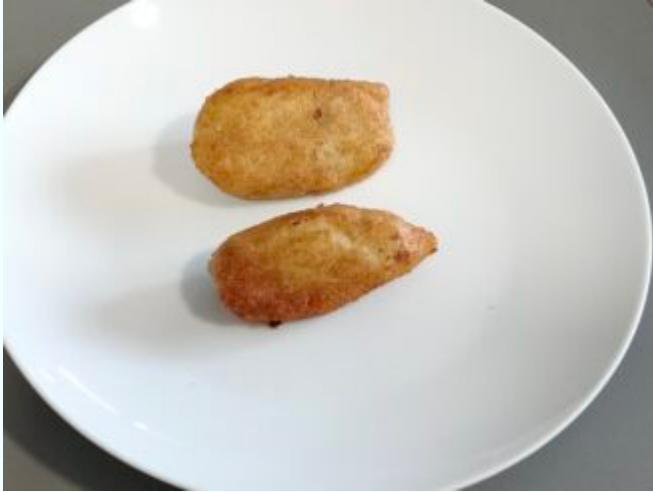


ONDDO KROKETA

written by Errezetak



Kroketa modernoa Frantziako Erresuma zaharrean sortu zen.7 Antonin Carême sukaldariak XIX. mendean asmatu zituela uste da. Hala ere, mende bat lehenago François Massialot Orleanseko dukearen sukaldariaren Le cuisinier royal et bourgeois (1691) errezeta-liburuan agertu ziren. Bertan kroketen lehen errezeta irakur daiteke, “croquet.8” izenpean. Interesgarria da ikustea ordutik aurrera kroketak aprobetxamendu-teknikatzat hartzen zirela eta dira, gaur ekartzen dugun errezeta salbu, Leire bildutako onddoak erabili bait ditugu.

20 Unitate

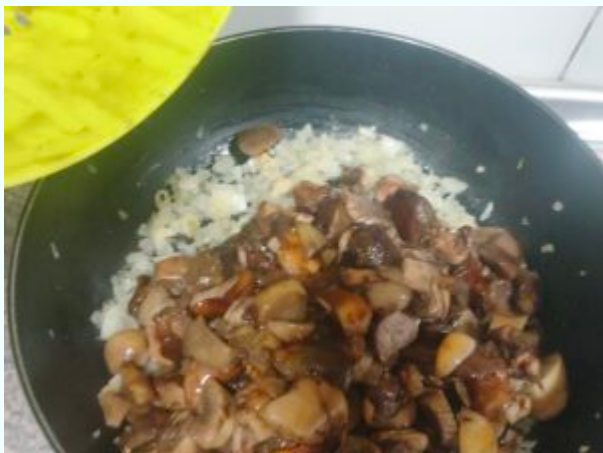
Osagaiak:

- 800ml Esnea osoa
- 200ml Esne-gaina
- 120gr Irina
- 120gr Gurina
- 1 Tipula txikia
- 2 Baratxuri alea
- 300gr Onddo
- Gatza
- Olio
- 2 Arrautza
- Ogi birrindua

Denbora: 40 minutu. Orea jalki 8 ordu

Prestaketa:

1. Baratxuriak eta tipula zuritu eta brunoisen zatitu. Onddoak zapi garbi batekin, kontuz handiz igurtzi eta ondo garbitu. Onddoak kubo txikietan zatitu, gorde. Kazola bati gurina eta olio gehitu, behin bero dagoela, baratxuria gehitu, pittin bat gorritzean, tipula, gatzez ondo eta multzoa potxatu. Tipula biguntzean onddoak gehitu eta multzoa su motelean sukaldatu.



2. Suaren intentsitatea igo eta irina gehitu, irabiatu eta sukaldatu irinak bere kolorea aldatu arte. Momentu honetan, esnea gehitu, poliki-poliki denbora guztian irabiatuz, ondoren esne-gaina gaineratu. Irabiatu orea gizendu arte. Gehiago gizentzen ez denean, bi minutuz irakiten utzi.



3. Erretilu baten hondoa eta paretak olioarekin igurtzi. Onddoen orea gehitu eta koilara batekin leundu. film batekin estali eta hozten denean hozkailura sartu. Hozten utzi.



4. Kroketa oreka hozkailutik atera eta bi koilarekin edo eskuak erabiliz, gure kroketei forma ematen diegu. Forma tradizionalarekin edo esferikoekin, gehien gustatzen zaizuen moduan, plater batean utzi. Plater sakon batean **arrautzak** irabiatu, beste plater zapal batean **ogi** birrindua eduki. Olio duen zartagin bat sutan jarri. Kroketa arrautzatik eta ondoren ogitik pasa, zartaginean frijitu eta paper xurgatzaile bat duen platerrean utzi. Kroketa guztiak frijitu ondoren, papera kendu eta zerbitzatu.

