

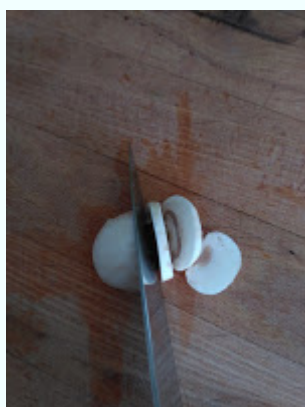
TXANPIÑOI URDAIAZPIKOAREKIN

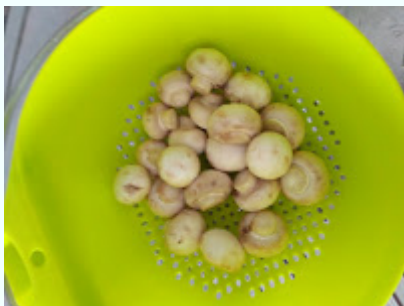
written by Errezetak



Askotan gosegarri gisa erabilitako platerra dakazkizuet. Azkarra, erraza eta jendeak gustoko duena.

4 Perts.
250gr Txanpi
125gr Urdaiazpikoa
2 Kaiena
Gatza
Olioia
2 Baratxuri ale
1 Koilarakada irina
1/2 Edalontzi ardo zuri
1 Edalontzi ura

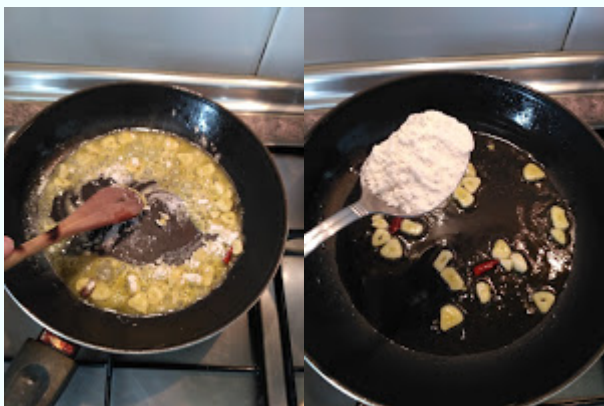




Txanpiñoiei enberraren zati bat moztu, garbitu, pittin bat lehortu eta xafletan zatitu.



Baratxuri aleak zuritu eta xafletan zatitu. Uradaizpikoarei lodia kendu eta $2 \times 0.05 \text{ m}$ tako xerratan zatitu. Olioztaturiko zartagi batean baratxuri xaflak kaienarekin batera frijitu.



Baratxuriak “dantzan” hasten direnean irina gehitu, su motelean irina frijitu birak emanaz.



Kolore horixka hartzen duenean sutik aldendu, ardo zuria eta ura gehitu, multzoa ongi irabiatu. Sutan jarri eta ongi irabiatu irekiten hasi arte.

Txanpissak gehitu eta 15-20 minutuz egosi (salda oso lodia geratzen bada, ur pittin bat gehitu). 5 Minutu geratzen zaizkionean urdaiazpiko xerrask gehitu. Zartagi berean zerbitzatu.



CAMPIÑONES CON JAMÓN: Limpiar los champiñones, secar levemente y cortar en láminas. Pelar los ajos y cortar en láminas. Quitar lo gordo al jamón y cortar en tiras de 2x0.5cm. En sartén con aceite añadir los ajos y las cayenas. Cuando empiecen a “bailar” añadir harina. Remover hasta que coja color amarillento. Quitar del fuego y añadir vino blanco y agua. Remover. Volver a poner a fuego y revolver hasta que empiece a hervir. Añadir los champiñones y cocer el conjunto durante 15-20 minutos. Cuando falten 5 minutos añadir el jamón. Servir en la misma sartén.