



2.Bitartean krema prestatuko dugu. Kazola batean olio gehitu eta geratzen den tipula, zuriturik eta bruinosen zatitua gaineratu, gatz ez ondu. Gardena egon arte potxatu. **Irina** gehitu eta sukaldatu kolorea aldatu arte.



3.**Ardo zuria** gehitu eta 5 minutuz sukaldatu. Denbora pasata **barazki salda** eta **esne-gaina** gehitu eta 10 minutuz sukaldatu, gatz puntua frogatu. Gorde.



4.**Odolkia** ireki eta kanpoko azala deuseztatu. Erabat txikitu eta barazkiak frijitu ditugun kazolari gehitu. 10 minutuz multzoa sukaldatu.



5. Ondoren, kremaren 20-25 koilarakada edo 200ml gehitu, ongi nahasi. Gorde.



6. Labera aproposa den kazola batean krema edo [velouté](#) a gehitu. Epela dagoenean, piperrak bete, bai eskuarekin bai koilaratxo bat erabiliz. Behin [pikillo piperra](#) beta dugunean kremaren gainean jarri.



7. Labea 170°-tan berotu. Piper guztiak beteak ditugunean, 10 minutuz labekatu. Kazola bertan zerbitzatu.

