PORRUA LABEAN OZPIN-OLIO EMULTSIOAREKIN

written by Errezetak

Porrua batez ere salda edo kremen oinarri gisa ezagutzen bada ere, barazki horrek beste errezeta batzuetan emaitza bikaina ematen du: porru samurra, mamitsua eta zaporez betea

7Perts.

Osagaiak:

- 2 Porru sorta
- Olioa
- Gatza
- Piperbeltza
- 25gr Intxaur
- Ozpin-olio saltsa

Denbora: 45 minutu.

Prestaketa:

1.Berotu labea 190°C-an. Moztu porruen sustraia eta zati berde iluna. Txorrotaren azpian ondo garbitu. Laberako aproposa den erretilu batean olio pittin bat gehitu. Porruak gainean jarri eta piperbeltza eta gatza nahi adina eta olio pittin bat gehitu. Labean sartu.

2.25-30 minutuz labekatu, bigunak egon arte. Ondoren porru bakoitzari, porruaren lehendabiziko kapa kendu, nahiko gogorra geratzen da.

3.Edalontzi batean, 6 koilarakada olio, 3 koilarakada ozpin, koilaratxo bat Dijon ziapea eta gatz pittin ba**t** gehitu. Ongi irabiatu, emultsio egonkor bat eduki arte. Intxaurrak laban batekin txikitu.

4.Porruen gainetik intxaurrak sakabanatu eta ondoren ozpin-olio emultsioa gehituz zerbitzatu.