

TXERRI SAIHETSA TXINGARRETAN (MINA)

written by Errezetak



Udako egunak, lagunekin bazkaldu, oporrak...Orain egun hotz, motz eta euritsuak hasi direla gogoratu berri dut egun luzeetan eginiko errezeta.

2 Perts.

3 Baratxuri ale
1 Txerri saiheskia
1 Abanero piperra
1 Koilarakafa Urde gantza
1 Koilarakada Ezti
Piperbeltza
Gatza
Olioia
Piperrauts gozoa



Baratxuri aleak zuritu eta zatitan moztu. Motrailu batera gehitu eta birrindu.



Abanero piperra zatitu.



Eztia, urde [gantza](#), [piperrauts](#) gozoa, abanero zatiak eta olio gehitu eta ongi nahasi pasta bat egin arte (olioa erabiliko dugu nahi dugun textura bilatu arte).



Saiheskia piperbeltz eta gatzez ondu, ondoren motrailuaren pasta saiheskian ongi igurtzi. 30 minutuz gorde.



Txingarrak prest ditugula saiheskia parrila batean jarri eta 10 bat minutuz egin.

Erretilu batean zerbitzatu.

COSTILLAR PICANTE DE CERDO A LA BRASA: Pelar los ajos, machan en morteto. Cortar el chile abanero en trozos. Añadir al mortero pimentón dulce, grasa de cerdo, miel, abanero y aceite hasta conseguir una pasta (utilizar el aceite para conseguir la textura deseada). Salpimentar el costillar y añadir la pasta del morteto, guardar durante 30 minutos. Una vez tengamos brasas, añadir el costillar y hacer durante 10 minutos por cada lado. Servir en una bandeja.