

OILASKO IZTER BETEAK TXINGARRETAN

written by Errezetak



Uda, normalean oporren garaia eta lagun eta senideekin egoteko eta gozatzeko unea dut. Beti edo ia hirugierra, txistorra eta saihetsak bazkaltzen gnietuen eta, zerbait aldatzeke, honako jakia prestatu nuen.

2 Perts.

1/2 Piper berdea
1/4 Tipulina morea
1 Xerra York urdaiazpikoa
Tajin (chile eta limoi nahasketa bat)
Piper beltza
Albaka
Gatza
Zotzak



Izterrak hezur gabe behar dira, beraz harakinari esan edo zuk kendu. Tipulina julianan (ahal den finena), piperra 1x1zm tako kubotan eta york urdaiazpikoa 1zm tako lodiera duen tiratan moztu.

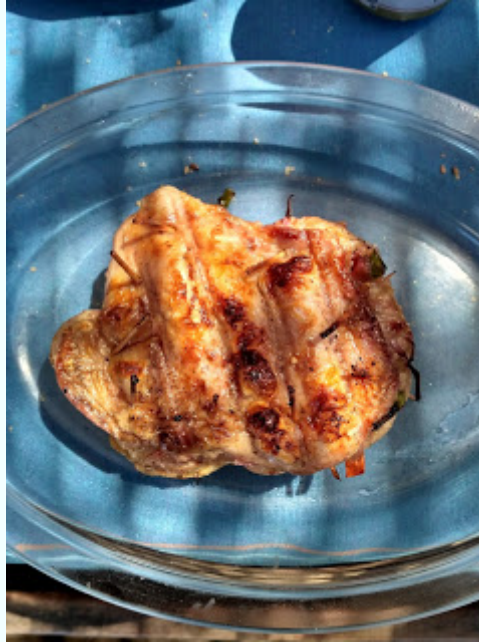


Izterrak gatz eta piperbeltzez ondurik, hauetako batean **tipulina** gainera jarri, ondoren piper berde zatiak, york zatiak eta Tajin ta **albaka** espeziaz hautsezatu.



Beste izterra gatz eta **piperbeltzez** ondurik aurrekoaren gainean jarri, zotzen bitartez bi hizterrak josi.

Txingarrak prest ditugula hiztarrak bi aldetik egin, niri 5 bat minutu .



Platerrean zerbitzatu.

MUSLOS DE POLLO A LA BRASA: Los muslos los deberemos deshuesar, por lo tanto, nos lo puede hacer nuestro carnicero de confianza o nosotros mismos. Cortar la cebolleta en juliana (todo lo fino que podamos), el pimiento en cubos de 1×1 cm, y el jamón de york en tiras de 1cm de grosor. Salpimentar los muslos, en uno de estos poner en este orden, cebolleta, pimiento verde y el jamón de york, espolvorear con al especie Tajin. Colocar el otro muslo encima del primero y “coser” con palillos. Una vez tengamos la brasa preparada asar por los dos lados (unos 5 minutos). Servir en plato.