

OILASKOA CURRY ESNE-GAINAREKIN

written by Errezetak



India, bere zapoerak maitatu edo gorroto dituzunak, ez du inor alako oreka batean uzten.

4 Perts.

4 Oilasko izter
2 Tipula
4 Baratxuri ale
5 Koilarakada tomate.
150gr Basmati arroza
400 ml esne-gain likidoa
Piperbeltza
Kurri
Ura
Olioia
Gatza

Kazola batean arroza egosteko behar den urga gehitu (arroza parte baterako 3 ur) eta sutan jarri.



Harakinari azalik gabe eta zati txikitik prestatuko dizkitu [oilasko](#) izterrak. Etxean gatzez eta [piperbeltzaz](#) ondurik, intentsitate handiko zartagin batean olioia gehitu eta oilasko zatiak urreztu arte egin. Zatiak egiten ahala kazola zapal batera aterako ditugu, estalita edukiko duguna.



Tipulak eta baratxuri aleak zuritu ondoren tipulak julianan zatitu eta baratxuriak xafletan. Oilasko zatitak egin ditugun zartagin berebean (oliorik gabe geratu bada, gehitu) baratxuria gehitu eta "dantzan" hastean tipula, gatzez ondu eta suaren intentsitatea jeitsi $\frac{1}{4}$ utzi (hastean $\frac{1}{2}$), multzoa potxatu.



Ura irakiten dugunean gatzez ondu eta arroza gehitu, egosi fabrikanteak esandako denboran, egosia dugunean uretik pasa eta erretilu batean gorde.



Tomate eta **curry** gehitu eta 5 minutuz egosi (suaren intentsitatea igo), esne-gaina gaineratu. Multzoa ongi irabiatu eta irakiten hasten denean oilaskoaren kazolara gaineratu, azken hau sutan jarri eta 10 minutuz egosi su motelean (salda oso lodia geratzen bada erre daiteke, komenigarria da esnea gehitzea loditzen del aldiro, baina kotutan hartu salda lodia egon beharko dela bukatzean).

Egina dugunean oilaskoa plater batean zerbitzatu aldamenen arroza jarriz.

POLLO AL CURRY CON NATA: Añadir agua suficiente a una cazuela para cocer arroz (3 partes de agua por cada una de arroz) y poner al fuego. Decir al carnicero que nos quite la piel a las patas del pollo y nos las parta en trozos pequeños. Una vez en casa sal-pimentar el pollo, añadir aceite a una sartén y freír hasta dorar, una vez vayamos dorando los trozos sacar a una cazuela plata que tendremos todo el rato tapada. Cortar la cebollas en julianas y laminar los ajos. En la misma sartén que acabamos de hacer el pollo, añadir los ajos (si nos hemos quedado sin aceite añadir) y una vez empiecen a "bailar" añadir la cebolla y salar, pochar el conjunto. Añadir sal y arroz a la cazuela, siempre que tengamos el agua hirviendo y cocer el tiempo que nos diga el fabricante, pasar por agua y reservar en una bandeja. Cuando la cebolla este pochada, añadir curry y tomate, cocinar durante 5 minutos (subir la intensidad del fuego). Añadir nata revolver bien y una vez empiece a hervir, verter todo sobre la cazuela del pollo. Poner esta última a fuego y cocinar a fuego suave durante 10 minutos (si vemos que la salsa se nos queda muy gorda, añadir un poco de leche, de lo contrario se puede quemar). Servir el pollo en un plato acompañado de arroz blanco.