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
- Olioa
- 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 olioa gehitu, sutan jarri eta olioa 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 arroza 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.Otarrainxkak 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.