ZEZEN ISATSA TXOKOLATEAREKIN

written by Errezetak



Plater honetaz jakin nuenean, xelebrea iruditu zitzaidan, eta saiatu nahi nuen. Plater goxoa benetan baina eroapen handiz egin beharrekoa dena. Ondo egina izateko, haragia oso erraz atera behar da hezurretik.

6 Perts.

Osagaiak:

- Zezen isatsa (900gr)
- 1 Tipula
- 1/2 Piper berdea
- 3 Koilarakada tomate naturala
- 2 Baratxuri ale
- 1 Kopa koñak
- Haragi salda
- 40gr Txokolate beltza
- Gatza
- Piperbeltza
- Irina
- Condado de Almuza olioa

Prestaketa:

1.Gatza eta piperbeltzez ondurik irinetik pasa. Condado de Almuza duen eltze batean isats zatiak urreztatu, gorde.



2.Eltze berberean azenarioa xafla lodietan gehitu eta minutu batera barazki guztiak 1zm tako lodieran gehitu, baratxuriak, tipula eta piper berdea. Gatzez ondu eta multzoa potxatu.

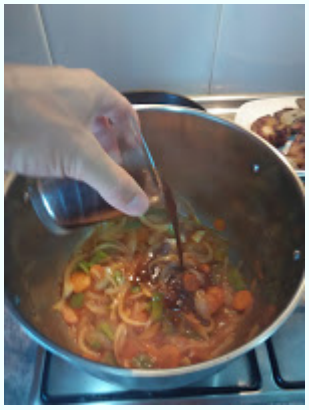


3.Bigunak daudenean tomatea gaineratu eta bi minutuz erregosi.

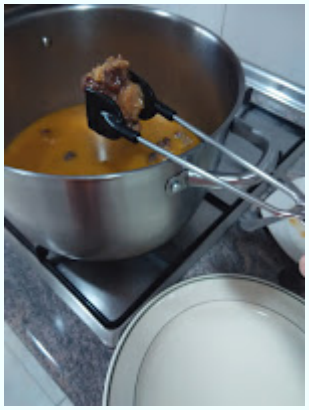
Isats zatiak eta koñak gehitu, bi minutuz erregosi alkohola lurrundu arte.

Haragi salda gaineratu isats zatiak estali arte.

2 Orduz egosi, uxterra geratu behar da, haragia hezurretik erraz desitsatsi arte.



4.Haragia eltzetik atera eta irabiagailuaren bitartez dena txikitu eta gero txinotik pasa.



---

5. Sutan jarri eta irakiten hasten denean txokolatea gaineratu.

Saltsaren testura eduki behar du, beraz likidoa badugu, denbora batez bat irakiten utzi, nik 15 minutu eduki dut.

Isats zatiak gaineratu eta 10 minutuz egosi, platerean zerbitzatu.

