

ORBURUAK FOIE-rekin

written by Errezetak



Izozkailuan aspaldian gordeta genituen jakiak ateratzen, eguberrietarako soberan geratu zen foiea aurkitu nuen. Orburuak sasoian daudela aprobetxatuz, izugarrizko plater hau atera zait.

2 Perts.

Osagaiak:

- 8 Orburua
- 200gr Foie Freskoa
- 100ml Ardo zuria
- 100ml Ura
- 1/2 Tipula
- Gatza
- Gatza-maluta
- Piperbeltza
- Olio

Prestaketa:

1.Orburuak garbituko ditugu. Lehendabizi kanpoko hostoak kendu eta enborra zuritu kolore berde argia duen zatira iritsi arte, orduan muturra moztu eta erditik banandu. Kazola bati, **limoiaren** zukua gehitu eta orburuak garbitu ahala gehitu.



2.Orburu guztiak garbiak ditugunean, **gatza** gehitu eta sutan jarri, eta 20-25 minutuz egosi. Behin eginak daudenean, xukadera batera pasa, gorde.



3.Tipula zuritu eta brunoise eran zatitu. Kazola zapal batean olio gehitu eta bero dagoenean gatza gaineratu, sukaldatu. Gardena jartzen denean, gatza gehitu eta irabiatu. Ondoren ardo zuria eta ura gehitu, 10 minutuz sukaldatu su motelean.



4.Kazolaren alkohola baporatzean, irabiagailu baten edalontzira pasa eta birrindu. Fin-fina dagoenean, berriro kazolara bueltatu eta sutan jarri, murriztu saltsa erdi-lodi bat eduki arte. Ondoren orburuak gehitu eta sutan eduki berotzeko, gorde.



5.Foiea 2 zm-tako xerratan zatitu. Bi zartagin garbi sutan jarri eta lehendabizikoa bero dagoenenean foie xerrak gehitu, 30 segundoz egian alde bakoitzetik, koipe guztia azkatzeko eta beste zartaginean beste 30 segundoz egian alde bakoitzetik, gorritu arte. Orburuak platerera zerbitzatu bere gainean foie zati bat jarriz, ondoren foiea gatz-maluta eta piperbeltzaz ondu.

