

TXAHAL ISATSA ARROZA LLAUNA ERARA

written by Errezetak



LLauna jatorriaren erregistro zehatzik ez dagoen arren, Kataluniako kostaldeko eremuetan arroza a la llauna sortu zela uste da, non arrantzaleek arroza potoetan egosten zuten itsaso zabalera eramateko. Prestaketa honen sinpletasunak, osagai eta tresna gutxi behar zituenak, azkar bihurtu zuen marinelen artean plater ezaguna. Denborarekin, arroz a la llauna ezaguna egin zen Kataluniako eskualde osoan eta penintsulako beste leku batzuetara zabaldu zen. Gaur egun, plater tradizionaltzat hartzen da eta Mediterraneoko sukaldaritzan espezializatutako jatetxe askotan aurki daiteke. Nik labeko erretilua llauna bat balitz bezala erabili dut.

4 Perts.

Osagaiak:

- 1Kgr Txahal isatsa
- 1 Tipula
- 2 Porru
- 2-3 Azenario
- 1-2 Piper berdea
- 2 Baratxuri ale

- Irina
- Olia
- Gatza
- 6 Piperbeltz bola
- Ura
- 1L Ardo beltza
- 3 Iltze usaina
- 4 Koilarakada tomate birrindua
- 10 Pikillo piper
- 4 Baratxuri ale
- 100ml Ardo zuria
- 1/2 Pipermorroa
- 300gr Arroza

Denbora: 2 ordu

Prestaketa:

1. **Txahal** isatsa prestatu, honako errezeta jarraitu 4º puntura arte <https://errezetak.eus/txahal-isatsa-ardo-beltzera/>. Behin isatsa egosi dugula, zatiak atera eta irabiagailua erabiliz, barazki guztiak desegin. Ondoren, saltsa iragazi, 900ml lortu arte. Isatsaren 3 zati gorde, besteak papurtu. Labea 220º jarri eta hautatzailea goian eta behean jarri beroa izateko jarri.



2. **Pipermorroa** lzm lodieran zatitu. Zartagin batean, pipermorroa gehitu eta frijitu. Ondoren **baratxuriak** zuritu eta xafletan zatitu. Zartagin berberean, baratxuria gehitu, **olio** gehiago behar bada gehitu, eta “dantzan” hasten direnean, **pikillo piperrak** gaineratu, **gatzez** ondu. 2 Minutuz erregosi, **ardo zuria** gehitu eta hau baporatu arte egosi, gorde.



3. Papurtutako haragia hurreko zartaginera gehitu. Ondoren **piperrautsa** gaineratu, multzoa irabiatu eta **tomatea** gehitu, irabiatu. Ondoren multzoa egosi tomateak duen ura lurrundu arte. **Arroza** gaineratu eta irabiatu, azken hau kolorea aldatu arte. Saltsa irakiten dugula, zartaginera gaineratu, irabiatu eta irakiten hasten denean, labeko erretilura gaineratu, arroza ongi sakabanatu, ondoren pipermorrea, pikillo piperrak eta isatsa zatiak dotore ipiniz, erretilua labean sartu, 17 minutuz labekatu. Atera eta 5 minutuz jalki eta erretilu beretik jan.

