

ZEZENA ARDO BELTZERA

written by Errezetak



Pasa den urtean zezena egin gabe geratu nintzen. San Ferminak direla eta, harategietan erraz aurkitzen da baina denbora pasata oso zaila suertatzen da. Aurten garaiz ibili naizenez hona hemen errezeta.

Osagaiak:

6 Perts. (2.5h)

- 900gr Zezen haragia
- 2 Tipula
- 300gr Perretxiko
- 3 Baratxuri ale
- 2 Erramu hosto
- 1 Kanela zotz
- 250ml Ardo beltza
- 700ml Haragi salda
- 45gr Irin
- 1 Tomatea
- 5 Azenarioa
- Piperbeltza
- 4 Patata
- Condado de Almuza olioa
- Gatza

Prestaketa:

1. Garbitu, zuritu eta moztu [barazkiak](#) zati handietan. [Zezen](#) haragiari kartilagoa kendu eta 4x4cm tako zatitan moztu.



2. Katilu batean, barazkiak, **haragia** , gatza, piperbeltza, ardoa eta haragi salda gehitu, ongi nahastu eta hozkailuan 8 orduz beratu.



3. Denbora pasata, txino baten laguntzaz, salda, barazkiak eta haragia bereizi.



4. Haragia irinetik pasa eta [Condado de Almuza](#) olioarekin olioztaturiko zartagin batean gorritu, gorde.



5. Zartagineko olioak kazola garai eta zabal batera jaurti. Barazkiak gehitu eta 10 minutuz sukaldatu. Ondoren haragia, salda, [kanela](#) eta erramua gehitu eta ordu batez egosi edo haragia biguna egon arte.



6. Haragia egin dagoenean, kanela, [erramua](#) eta haragia ateraz, irabiagailu elektrikorekin multzoa txikitu.



7. Haragia eta [patatak](#) txatxamur zatiturik gehitu, eta 20 minutuz egosi (edo patatak eginak egon arte). Platerean zerbitzatu.

