

# OILASKOA ARROZAREKIN (NIRE ERARA)

written by Errezetak



Etxean askotan jaten dugun arroza mota, egia esan behar bada, jaten genuen mota paella bat erosi arte.

## Osagaiak:

4 Perts.  
4 Olio hanka (kgr 1)  
2 Azenario  
Piper berde 1  
Tipula 1  
Arroza (6 kikara)  
Olio  
Gatza

*Fumet egiteko*

Tipula  
Azenario 1  
Oilasko hezurak  
Bildotsaren bizkarrezurra  
Ura (3L)  
Erramua

## Prestaketa:



Fumet (edo [sald](#)a) egiteko, lapikoan 3L ur bete eta tipula zuritua bi zatitan ebakia, azenarioa, oilasko eta bildotsa hezurrak, erramua eta gatza (koilarakada bat litro bakoitzeko).



Egosi 45-50 min. bitsa ateraz.



Bitartean beste lapiko batean [oilasko](#) zatiak (harakinak zatitzen badu, askoz hobe) frijitu urreztatu arte eta ondoren gorde.



Oilaskoa frijitua dagoenean, lapiko bereborean tipula txikitua eta piper berdea (garbiturik, enborrik eta hazik gabe) laukitan zatiturik dugula gehitu. Ondoren azenario zuriturik dugula xaflatan gehitu.



Gatza bota eta potxatua dugunean arrosa gehitu. Arroza gehitzean, barazkiek atera duten salda xurgatuko du, bitartean irabiatzen egongo gara .



Saldarik gabe geratzen garenean, fumet-a gehituko dugu (arrozaren bikoitza gehi bat) eta irabiatuz joango gara, momentu honetan oilaskoa gehituko dugu.

15 edo 20 minutuz irakiten edukiko dugu (arroza behar de puntuan egon arte). Lapikoan zerbitzatu dezakezu.