

PULLED PORK

written by Errezetak



Lagunekin Zizurrera joan ginen bertan kultura saio bat ikustera, berandu egitean afaltzera geratu ginen bertako ostatu batean. Ogitarteko artean bazen bat pulled pork deitzen zena, izugarri gustatu zitzaidan..

Osagaiak:

4 Perts.

- 1Kgr Txerri lepoaldea
- 2 Koilarakada soja saltsa
- 1 Koilaratxo baratxuri hautsa
- 2 Koilaratxo piperrautsa
- 1 Koilaratxo piperbeltza
- 1 Koilaratxo kanela
- 1 Koilaratxo kuminoa
- 1L Oilasko salta
- 500gr Barbakoa saltsa
- 1 Tipula

Prestaketa:

1.Lepoaldea gatzez ondu. Erretilu batean soja saltsa, baratxuri hautsa, [piperrautsa](#), [piperbeltza](#), [kanela](#) eta [kuminoa](#) gehitu, ondoren lepoaldea ongi igurtzi. Hozkailuan 1 ordu gutxienez eduki, egun batetik bestera obe.



2. Hozkailutik atera. Eltze azkar batera **olioa** gehitu, su indartsuan jarri eta behin olio beroa dagoela, haragia zigilatu edo gorritu (minutu bat alde bakoitzeko).



3. **Tipula** zuritu eta julianan zatitu, lepoaldea zigilatua dagoenean plater batean gorde eta tipula gehitu. Olio gehiago behar bada gaineratu eta tipula gorritu. Gorritu ondoren, lepoaldea gehitu eta oilasko salda, oroituz erabat estalirik geratu behar dela (gutxienez bi hatz gainetik). Estali eta presioarenagatik lurrina ateratzean, 50 minutuz egosi.



4. Lepoaldea hartu eta kazola zapal batera pasa, bertan egosketaren saltsa pittin bat gehituz bi sardexkekin papurtu (kazola su minimoan edukita). Ondoren suaren intentsitatea igo eta poliki-poliki salda gehitu (egosketaren 1/3 a), 15 minutuz edo salda lurrundu arte.

5. **Barbakoa saltsa** gehitu, ongi nahastu eta 10 minutuz egosi. Ondoren hanburgesa ogi bat erditik banandu eta zartagin batean gurin pittin bat deseginda barneko mamia gorritu.



6. Hanburgesa ogiari haragia gehituz zerbitzatu.