

# ZEZEN ISATSA TXOKOLATEAREKIN

written by Errezetak



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

6 Perts.

Zezen isatsa (900gr)

1 Tipula

1/2 Piper berdea

3 Koilarakada tomate naturala

2 Baratxuri ale

1 Kopa koñak

Haragi salda

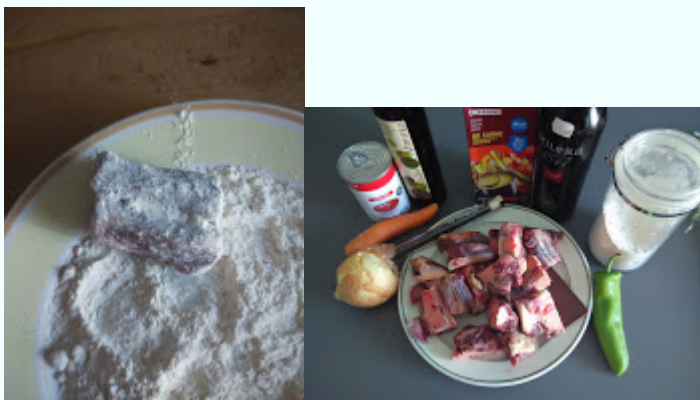
40gr Txokolate beltza

Gatza

Piperbeltza

Irina

Condado de Almuza olioia



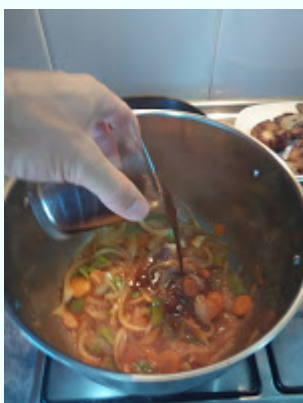
Gatza eta piperbeltzez ondurik irinetik pasa. [Condado de Almuza](#) duen eltze batean [isats](#) zatiak urreztu, gorde.



Eltze berberan azenarioa xafla lodietan gehitu eta minutu batera barazki guztiak lzm tako lodieran gehitu, baratxuriak, tipula eta piper berdea. Gatzez ondu eta multzoa potxatu.



Biguinak daudenenan [tomatea](#) gaineratu eta bi minutuz sukaldatu.



Isats zatiak eta [koñak](#) gehitu, bi minutuz sukaldatu alkohola luirrundu arte.



Haragi salda gainetaru isats zatiak estali arte.



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

Hargia eltzetik atera eta irabilgailuaren bitartez dena txikitu eta gero txinotik pasa.



Sutan jarri eta irakiten hasten denean txokolatea gaineratu.



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

Isats zatiak gaineratu eta 10 minutuz egosi, platerrean zerbitzatu.

**Rabo de toro con salsa de chocolate:** Salpimentar los trozos de rabo, pasar por harina y en perola con aceite Condado de Almuza, dorar, reservar. En la misma perola, con todas las verduras cortadas groseramente (1cm de grosor), freír primero la zanahoria y después añadir los ajos, cebolla y el pimiento. Salar y pochar el conjunto. Cuando estén blandas añadir el tomate y cocinar durante dos minutos. Añadir los trozos de rabo y coñac, cocinar durante dos minutos para evaporar el alcohol. Añadir caldo de carne hasta cubrir el rabo. Cocer durante dos horas, hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso. Sacar la carne y pasar por la batidora y después por el chino. Poner al fuego y cuando empiece a hervir añadir el chocolate. Se tiene que quedar con la textura de una salsa, por lo tanto, tener a hervor suave hasta conseguirla (yo lo he tenido 15 minutos reduciendo). Añadir la carne y cocinar durante 10 minutos. Emplatar y servir.