

POTXAK (ERREZETA ERREZA)

written by Errezetak



Nere lehendabiziko sukaldaritza ikastaroa egin nuenean sukaldari batekin egon nintzen lehendabiziko aldia izan zen. Labanaren erabilera edo, eta sukaldean bertan bere mugimenduak ikustea erabat txundituta utzi ninduen. Bertan ikasi nituen errezeta bat da (nik egin ahala gauza batzuk gehitu edo kendu egin ditut). Dena den ze goxoak diren!!

Osagaiak:

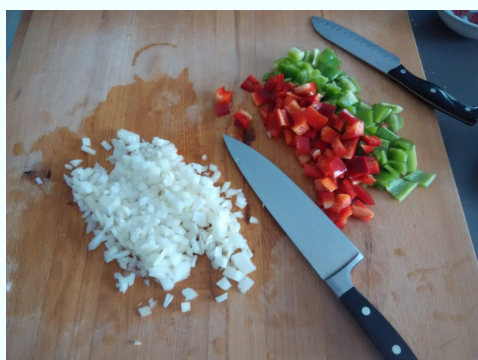
- 6 Pets.
- 800gr Potxa (izoztuak izan daitezke)
- 2 tomate heldu
- 1 Tipula
- 1 Piper berde
- 1/2 Piper gorri
- 6 Baratxuri ale
- 70gr Lukainka
- 135gr Urdaiazpiko
- Ura
- Olio Condado de Almuza

Prestaketa:

1. Eltze handi batean (kontutan hartu gero [potxak](#) bertan sartuko ditugula) [Condado de Almuza](#) olioarekin olioztatu.



2. Bertan **tipula** brunoisen eta **piperrak** eta **tomateak** 2 zm tako kubotan zatiturik su motelean egin (ez frijitu baina ezta potxatu ere).



3. 3-4 minuturen ondoren **baratxuriak** azalarekin baina labanarekin zapaldurik gaineratu eta gatzez ondu.



4.Hamar minutuetara **urdaiazpikoa** eta lukainka (zm bateko zatitan) gehitu eta minutu pare batez sukaldatzen dugunean edo barazkiak eginak daudenean potxak gehitu (izoztuak badira ez dira desizoztu behar).



5.Multzoa ongi nahastu eta txorrotatik ura gehitu multzoa estali arte. Sua igo, eltzea estali, eta irakiten hasten denean, sua jaitsi eta 30-35 minutuz egosi.



6.Irakiten hasten denetik 10 minutuetara bitsa atera daiteke. Eltzean zerbitzatu.

