TXERRIKUME ERREA

written by Errezetak



Txikitan Azpirotzen udak pasa egiten nituen. Gurasoak anaiak eta biok uztailaren hasieratik abuztuaren bukaera ikusi arte igaro genituen urteak. Aitak alokatzen zuen etxean ogi labe bat zegoen eta bertan Azpirotzeko festetan txerrikumean egiten zituen. A ze oroitzapenak!!

Osagaiak:

6 Perts.

Txerrikume 1 (8kgr)
Olioa (Condado de Almuza)
Gatza
6 Baratxuri ale
Perrexila
Ardo zuria (edalontzi 1)
Ura (3 edalontzi)
Ozpina (edalontzi 1/2)

Prestaketa:

1.Labea piztu eta 200ºtan ipini 30 min. Txerrikumea labeko erretiluan jarri eta zapi batekin garbitu.



2.Gatzez ondu (eskuarekin igurtziz) eta ondoren olioa (Condado de Almuza) (hau ere eskuarekin igurtziz).



3.Isatsa eta belarriak zilarrezko paperarekin estali. Motrailu batean baratxuri aleak eta perrexila ehotu. Katilu batean ardo zuria, ozpina, ura eta motrailuaren multzoa gaineratu.



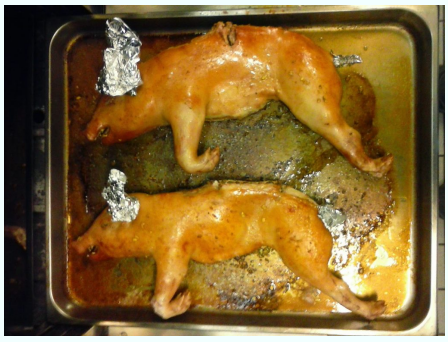
4.Labea prest dagoenean, burruntzali bat salda gainetik jaurti eta labera.



5.Labea 160ºtan jarriko dugu. 20-30 minutuero burruntzali bat salda gehituko diogu, beti txerrikumearen gainetik.



6.Labean 2 ordu eta 2.5 orduz izango dugu. Azkenengo 15 minutuetan tenperatura igoko dugu azala xigortzeko.



7.Erretilutik kendu eta hemen daukagun salda (gutxi badago ur pittin bat gehitu eta nahasi) zartagin batera irauli eta sutan ipini. Murrizten utziko dugu nahi dugun testura aurkitu arte. Txinotik pasa eta saltsaontzi batera aldatu.



8.Platerean zerbitzatu, aldamenean saltsaontzia utzi.

