

OILASKO ETA AHUAKATE FAJITA

written by Errezetak



Mexikoko sukaldaritzak eragina izan du beste kultura batzuetako sukaldaritzetan, hala nola Europakoan, Afrikakoan, Ekialde Ertainekoan eta Asiakoan. Herrialdeko kultura historikoaren testigantza da: plater txiki asko Mexiko prehispanikoan eta bere historiako beste une garrantzitsu batzuetan sortu ziren. Zapore, kolore, usain, testura eta eragin sorta zabala dago bertan, eta horrek erakargarritasun handia ematen die herritarrei eta atzerritarrei: Mexiko ezaguna da bere gastronomiagatik. Oraingoan ahukate saltsan duen oilasko fajita duzue, on egin!!

4 Pertsona

Osagaiak:

- 750 g Oilasko bularkia
- 1 koilaratxo piperrautsa
- 1 koilaratxo baratxuri-hautsa
- 1 koilaratxo tipula-hautsa
- 1 koilaratxo oreganoa
- 1 koilaratxo kumino-hautsa
- 1 koilaratxo piper beltza)
- 1 Lima zukua

- 1 Piper Gorri
- 2 Piper berdea xerratan
- 2 Tipula
- Gatza
- Olioa

Saltsarako:

- 1 Ahuakatea
- 3 Baratxuri ale
- Martorri eskukada
- 1 Jogurt greziarra
- 1/2 Lima zukua
- Gatza

Gari Tortilla mexikarra

Denbora: 30 minutu + beratze denbora

Prestaketa:

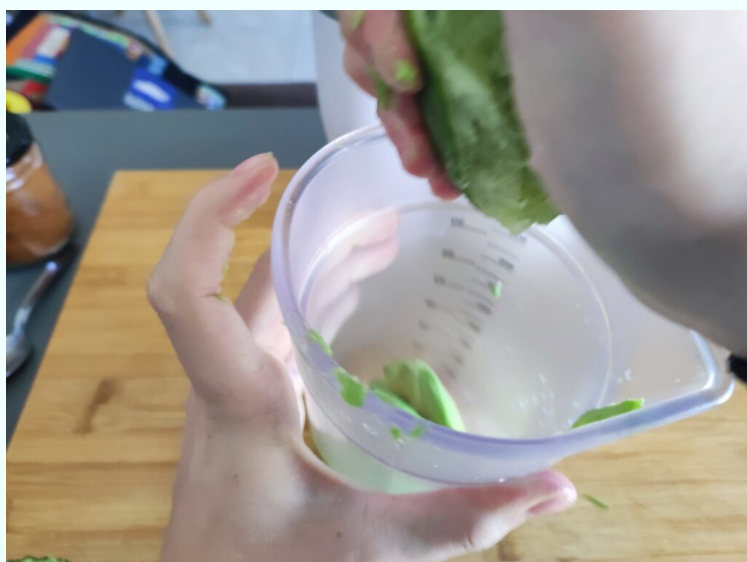
1. Oilasko bularrak zatitu, hatz baten neurrira. Erretilu batera gehitu eta bertan espeziak gaineratu. Gatzez ondu eta 4 koilarakada olio gehituz multzoa ongi irabiatu. Beratu, gutxienez 2 ordu.



2. Piperrei haziak kendu eta garbitu. 1Zm ko zabalera duen tiratan zatitu. Tipulak zuritu eta brunoisen zatitu.



3. Irabiagailuren edalontzian ahuakatea, baratxuriak, martorria, jogurta, gatza eta lima gehitu, irabiagailuarekin txikitu, saltsa bat egin arte, saltsaontzi batean gorde.



4. Zartagin bat sutan jarri eta haragi zatiak gehitu. Gorritu arte egin, zartaginetik alderatu. Zartagin berebean olio gehitu eta ondoren tipulak eta piperrak gaineratu, gatzez ondu eta erregosi. Ez gehiegi erregosi, kurruskariak geratu behar dira. Ondoren haragi zatiak berriro gehitu eta minutu pare batzen multzoa erregosi.



5. Gari tortillak fabrikatzaileak adierazitako moduan berotu. Gari tortilla platen baten gainean jarri eta haragi, tipula eta piper multzoa gehitu, biribildu eta fajitaren puntan ahuakate jaltsa jarri eta on egin!!

