

TXITXIRIOAK TXAHALAREKIN

written by Errezetak



Temperaturak beheara egiten duenean, erakargarriak suertatzen dira koilararekin jateko platerak, txitxirioak txahalarekin egiteko errezeta hau aproposa da. Ez da batere zaila prestatzen, eta arina da. Txitxirioaren sorburua eztabaidatua da. Mediterraneoan jar liteke, seguru samar, eta handik Mediterraneo ertzeko eskualde guztietara hedatu zen, azkar samar. Ondoren, Pertsiera, Erdialdeko Asiara eta Indiako azpikontinentera igaro zen.

Osagaiak:

4 Perts.

- 750 gr. Txahal-haragia
- 400 gr. Txitxirio lehorra
- 3 Azenario handi
- 4 Baratxuri ale
- 3 koilarakada tomate frijitu
- Baso 1/4 ardo zuri (80 ml inguru edo zortzi koilara)
- 6 koilarakada oliba-olio
- 2 Ereinotz-orri
- Gatza
- Piperbeltz beltz ehoa
- 2 litro ur
- 1/2 koilaratxo Kurkuma

- 1/2 koilaratxo kuminoa
- 1/2 koilaratxo Baratxuri hauts deshidratatu
- 1/2 koilaratxo Piperbeltz ehotua
- 1 Cayenne ongo ehotua
- 2 Usaineko iltze ongi ehotua

Denbora: 60 minutu + txitxirioak hidratazeko denbora

Prestaketa:

1. Aurreko egunean (12 ordu), **txitxirioak** katilu batean jarri eta urez bete (urak txitxirioen gainetik bi ur hatz eduki behar du gutxienez). Zuritu azenarioak eta moztu xerra lodietan. Txikitu baratxuri-aleak, eta haragia moztuta ez baduzu, zatitu eta gatza eta **piperbeltzarekin** zipriztindu. Presio eltze batean, jarri **oliba-olioa** berotzen. Bero dagoenean, gehitu haragiaren erdia (ez gehitu guztia batera). Haragi hori gorritzen denean, plater batera ateratzen duzu, eta gainerakoa gehitu eta gorritu, atera eta gorde.



2. Eltze berberean **azenarioa** gehitu, gutxira baratxuriak, kolorea hartzen dutenean, gehitu **ardoa** eta urratu egurrezko koilara batekin eltzearen hondoa desglasatzeko. Utzi ardoa minutu batez murrizten, eta orduan gehitu ura eta baztertuta dugun haragia. Utzi su bizian, multzoaren gainazalean aparra sortu arte. Orduan kendu eta gainerako osagaiak gaineratu, txitxirioak, tomate frijitua eta **espeziak**. Estali lapikoa eta utzi 45 minutu (lurruna ateratzen hasten denetik zenbatuta). Denbora hori igarota, urrundu sutatik eta presioa galtzen duenean lapikoak ireki. Haragia oraindik prest ez badago, egosi 5-10 minutu gehiago. Zerbitzatu.

