

# TXERRI HANKAK ETA ODOLKI ZAKUTXOAK SAGARRREN SALTSAREKIN

written by Errezetak



Jatetxe batera bazkaltzera joan ginenean odolki eta txerri hanka plater bat eskatu genuen, eta izugarri gustatu zitzaidan. Buruan nuen errezeta horri zerbait falta zitzaiola pentsatzen....

12 Pintxo

2 Txerri hanka  
1 Arroza odolkia  
1/2 Tipula  
1 Erramu hosto  
12 Tipulin adar  
Pasta filo  
saldarentzat:  
1 Errege sagar  
2 Koilaratxo azukrea  
1 Koilaratxo gatza  
1 Koilarakada gurina  
60ml ura



Hankak ongi garbitu (ileak erre, ozpinarekin igurtzi).



Kazola batean ura eta hankak gehituz sutara jarri, bitsa atera. Gehiago ez agertzean, eltze azkarrean ur garbia gehitu, hankak eta erramua gaineratu eta 60 minutu eduki.

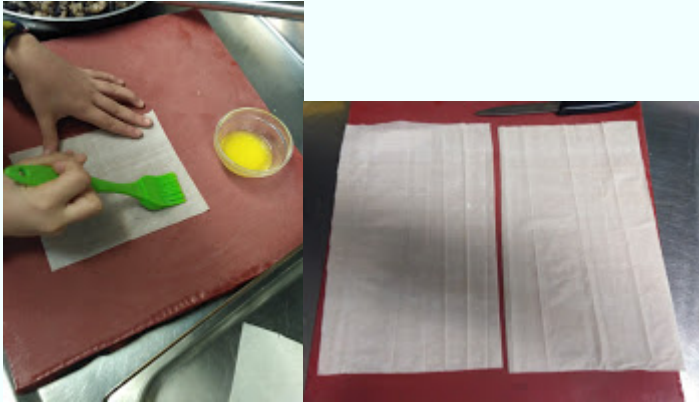
Hankak bero daudela, ezurrak kendu.



Hankak egiten ditugun bitartean olioztaturiko zartagi batean **tipula**, gatz pittin batekin, brunoisen potxatu. Tipula gardena dagoenean, azalik gabeko **odolkia** gehitu (zatiegan), sukaldatu odolkia egin arte.



Xehatutako hankak odolkiari gehitu, 2 minutuz sukaldatu, gorde.



Filo pasta horria lau zatitan moztu. Zarti bat hartu eta urtutako gurinarekin "marraztu", beste zati bat gainean jarri, ongi itsatsi.



Hanka-odolki koilarakada bat hartu eta filo gainean jarri.



Eskuarekin zaku itxura egi eta [tipulin](#) adar batekin ahora korapilo batekin itxi.



Gurinarekin berriri zakua busti eta 180ºtan bero daukagun labean 10 minutuz erre.

Plater batean jarri aldamenean **sagar** salda jarriz. Zerbitzatu.



Salda: Sagarra zuritu, kubotan zatitu. Kazola txiki batean gurina desegin. Urtua dagoenean sagarra, azukrea eta gatza gehitu. Sukaldata (su motelean) sagarrak bere zukua atera arte. Ondoren ura gehitu, su motelean egosi, sukaldata kantitate erdira murriztu arte. Irabilgailutik pasa.

SAQUITOS DE MANITAS DE CERDO CON MORCILLA Y SALSA DE MANZANA: Limpiar bien las patas (quemamos los pelos, frotar con vinagre). Añadir agua y las patas a una cazuela, poner al fuego, espumar. Cuando ya no saque más, poner con agua limpia y la hoja de laurel, cocer durante 60 minutos, cuando estén hechas y todavía calientes, quitar los huesos, reservar. Mientras se cuecen las manitas, en una sartén añadir aceite y la cebolla (cortada en brunoise) , salar y pochar. Cuando este transparente añadir la morcilla sin piel y cortada a trozos, cocinar hasta que se haga la morcilla. Cuando esté hecha añadir las manitas y cocinar durante dos minutos. Cortar la pasta filo en cuatro partes. Coger una y pintar con mantequilla derretida ayudándonos de un pincel. Una vez esté pintada coger otro trozo y colocar encima (lleva dos capas), añadir una cucharada de morcilla-manitas, con las dos manos hacer con la pasta un saco y cerrar con una rama de cebollino. Pintar por fuera con mantequilla. Meter al horno 10 minutos a 180º (deberá estar previamente caliente a la misma temp). Colocar el saquito sobre un plato y al lado salsa de manzana. SALSA DE MANZANA: Pelar la manzana y cortar en cubos. Derretir en cazuela la mantequilla, añadir manzana, sal y azúcar, esperar hasta que la manzana saque el jugo. Entonces añadir agua, a fuego lento esperar hasta que

reduzca a la mitad. Pasar por batidora.