TXAHAL ISATSA KROKETA

written by Errezetak

Txahal buztan erregosia egitearen abantailetako bat da bazkaldu eta gero, beti soberan egoten dela. Geratzen diren buztan-zatiei hezurra kenduz, probetxuzko errezeta asko egin ditzakegu; adibidez, gaur proposatzen dizkizuedan txahal-buztanaren kroketa goxo-goxoak.

30 kroketentzako

Osagaiak:

Isatsa prestatzeko:

- 1Kgr Txahal isatsa
- 1 Tipula
- 2 Porru
- 2-3 Azenario
- 1-2 Piper berdea
- 2 Baratxuri ale
- Irina
- Olioa
- Gatza
- 6 Piperbeltz bola
- Ura
- 1L Ardo beltza
- 3 Iltze usaina

Kroketa prestatzeko:

- 300gr Isatsa haragi papurtua
- 150ml Isatsa egostearen saltsa
- 200ml Esne-gaina
- 800ml Esnea
- 120gr Irina
- 120gr Gurina

Denbora: Isatsa prestatzeko 100 min eta kroketak prestatzeko 60 min.

Prestaketa:

1.Isatsa prestatzeko ondoko errezeta jarraitu, https://errezetak.eus/txahal-isatsa-ardo-beltzera/. Haragia hezurretik atera, 300gr eduki arte, ondoren papurtu. 150ml saltsa gorde.

2.Gurina kazola batera gehitu eta su ertainean eduki. Behin gurina urtzean, irina bahetua gehitu. Nahastu 2 edo 3 minutuz egosten den bitartean, su baxuan eta gorritu gabe.

3.Ondoren likidoak gaineratu. Lehendabizi 800ml esnea, ondoren 200ml esnegaina eta azkenik 150ml isatsa saltsa, multzoa 15 minutuz irabiatu. Ondoren isatsaren haragia gehitu eta 5 minutuz irabiatu integratu arte. Erretilu batera pasa, eta film gainetik jarriz, hoztean hozkailuan gorde.

4.Erabat hotza dagoenean (nik egun batetik bestera egiten dut), arrautzak hartu eta plater batean irabiatu, besteetan nahi adina ogi birrindua eta irina gehitu. Eskuekin edo bi koilara erabiliz , kroketei forma egin. Ondoren lehendabizi, irinetik, ondoren arrautzatik pasa eta azkenik ogi birrindutik. Zartagin batean behar den olioa gehitu eta bero dagoenean, frijitu gorritu arte. Paper xurgatzaile batera atera frijitu ondoren eta zerbitzatu.