

OLAGARRO ETA TXIPIROI PAELLA

written by Errezetak



Urtero, udako oporrak direla eta, Alicanten bi aste igarotzen ditugu. Bertan, ideiak hartu eta etxean frogatzen ditugu...

3 Perts.

Osagaiak:

- 300gr Arroz
- 4 Olagarro zango
- 1,1L Olagarroa egosteko salda
- Olio
- 9 Otarrainxka
- 4 Txipiroi
- 1/2 Tipula morea
- 2 Baratxuri ale
- 2 tomate birrindu
- Piperrauts gozoa
- Azafraia
- Gatza

Denbora: 50 minutu + olagarroa egosteko behar den denbora.

Prestaketa:

1. **Olagarroa** egosi eta egosteko ura gorde, **errezeta hemen**. **Txipiroiak** garbitu, eta uztaietan zatitu, gorde. **Baratxuri** aleak eta **tipula** zuritu, brunoisen zatitu, gorde. **Otarrainei** burua eta azala kendu, burua eta gorputza gorde.

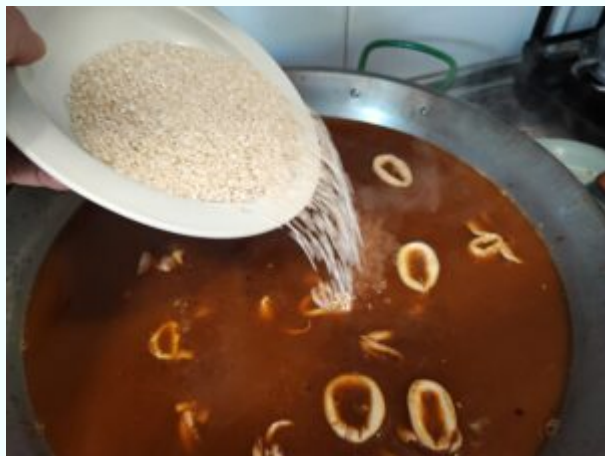
Paellari olioia gehitu, sutan jarri eta olioia bero dagoenean olagarroaren zangoak gorritu, gorde.



2. Otarrainxken buruak gehitu, eta frijitzen joaten diren heinean bitsadera batekin buruak zanpatu, zuku guztia ateratzeko, ondoren zakarrontzira bota. Baratxuria eta tipula gehitu, **gatzez** ondu eta egosi. 2 minutu pasata, txipiroiak gaineratu eta multzoa frijitu. Txipiroiak bigunak daudenean, **piperrautsa** gaineratu, multzoa irabiatu eta ondoren **tomate** birrindua.



3. Tomateak ura galdu duenean, olagarroa egosteko ura gaineratu, oso bero dugula. Azafraia gaineratu, eta multzoa irabiatu. Ondoren arroz gehitu, bitsadera batekin ondo sakabanatu, susaren intentsitatea igo. Salda irakiten hasten denean, arroza 5 minutu su altuan, 5 min su ertainean eta 6 min su baxuan.



4.0tarrainxkak eta olagarro zangoak gehitu. Paella erabat saldarik gabe geratzen denean, sutik aldendu eta trapu bat gainean jarri eta 5 minutuz eduki. Denbora pasata, trapua kendu eta paellan zerbitzatu.

