

TXITXIRIOEN ENTSALADA

written by Errezetak



Etxean betidanik uraza edo pasta entsalada jan dugu. Udako egun beroetan arruntena lehendabiziko platera entsalada jatea da, beraz azkenean betiko entsaladei gorroa hartzen zaie. Hona hemen beste entsalada fresko eta goxoa.

Osagaiak:

4Perts.

- 400gr Txitxirioak
- 2 Piper berdea
- 150gr Oliba
- 1 Arto potea
- 1 Hegaluze potea
- 1 Uraza
- 1 Tipulina
- 2 Tomate
- 3 Arrautza
- Ozpina
- Condado de Almuza olio

Prestaketa:

1. Bezperan [txitxirioak](#) katilu batean ur epelarekin utzi. Presio-eltzean 30 minutuz egosi. Egosiak daudenean ur hotzarekin freskatu eta [hozka](#) gorde.



2. Piper berdea garbirik eta tipula zuriturik, brunoisen zatitu, gorde. Tomatea zuritu eta haziak kendu, 2x2zm tako zatitan zatitu.



3. Arrautzak 9 minutuz egosi, hoztu eta 2x2zm tako zatitan zatitu. Uraza garbitu eta ahoan sartzeko zatiak egin. Olibak erditik zatitu.



4. Katilu batean, txitxirioak, olibak, artoa, uraza, hegaluzea, [tipulina](#), tomatea, piperra eta arrautzak gaineratu. Ozpin, gatzez eta [Condado de Almuza](#) olioarekin onduz, hozkailuan gorde zerbitzatu arte (hotza egon behar da).

