

TXAHAL TRIPAKIA BIZKAITAR SALTSAN

written by Errezetak



Batzuetan muturra, beste batzuetan tripakia eta beste batzuetan nahasia baina beti bizkaitar saltan.

Osagaiak:

6 Perts.

- 1Kgr Txahal tripakia
- 150gr Urdaiazpiko
- 150gr txorizo
- 4 Piper lehor
- 4 Baratxuri ale
- Kaiena bi ale
- Piperrauts gozoa koilaratxo 1
- Piperrauts mina koilaratxo 1
- 2 Tipula
- Edalontzi 1 ur
- Gatza
- Olio

Prestaketa:

1. Tripakia ongi garbitu ura eta ozpina erabiliz. Ondoren lapiko batean sartu, urez estali eta egosi bita ateraz 30 minutuz. Kazolatik atera eta eltze azkar batean sartu, ur garbiarekin eta ordu batez egosi, gorde.



2. Tipula bat eta baratxuriak zuritu eta julianan zatitu. Piper txorizeroak 30 minutuz uretan egon ondoren hazia eta enborrik gabe julianan zatitu, zartagin bati olio gehitu eta bero dagoenean baratxuriak gehitu eta hauek "dantzan" haste direnean, tipula eta piperrak. Gatzez ondu eta minutuz potxatu, ondoren ur edalontzi bat gehitu eta minutuz egosi, irabiagailua erabiliz txikitu, gorde.



3. Kazola zapal batean olio gehitu, geratzen den tipula zuritu eta brunoisen zatitu, gehitu gatzez ondu, kaienak gehitu eta multzoa potxatu.



4. Txorizoa eta urdaiazpikoa xerratan zatiturik gehitu eta sukaldatu. Ondoren

kaienak kendu eta txinoa erabiliz ahurreko saltsa fin-fina kazolara gehituko diogu.



5. Aizturak erabilik tripakiak zatitu, kazolara gehitu eta 4-5 minutuz sukaldatu.

