

PIPER BOLAK

written by Errezetak



Frijiturik gogokoenak, askotan Iruñako taberna batera joan garenak bolak jatera. Denbora dexente neraman Antonioren atzetik, eta azkenean lortu nuen.

12 P.Bol.

05.L Esne
45gr Tipula
40gr Gurina
3 Koilarakada Oliba Olio
140gr Haragi txikitua
2 Koilarakada gatza
100gr Pikillo piper.
4 Irinez mukuru betetako koilara
Nahi adina Tabaskoa
200ml Esne gain
Orly pasta





Tipula julianan zatitu. Kazola batean esnea berotu. Beste su batean olioztaturiko kazola batean tipula potxatu.



Tipula kolore horixka hartu baino lehen tipula kendu. Piperrak brunoise eran zatitu.



Haragi txikitua eta piquillo piperrak gehitu.



Gurina gaineratuz, sukaldatu. **Irina** eta gatza gehitu, kolorea izan arte sukaldatu, denbora guztian irabiatuz. Tabaskoa gehitu.



Esne gaina eta esnea gehitu, denbora guztian irabiatuko dugu multzoa irakin arte.



Hozten utzi eta hozkailura sartu, gutxienez ordu bat.

Hozkailutik atera eta eskuekin bolak egin. Ogi txikitutik pasa eta ondoren orly pastatik (hona [hemen nola egiten](#) den) .



Olioztaturiko zartagi batean, olio bero dagoenean, bolak frijitu urreztu arte. Paper xurgatzaile batean jarri eta zerbitzatu.

Bolas de pimiento: Cortar la cebolla en juliana. En una cazuela calentar la leche. En otra cazuela añadir aceite y pochar la cebolla hasta un pelín antes de que amarillee. Quitar la cebolla y añadir la carne picada y los piquillos cortados muy finos. Cuando esté cocinada añadir la mantequilla, cocinar. Añadir la harina y la sal, cocinar durante unos minutos revolviendo constantemente. Añadir Tabasco. Añadir la nata y la leche. Dar vueltas constantemente hasta que el conjunto empiece a hervir, dejar enfriar y meter en la nevera al menos durante una hora. Pasado el tiempo hacer con las manos una bola, pasar por pan rayado y por pasta Orly. Freír en abundante aceite y momentáneamente dejar sobre papel absorbente.