

# PORRU ENTSALADA OZPIN-OLIO EMULTSIOAN

written by Errezetak



Orain dela hilabete pare bat jatetxe batera joan ginen eta bertan porru entsalada lehendabiziko aldiz dastatu nuen eta ikaragarria iruditu zitzaidan, baina laguntzeko txaka maionesarekin zuen eta azken hau ez zidan grazia handirik egin. Gaur arte errezeta asko begiratzuz honako hau egitera oldartu naiz.

## Osagaiak:

2 Perts. (30min)

- 4 Porru
- Koilaratxo 1 Dijon ziapea
- 25gr piper berdea
- 25gr piper gorri
- 25gr Tipulina
- 25gr Ozpinetako pepinoa
- 2 Koilarakada ozpina
- 4 Koilarakada Olio
- Ura
- Gatza

## Prestaketa:

1. Lehendabizi [porruak](#) garbitu eta 5cm tara moztu. Ureztatuko kazola batean gatza gehitu eta porru zatiak gaineratuz 10-15 minutuz egosi.



---

2.Hondoren ur hotzean sartu (ahal den hotzenean honela porruak ez dira gehiago egosiko), hotz daudenean lehortu eta gorde.



---

3.Bitartean [tipulina](#), piper berde eta gorria eta ozpinetako pepinoa brunoisen zatitu.



---

4. Katilu batean **ziapera**, **ozpina** eta gatzak gehitu eta hagatxoekin nahastu, ongi nahasturik dugunean **Condado de Almuza** olio pixkanaka gehituko dugu hagatxoekin irabiatzen dugun bitartean, honela ozipin-olioa **emulsiotatu**ko dugu.



---

5. Ondoren barazkia gehitu eta nahasi. Plater baten erdian porruak jarri eta honen gainetik emulsiotatuak gehituz zerbitzatu.

