



# ARRAUTZA LOREA

## OSAGAIAK

(2 pertsonarentzat)

**4 Arrautza**

**50 g Urdaiazpiko txikitu**

**2 Patata**

**eskukada bat Ilar**

## PRESTATZEA

Patata zurituko dugu eta zm 1 inguruko xerratan moztuko dugu. Su baxuan konfitatuko dugu, oliba-oliotan, leun-leun geratzen den arte.

Ilarrak egosi eta txikitu egingo ditugu oso pure fina geratu arte.

Zelofan-paperaren laguntzarekin, poltsatxo batzuk egingo ditugu eta barnean arrautza hautsita eta gordina jarriko dugu olio-tanta batekin eta gatz pixka batekin. Lau minutuz egosiko dugu.

Urdaiazpiko-txirbilak zartaginean egingo ditugu kurruskariak gera daitezen.

Platera muntatzeko, ilar-purearen brotxakada batzuk eta patata konfitatuaren xerrak ipiniko ditugu. Gainera arrautzak ipiniko ditugu, eta amaieran, urdaiazpikoa.



**PREZIOA  
BAXUA**



**DENBORA  
30'**



**ZAILTASUNA  
5/10**



**OSASUNGARRIA  
9/10**