

OLAGARRO EGOSIA

written by Errezetak



Molusku zefalopodo eta oktopodo bat, Ipar Atlantikoko eta Mediterraneo mendebaldeko kostaldean dagoena. Haren kontsumoa munduan zehar hedatu da, eta osagai nagusi gisa edo beste janari batzuekin batera erabiltzen da. Olagarroa sasoiko produktua izaten da, hemendik kanpo harrapatzea legez kanpo baita. Olagarroa oso ezaguna da euskal gastronomian. Olagarroaren kontsumoaren ehunekoa oso handia da Euskal Herrian.

Osagaiak:

- 1380gr Olagarro
- Ura
- 2 Ereinotz hostoa

Denbora:50 minutu

Prestaketa:

1.Zuntzak apurtu eta biguntzeko, [olagarroa](#) izoztuko dugu, 3 egunez. Horrela, desizoztu ondoren, olagarroa samur eta egosteko egoera ezin hobean aterako da. Hori bai, egun batez hozkailuaren barruan desizoztea gomendatzen dugu, eta horretarako lapiko zabal batean jartzea, ur pixka bat botako baitu, eta gero bota egingo dugu.

Olagarroa egostera goazenean, lapiko handi bat jarriko dugu su bizian olagarroa estaliko duen urarekin, **ereinetza** gehituz eta zain egongo gara borborka irakin dezan. Denbora horretan, olagarroa urpean garbitzen dugu eta, bereziki, zikinkeria pixka bat gorde dezaketen garroetan gelditzen gara. Garbi egonik, olagarroa lapikoan sartu eta aterako dugu, pintza on batzuekin helduta, bere garroak kizkurtu eta herrenka jartzeko. Hiru aldiz errepikatu. Horrela, gero hobeto egosiko da, eta azala gorputzari itsatsita edukiko du. Prozesu horri olagarroa izutzea esaten zaio.

Gero, olagarroa lapiko barruan utzi eta egosteari eutsiko diogu 10 minutuz. tamainaren arabera. Ondo egosita dagoen ikusteko, zotz edo burrunntzi bat sar dezakegu garroetako batean, eta nabaritu erresistentzia handia duen ala ez. Patata egosiekin probatzen dugunean bezala sentitu behar dugu.

Tradizioak dio olagarroa gatzik gabe egosi behar dela, eta gatzatu egingo dela gehien komeri den prestaketan egosita erabiltzean. Beraz, funtsean, ura eta lapiko on bat baino ez ditugu behar, olagarroa gordetzeko lekua izango duena. Beste pista garrantzitsu bat, ez bota egosteko ura olagarro egosia ateratzen duzunean, bikaina da arrozak egiteko, edo olagarroak parte hartzen duen lekale gisatuak egiteko