



MADRILDAR ELTZEKOA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

LUENGO garbantzua, 300 gr

Zankarra, 300 gr

Oilasko-izter bat

EL CHICO txorizo bat

Urdai iberikoa, 150 gr

LA HOGUERA urdaiazpikoa, bi punta

Bi azenario

Bi patata

DUCROS piperrauts mina, koilarakada bat

DUCROS piperrauts gozoa, koilarakada bat

Baratzuri-atal bat

ELABORAZIOA

Aurreko gauean, garbantzua beratzen jarriko ditugu, ur epelean.

Hurrengo egunean, uretatik atera eta eltzean jarriko ditugu gainerako osagaiekin batera, ur epeletan (bi litro eta erdi).

Eltzea itxi eta 20 minutuan kozinatuko ditugu. Urak irakitean sortutako aparra kenduko dugu, apar-burruntzali batekin.

Eltzea ireki eta osagaiak buztinezko kazola batean jarriko ditugu, bakoitza bere aldetik.

Baratzuriarekin eta piperrautsarekin olio errea egin, eta egosketaren salda-apur bat botako dugu. Ondoren, olio errea garbantzuetara bota eta minutu batzuk irakiten utziko dugu. Buztinezko kazola batean zerbitzatu behar dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
180'



ZAILTASUNA
3/10



OSASUNGARRIA
8/10