

TXERRI AZPIZUNA PIPER ETA GAZTA SALTSAREKIN

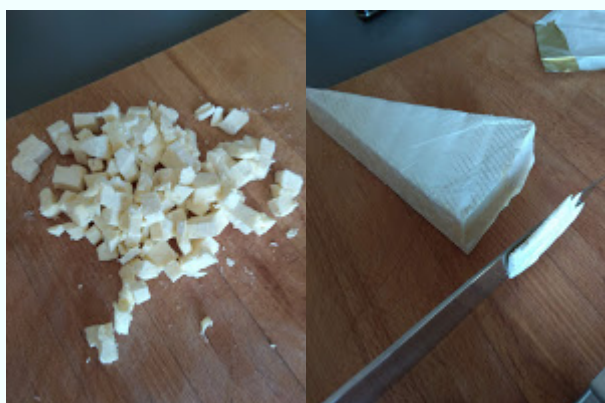
written by Errezetak



Gazta, piperrak eta okela modu askoz konbinatu edo nahastu ditzakegu baina nik normalean ogitartekoan jaten nituelarik beste modu batean eta batez ere platerrean alako modu txukun batean prestatu nahi nituelarik interneten murgildu eta honako errezeta (alde batetik kopiatu, moldatu, aldatu...) bazkaltzeko prestatu nuen.

3 Perts.

1 Apizuna
150 ml Esne gain likidoa
200 gr Brie gazta
10 Padron piper
Piper beltza
Gatza
Olio



Brie gaztari azala kendu eta zati txikiak egin.



Azpizunari gordina kendu.



2 zm tako medaloiak egin ondoren gatz eta piperbeltzez ondu.



Kazola batean gazta eta **esne-gaina** gehitu, su motelean eduki denbora guztian irabiatuz, gazta desegin arte.



Zartagi batean olio pittin batekin azpizun dedaloiak urreztu, su indartsuan eta denbora gutxi eduki, justu kanpokaldea egin.



Beste zartagi batean eta olio askorekin, padron **pierrak** frijitu.

Plater batean 4 azpizun medaloi ileran jarri, gaineratik gazta gaineratu eta aldamenan piper batzu jarriz zerbitzatu.

Solomillo de cerdo con pimientos de Padrón y salsa de queso: Quitar la “piel” del queso y cortar en trozos pequeños. Quitar lo gordo al solomillo. Cortar el solomillo en medallones de 2 cm de grosor. añadir a una cazuela tanto la nata cómo el queso, revolver a fuego suave hasta integrar el queso y tener una salsa. Añadir un poco de aceite a una sartén y a fuego fuerte dorar por ambos lados los medallones. En otra sartén y con mucho aceite freír los pimientos. Emplatar cuatro medallones en hilera, añadir por encima una chorrotada de salsa de queso y al lado colocar unos pimientos.