

TXERRI TRIPAKIA ANDALUZIAR ERARA

written by Errezetak



Tripakia jan nuen lehendabiziko aldia Sevillan izan zen. Benetan esan dezaket ez zela han egin nuen gauzarik oberen, sekulako beroa egiten bahit zuen. Dena den plater zapoetsua dastatu egin nuen eta orain arte berriro jan ez nuena. On hemen errezeta.

Osagaiak:

4 Perts.

- 1kgr Tripakia
- 250gr Txitxirioa
- 100gr Urdaiazpiko
- 1 Tipula
- 2 Tomate heldu
- 3 Lukainka
- 2 Baratxuri ale
- 1 Erramu hosto
- 1 Koilaratxo pipermin gozoa
- Ardo zuria
- 3 Koilara txerri-gantza
- 1 Ogi xerra
- Azafraia
- Piper beltza
- Kuminoa 1/4 koilaratxo
- 2 Espeziako iltzea
- Gatza
- Condado de Almuza olio

Prestaketa:

1. Bezperan txiribioak gatza duen uretan utziko ditugu.

txitxirioak egosi Condado de Almuzaren txorrotada batekin, gorde. Tripakia ahoan sartzeko moduko laukietan moztu. Ur hotz eta ozpinarekin garbitu (hiru aldiz gutxienez). Kazola batean gatza duen ur hotza eta tripakia jarriz sutan ipini. Bitsa ateraz 30-45 minutuz eduki, ura kendu eta, berriro ur gabia gehitu, bitsa ateratzeari utzi arte. Kazola azkarrean egingo ditugu ordu batez, gorde.

2.Zartagin batean txerri-gantza gehituz ogi xerra eta baratxuri aleak frijitu, gorde. Tipula brunoise eran moztu eta potxatu, kolore pittin bat hartzen duenean urdaiazpikoa (lehenik lukitan zatitua egongo da) gehitu eta minutu batez irabiatu. Piperrautsa, tomatea laukietan eta azalik gabe eta erramua gehituz multzoa sukaldatu.



3.Pare bat minutuetara ardoa gaineratu eta lukainka gehituz multzoa egosi.



4.Motrailu batean azafraia, kuminoa, iltzeak, baratxuriak eta ogia ehotu,

fina geratu arte. Condado de Almuzako 3 koilarakada olio gehitu, ongi irabiatu eta tripakiarekin batera multzora gehitu (lukainkak ia eginak egon beharko dira).



5. Tripakia bero dagoenean txitxirioak gehitu. Bost minutuetara zerbitzatu kazola bereberetan.

