



BABARRUN ZURIAK ERRIOXAR ERARA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)

ASTURIANA babarrun zuriak, 400 gr

Txorizoa, 100 gr

Bi pikillo-piper

Tipulin bat

Piper berde bat

Hiru tomate

Baratzuri-atal bat

KOIKE oliba-olioa, koilarakada bat

AÑANA MINERAL gatza, koilarakada bat

ELABORAZIOA

Babarrunak txorrota azpian garbitu eta beratzen jarriko ditugu, ur hotzetan, 8 orduz.

Tipula, piper berdea eta baratzuria moztu, eta zartagin batean potxatuko ditugu, oliba-olio pixka batekin.

Bi litro ur hotz jarriko ditugu lapiko batean, eta babarrunak gehituko ditugu, uretatik atera ondoren.

Gainerako osagaiak bota eta egosten utziko dugu dena, ordu eta erdiz, babarrunak bigundu arte. Gatz-puntua egiaztatu eta zerbitzatuko dugu.



PREZIOA
TXIKIA



DENBORA
70'



ZAILTASUNA
3/10



OSASUNGARRIA
8/10