

OTARRAINXKA ARROZA SALDATSUAN

written by Errezetak



Udako oporretan Denia ra joan ginenean garbi geneukana zen bertan arroza mota eta modu ezberdinetan dastatu nahi genituela. Honela iritsi bezain agudo jatetxeak ikusten hasi ginen, eta bertako batean onodrengo platerra dastatu genuen.

4 Perts.

Osagaiak:

- 400gr Otarrainxka
- 300gr Porru
- 400gr Arroza
- 3 Erramu hosto
- 1 Tomate
- 5 Koilarakada tomate birrindua
- 2 Tipula txiki
- 5 Baratxuri ale
- 1 Piper gorri
- Perrexila
- Azafraia
- Piperrats gozoa koilaratxo 1/2
- Gatza
- 7 Piper beltza bola
- Condado de Almuza olio

Denbora: ordu bat.

Prestaketa:

1. Zortzi [otarrainei](#) izan ezik beste guztiei azala eta burua kendu. [Porrua](#) garbitu eta 5zm tako zatietan moztu. Tomatea garbitu eta laurdenetan moztu. Kazola batean 2 koilarakada [Condado de Almuza](#) olio gehitu, bero dagoenean

otarrainen buruak, azalak, 2 baratxuri zuriturik eta porrua gaineratuz 2 minutuz frijitu.



2. Ondoren tomatea gaineratu, minutu batez sukaldatu eta 2 l ur , [piperbeltz](#) bolak eta erramua gehituz 20 minutuz egosi bitsa ateraz. Irabilgailutik pasa eta ondoren txinotik, gorde.



3. Tipula eta baratxuriak brunoise eran zatitu. Piper gorriari enborra kendu eta 1x1 zm tako laukietan zatitu. Kazola zapal batean 3 koilarakada olio gaineratu, bero dagoenean sua moteldu eta tipula eta baratxuria gaineratu. Gatzez ondu eta 5 minutuz sukaldatu. Suaren intentsitatea igo eta [piper gorria](#) gehitu, 2 minutuz sukaldatu eta piperrautsa gaineratu minutu batez frijitu, [aza fraia](#) eta tomate koilarakadak gehituz 5 minutuz sukaldatu.



4. Arroza gehitu eta minutu batez sukaldatuz fumet-a gehitu. Lehendabiziko 5 minutuak su indartsuan eta ondoren su motelean arroza egina egon arte (10-15 minutu) otarrainxkak arrozari 10 minutu geratzen zaizkionean gaineratu. Kazolan zerbitzatu.

