

Azenario-arrautzopila



Osagaiak

0-3 urte bitartekoentzako anoa. Helduentzat, bikoitza.

- Arrautza: unit. 1
- Azenarioa: 25 g
- Tipula: 10 g
- Oliba-olio birjina estra: 3 g
- Gatza: 0,05 g

Chefaren iradokizuna



Puri Pérez
Izartegi

Azenarioa birrindu dezakegu, tortillari beste-lako testura bat emateko.

Nola egin

Lehenik eta behin, tipula zuritu eta zatitxoetan txikitu. Zar-tagin batean, olio berotu eta tipula erregosi.

Bitartean, azenarioa arraspatu eta garbitu, eta laukitxo txi-kitan edo xerra finetan txikitu. Azenarioa tipularen zartaginera bota, salteatu gorritzen hasi arte eta ur pixka bat gehitu egos-ten amaitzeko.

Behin barazkiak eginda daudenean, beharrezkoa bada, xukatu.

Amaitzeko, arrautza/k irabiatu, barazkiekin nahastu, zarta-gin batean olio tanta bat jarri eta bertan tortilla egin.