

TAKO BIRRIA

written by Errezetak



Tako birria Mexikoko gastronomiaren platertxorik adierazgarrietako bat da, Jalisco estatuan jatorria duena. Birriaren jatorria garai kolonialean dago, espainiar kolonizatzaileek ahuntz-azienda Mexikon sartu zutenean. Bertako biztanleek ahuntz-haragia eraldatu egin zuten, eta marinatzeko eta egosteko teknika horiek garatu zituzten. Denborarekin, birriaren errezeta dibertsifikatu egin zen, eta platertxo herrikoia izan zen mendebaldean, Mexikoko beste leku batzuetan eta munduan.

4 Perts.

Osagaiak:

- 600gr Txahal
- 6 Tomate
- 13 Bola Piperbeltz
- 1 Kanela zotza
- 9 Baratxuri ale
- 1 Tipula
- 1 Koilarakada tomate kontzentratua
- 4 Zuhaitz Chile (berez 5 Txile zabalá, 8 Txile guajillo eta 2 Txile chipotle marinatua)
- Gazta marratua

- 2 Hosto ereinotz
- 1 Koilaratxo kuminoa
- 1 Koilaratxo oregano
- 300ml Ur
- 18ml Ozpin zuria
- 500ml Haragi salda
- Gazta marratua
- Zilantro hostoak
- 1 Tipulina
- 1/2 Lima
- 4 Iltze
- Ura
- Gatza
- Olioa

Denbora: 2 ordu + 2 ordu salda hozteko. Obe egun batetik bestera.

Prestaketa:

1. Txigortu **kanela** eta **piperbeltza** une batez. Ondoren, gehitu **tomatea**, **tipula** xehatua, **baratxuria**, **oreganoa**, **iltzea**, **kuminoa**, **gatza** eta **olio** pixka bat. Erregosi 5 minutuz, gehitu txilea eta tomate kontzentratua eta erregosi beste 5 minutuz. Gehitu 300 ml ur eta 17 ml **ozpin** zuri. Egosi 10 minutu. Elikagai-prozesadore batera transferitu. Birrindu 2 minutuz, xehea eta pikorrik gabea izan arte. Gorde.



2. Haragia gatz ez ondu. Gorritu haragia kazola berean olio zorrotada batekin. Presio-eltze batean gehitu haragia, tomate eta txile saltsa eta haragi salda, salda ez badu haragia estaltzen, gehitu gehiago. Egosi 50 minutuz edo haragia desegin arte. Haragia atera eta txikitu.



3. Bahetu kontsomea iragazki baten bidez, eta, ondoren, gorde hozkailuan gutxienez bi orduz. Atera hozkailutik eta kendu gainazalean sortu den koipegeruza. Gorde koipea geroago erabiltzeko. Xehatu tipula erdi gozo eta eskutada bat [zilantro](#) hosto. Kontsome pixka bat berotu. Zartagin batean, lehen gorde dugun kontsome koipearen koilarakada bat gehitu olio pixka batekin batera. Nahasi eta su ertainaren berotu. Jarri bi opil koipe gainean. Bernizatu kontsome pixka batekin eta gehitu haragia tortilla bakoitzaren erdi batean. Jarri gazta birrindua haragiaren gainetik. Espotula batekin tortillak tolestu eta alde batera bota, eta orduan tortilla gehiagorekin errepikatu, gantza eta olio gehituz gero. Tortillak tolestu eta 2 minutura, bira eman eta beste aldetik frijitu beste bi minutu.



4. Prest daudenean, plater batera transferitu. Plater berean, jarri ontzi bat kontsome beroarekin, eta, amaitzeko, txikitutako tipula gozo pixka bat, zipriztin-hosto xehatuak eta [lima-erdiko](#) zukua. Igurtzi takoa, eta jan lehenbailehen.