

Gorbeialitatez

B A R A Z K I A K

AZA ZORROTZ KREMA (20')

Osagaiak (6 pertsonentzako)

- Aza zorrotz erdia.
- Apio zurtoin erdia.
- Porru bat.
- Tipula erdia.
- Patatak, 2.
- Arbendola xaflak, 3 eskukada.
- Ura, litro bat.
- Intxaur muskatua eta jengibre hautsa, nahieran.
- Oliba olio.
- Gatza.
- Apaintzeko: arbendola pinportak eta tipulin xehetua.

Prozedura:

1. Tipula, porrua eta apioa xehetu eta oliba oliotan erregosten jarri. Gatza gehitu eta su erdian kozinatu.
2. Bien bitartean, patatak zuritu eta gazta birrintzeko gailuan birrindu.
3. Aza julianan moztu.
4. Barazkiak gorritzen direnean, arbendola xaflak gehitu eta txigortzen utzi.
5. Patata birrindua gehitu, bi-hiru buelta eman eta aza gehitu.
6. Ura erantsi, gatzean ondu eta 12 minutuz su bizian egosi.
7. Intxaur muskatua eta jengibre erantsi eta irabiagai-luarekin birrindu.
8. Iragazki eta borrontzali baten laguntzarekin ontzi batetara iragazi eta zerbitzatzeko garaian oliba olio tanta batekin, tipulin xehetuarekin zein arbendola koxkor txigortuekin zerbitzatu.

On egin!

CREMA DE COL PICUDA (20')

Ingredientes (para 6 personas)

- Media col picuda.
- Medio tallo de apio.
- Un puerro.
- Media cebolla.
- 2 patatas.
- Láminas de almendra, tres puñados.
- Un litro de agua.
- Nuez moscada y jengibre en polvo, si se desea.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Para decorar: granos de almendra y cebollino picado.

Preparación:

1. Picar la cebolla, el puerro y el apio y cocerlos en aceite de oliva. Agregar sal y cocinar a fuego medio.
2. Mientras tanto, pelar las patatas y rallarlas en un rallador de queso.
3. Cortar la col en juliana.
4. Cuando las verduras estén doradas, añadir las láminas de almendra y dejar tostar.
5. Añadir la patata rallada, dar dos o tres vueltas y añadir la col.
6. Agregar el agua, sazone con sal y cocina por 12 minutos a fuego fuerte.
7. Agregar la nuez moscada y el jengibre y triturar con una licuadora.
8. Colar en un bol con la ayuda de un filtro y unas varillas. Cuando las verduras estén doradas, añadir las láminas de almendra y dejar tostar.

¡Que aproveche!