

TXERRI ETA OILASKO ERREGOSIA

written by Errezetak



Guraso eta bere lagunekin mendira joaten ginenean, askotan kalderetea prestatzen zuen aitak.

Urteak pasa eta orain ni neuk prestatzen ditut, uda bukaeran prestatutako kalderetearen errezeta datorkizuet.

6 Perts.
3 Oilasko izter
1 Txerri saihets adats
2 Tipula
5 Baratxuri ale
1 L Haragi salda
200 ml Tomate salda
2 Erramu hosto
6 Patata ertain
Olio
Gatza



Baratxuriak xafletan eta tipulak brunoisen zatitu. Patatak zuritu eta urarekin bol batean eduki behar arte. Saihetsak banandu eta [oilasko](#) izterrak azalik gabe zati txikietan moztu (izter bakoitzatik 7-8 zati egin), gatzez ondu.



Sua prestatu eta pertza gainean jarri. Olioztatu eta **olioa** bero dagoenean haragia gehitu. Haragia urreztu arte frijitu. Ondoren eta ahal den eanean, sua moteldu eta baratxuriak eta tipulak gehitu. Multzoa erregosi tipula horia jarri arte.



Tomatea gehitu eta 7 minutuz sukaldatu. Denbora pasata, salda gehitu (ez baldin badu haragia estaltzen ura gehitu estali arte). Sua indartsua jarri.



Salda irakiten hasten denean **patatak** zatitu (txatxamur eran) eta gehitu, ahoan sartzeko tamainan moztu (ia guztiak, egin itzazu 8-10 zatia askoz ere txikiagoak horrela desegiten direnean salda lodituko digu).



Multzoa 20 minutuz egosi patata egina egon arte.



Platerrean zerbitzatu.

GUIZO DE POLLO Y CERDO: Cortar los ajos en láminas y la cebollas en brunoise. Pelar las patatas, dejar en un bol con agua, reservar. Cortar las costillas en palos y los muslos sin piel cortar en trozos pequeños (de cada muslo sacar 7-8 trozos). Salar. Preparar el fuego y colocar la olla encima. Añadir aceite y una vez caliente añadir la carne, freír hasta dorar. Después bajar la intensidad al fuego y añadir los ajos y la cebolla. Cocinar hasta que la cebolla amarillee. Añadir el tomate y cocinar durante 7 minutos. Subir la intensidad del fuego. Una vez pasado el tiempo añadir el caldo de carne (si no llega a cubrir, rellenar con agua). Cuando el caldo empiece a hervir, añadir las patatas, cortadas a pellizco (hacer 8-10 trozos más pequeños, los utilizaremos para engordar la salsa. Cocer durante 20 minutos. Servir en plato.