



ARROZ CRISPY - A BRANDADAREKIN

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
50 gr arroz
100 gr bakailao gatz gabetu
100 ml oliba-olio birjina
1 atal baratxuri
1/2 pipermin
1 sorta perrexil

ELABORAZIOA

Ur ugari jarriko dugu irakiten. Arroza gehitu, eta 18 minutuz egosiko dugu. Ur-txorrotaren azpian hoztu, eta laberako paper baten gainean zabalduko ditugu arroz-aleak, haien artean espazioa utzita. Labean 80 gradutan lehortzen jarriko ditugu hiru orduz.

Oliba-olioa 160 gradutan berotzen jarriko dugu. Arroza txanda txikitan bota eta, puztu ahala, atera eta paper xurgatzaile gainean jarriko dugu. Gerorako utziko dugu.

Brandadarako:

baratxuria olioarekin suan jarri, gorritu arte. Sutik atera eta olio epeltzen utziko dugu. Orduan bakailao xehatua erantsi, eta su txikian jarriko dugu gelatina aska dezan. Turmixarekin birrinduko dugu eta gerorako utziko dugu.

Perrexila ur irakinetan egingo dugu, eta ur izoztura pasako dugu egostealdia mozteko. Hostoak likuatu, eta gerorako utziko ditugu.

Bi goilararen laguntzaz, bolatxoak egingo ditugu brandadarekin. Bolatxoak arroz puztuarekin bildu eta plater batean jarriko ditugu. Perrexil-saltsarekin eta oliba-olio birjinaren tanta batzuekin apainduko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
8/10



OSASUNGARRIA
7/10