

TXERRI MASAIL ERREAK

written by Errezetak



Eguberriak, sendia eta lagunekin elkartzeko beharrezko denbora, ez ahal gara urtean zehar ikusi? Pasa diren eguetan ez elkartzeak denetaz paso? Dena den gustora egon, naiz lagun, naiz sendiarekin, bertako egun bateko errezeta.

13 Perts.
25 Masaila
80gr Txerri gantz
100ml Brandi
200ml Ardo beltz
500ml Haragi salda
15 Baratxuri ale
10 Patata
Piperbeltza
Gatza
Olioia
Ezkaia



Labea piztu eta 180° jarri. [Patatak](#) zuritu eta 1zm tako xerratan zatitu.



Masailak garbitu.



Gatz eta piperbeltzaz ondu. Masailak **gantzarekin** igurtzi eta labeko erretiluan jarri. 15 minutuz labekatu 150°tan.



Baratxuri aleak azalarekin, ardoa eta **brandia** gehituz beste 10 minutuz labekatu.



Denbora pasata haragi salda gehitu eta masailei bira heman. 50-60 minutuz gehiagoz labean eduki,



Momentu honetan patatak gehitu erretilu batean ura, olio eta [ezkaiarekin](#).

Likido gabe geratzekotan, ura gehitu.

Masailak platerrean zerbitzatu, patatak osagarri gisa.



CARRILLERAS DE CERDO AL HORNO: Precalentar el horno a 180°. Pelar patatas y cortar en rodajas de 1cm. Repasar las carrilleras. Añadir sal y pimienta negra. Untar las carrilleras con manteca, hornear durante 15min a 150°. Añadir vino y brandi, los ajos sin pelar. Ornear durante 10min. Dar la vuelta a las carrilleras, añadir caldo de carne y hornear durante 50-60min. En este momento meter las patatas, con agua, aceite, sal y tomillo en otra bandeja. Si alguna de las los bandejas se secase, añadir agua. Servir en plato las carrilleras acompañadas de patatas.