

Haragi zopa barazkiekin, haragia saltsan eta kroketak



Bortziretako Hiri Hondakinen Mankomunitatearen eskutik, Iñaki Pikabea sukaldari beratarrak janariari ahalik eta probetxurik haundiena ateratzeko errezetak prestatu ditu.

OSAGAIK

- 1/2 kilo txankarra hezur eta guzti
- 150 gramo oilo haragia
- Azenario bat
- 50 gramo garbantzo
- perrexila adarrean
- tipula bat
- 2 arrautza
- 150 gramo pasta fideo motakoa
- gatza

ERREZETAK

Txankarra (aretzearen belaunetik behera doan zatia) bere hezur eta guzti litro bat eta erdi inguru urez estali eta bertan azenarioa zuritua eta erdibitua, garbantzuak, perrexil adarrak (4 edo 5 bat) jarri eta su bizian utzi irakiten hasi arte. Sua jeitsi eta bitartean, tipula xerratan ebaki eta zartagin bero batean gorritzen paratubi aldeetatik. Behin gorritua dagoeanean, lehengo saldaren ontzira eramanean, arrautzeekin batera, kolorea hartu dezan bukaerako zopa izanen denak. Motel-motel egosten utzi ordu eta erdi eta ondotik, iragazi garbi gelditu dadin eta sutan jarri; gatza bota behar adina eta fideo gisako

pasta ere bai, eta egosten utzi hamar bat minutuz. Bukatzeko, arrautza bat zuritu eta zatitan moztuta zopari nahastu eta egosita gelditu diren garbantzuak ere oilo berotan prijitu kurruskari gelditu arte eta zopari laguntzeko ondoan zerbitzatu.

Txankarrarekin, hezurra alde batera utziko dugu eta haragia bertze batera. Tipula bat, azenario erdi bat eta bi baratxuri ale ongi erregosi eta hezurra bertan bota. Edabontzi bat ardo txurirekin busti eta bi minutuz egosten utzi ondotik, ura bota tapatu arte eta ordu batez egosten utzi nahaskia. Hezurra bertatik atera eta pasapurean edo puregailuan iragazi. Berriro irakin, gatz puntua probatu eta haragia zatitan moztu ondotik bertara gehitu. Onddoa eta ilarbila gustatu ahala gehitu eta guztia hamar minutuz elkarrekin egosi. Haragia saltsan prest izanen dugu.

Gelditu den oilo haragiari azala kendu eta zati txikitik ebaki. Bexameia prestatu gurina eta oloa erabilita, 75 g denetara, 60 g irina eta litro erdi esne bero. Gatza eta piper xuri hautsa gehitu eta oilaskoa nahasi. Gelditzen zaigun arrautza egosia ere zatitu eta nahastu eta york urdiazpikoaren 50 g finebakiak ere bai. Hozten utzi eta irina, arrautza eta ogi birrindutik pasa forma borobila emanaz eta oilasko kroketa sorta bat egin.