



ARROZ KREMA “ARRAUTZA FRIJITUAREKIN”

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
50 gr arroz
200 gr oilasko-salda
1/2 tipula
1 atal baratxuri
4 arrautza-gorringo
8 xerra hirugihar

ELABORAZIOA

Tipula eta baratxuri xehatua
sueztituko dugu. Arroza gehituko
dugu, nahasi eta oilasko-saldarekin
bustiko dugu. 20 minutu egosten
utziko dugu. Birrindu eta iragazi
egingo dugu -bero mantenduko
dugu gerorako-.

Hirugiharra zartagin ez itsaskor
batean markatuko dugu, kurruskari
utzi arte.

Arroz-krema platerean jarriko
dugu, baina arrautza frijitu baten
tamainan. Gorringoa gainean
jarriko dugu, erdian, eta albo
batera hirugihar xerrak.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
25'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
6/10