

OILASKO IZTERRAK AZENARIO SALDAN

written by Errezetak



Mariak askotan egin digu, bere amak erakutsitako platera zenez berak egin ohi zuen. Nik erregulazioan geratzean eta San Ferminetako atarian geundenez ni izan nintzen gure Iruñeako festetarako plater hau prestatu zuena.

6 Perts. (10rd.)

6 Oliasko hanka
3 Tipula
2 Azenario
4 Baratxuri ale
3 Piper berdea
1/2 Edalontzi ardo zuria
Ura
Condado de Almuza olioa
Gatza



Zuen harakinari hankei azala kentzea eta erditik zatitzea eskatu.



Azenarioa azaldu eta xerratan zatitu. Tipula zuritu eta julianan zatitu. Baratxuri aleak azaldu eta xafletan zatitu.



Condado de Almuza kazola bati gehitu eta olio bero dagoenean azenarioa gehitu.



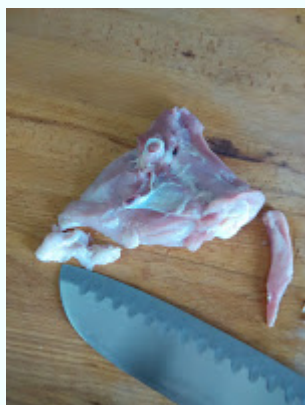
Bi minutuetara baratxuriak eta dantzan hasten direnean tipula eta piper berdeak (garbirik eta 1 zm-tako xafletan zatiturik), gatzez ondu eta multzoa potxatu.



Potxatua dugunean ardo zuria gaineratu eta 5 minutuz egosi, ondoren ura gaineratu, irabiatu eta sutik alendu.



Irabilgalutik pasa, eta fina geratzea nahi badugu puregailutik pasa.



Oilasko hankei koipea kendu eta gatzez ondu.



Kazola berriro suta jarri eta oliasko hanka gehitu. 30 Minutuz egosi, edo egosia egon arte.

Platerrean zerbitzatu.

Muslos de pollo con salsa de zanahoria: Decir a nuestro carnicero de confianza que nos separe la pata de la contrapata y nos quite la piel de las patas de pollo. Pelar las zanahorias y las cebollas. Cortar las zanahorias en rodajas y las cebollas en juliana. Añadir aceite Condado de Almuza a una cazuela e incorporar las zanahorias. Freír durante dos minutos añadir la cebolla y los pimientos verdes cortados a tiras de 1cm, salar y pochar el conjunto. Cuando el conjunto este pochado añadir el vino blanco y cocinar durante 5 minutos. Pasar por la batidora y el chino si se quiere más fino. Volver a colocar al fuego y añadir el pollo habiendo quitado la grasa y una vez salado. Cocer durante 30 minutos. Servir en plato.