

Arroza barazkiekin



Osagaiak

0-3 urte bitartekoentzako anoa. Helduentzat, bikoitza.

- Bruselazak: 40 g
- Erremolatxa: 20 g
- Porrua: 20 g
- Osoko arroza: 30 g
- Oliba-olio birjina estra: 2 g
- Gatza: 0,1 g

Chefaren iradokizuna



Daniel Pérez
Hello Egunsenti

Zerbitzatu aurretik, oliba-olio birjina txorrotadatxo bat bota.

Arroza barazkiekin

Nola egin

Lehenik eta behin arroza oso ongi garbitu, lehendabizi ur-pean eta ondoren ur hotzetan. Xukatu eta gorde.

Azak erditik moztu, eta gainerako barazkiak, kubo txikitan.

Lapiko bat sutan jarri, olio bota eta barazkiak gehitu. Su ertainean sueztitu, puntu-puntuan egon arte (8 minutu inguru). Puntu-puntuan daudenean, atera eta gorde.

Barazkiak sueztitzeko erabilitako lapiko berean arroza jarri eta ur hotza bota, jarritako arrozaren bikoitza. Irakiten hasten denetik, egosten utzi 30 minutuz gutxi gorabehera (jarraitu aurretik probatu).

Arroza egosita dagoenean, barazki erregosiak gehitu, dena kontuz nahastu, eta jateko prest dago.