



ARROZ ETA OTARRAINXKA SOCARRAT-A

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

1 tipula

1 atal baratxuri

100 gr arroz

200 ml salda

1 ñora lehor

12 otarrainxka

4 hari azafrai

ELABORAZIOA

Otarrainxkak zuritu, eta salda egingo dugu azalarekin eta ñora lehorrarekin. Gerorako utziko dugu.

Baratxuria eta tipula zuritua sueztituko dugu eta arroza erantsiko dugu. Azafrai-hariak pixka bat txigortu eta gehituko ditugu. Salda gaineratuko dugu, eta labean egosiko dugu 200 gradutan 11 minutuz.

Arroza azpil batean zabalduko dugu egosketa mozteko. 10 cm-ko diametroa duten metalezko uztaietan banatuko dugu eta pixka bat trinkotuko dugu.

Zartagin ez itsaskor bat sutan berotuko dugu eta arroza duen uztai jarriko dugu gainean. Bi aldeetatik txigortuko dugu eta platerean jarriko dugu. Otarrainxkak salteatu, eta arrozaren gainean jarriko ditugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
25'



ZAILTASUNA
7/10



OSASUNGARRIA
7/10