

## Galizia

Denbora



1h 30'

Errazioak




4

Egokia



Haurrentzat

Aukerak

 Begetarianoa

# Galiziako salda zuria buru-azarekin

*Salda bero hau ezin hobea da bazkaritako sarrera gisa, eta hotz egiten duenean, udazken eta neguan, alegia*

## Osagaiak

400 g buru-aza zuri zatikatua

400 g patata

2 azenario

150 g babarrun zuri egosi

20 g txerri-gantz

Txerri-belarri eta -buztan bana

2,5 l ur iragazi

Galiziako txorizo ketu bat

Gatz fina nahierara

Oliba-olio birjina estra

Arbi-gara, arbi- edo aza-garaian, Galiziako salda zuria horiekin prestatzen da, buru-aza zuriarekin beharrean.

## Prestatzeko modua

1. Kozinatu lapiko handi batean, su ertainean: belarria, buztana eta txorizoa 2,5 l uretan ordubetez. Kendu aparra noizean behin.
2. Bitartean, zuritu patatak eta azenarioak. Zatitu patatak dadotan zein xerratan. Moztu azenarioak xerratan.
3. Erantsi barazki guztiak, babarrun egosiak eta koilaratxokada erdi gatz lapikora, salda egosteko 20 minuturen faltan.
4. Egosketa-ordua igarotakoan, atera haragia eta txorizoa, eta gorde.
5. Txikitu haragia eta txorizoa, eta erantsi saldari. Nahasi ondoren, erantsi zurrusta bat oliba-olio birjina estra eta zerbitzatu bero.

*Errezeta hau salda arbi-garekin errezetaren aldaera da, Galiziako sukaldaritzaren tradizionalararen klasiko bat*

## Aukerak

Galiziako eltzekoarekin bezala, osagaiak aldatzeko aukera dago: animalia-jatorriko osagaien ordez, gertuko barazkiak (kuia, arbia, perretxikoak, itsas algak, etab.).

Bertsio ~~beganorako~~, barazkiak 750 ml perretxiko-saldatan (edo beste saldaren batean) egos daitezke, 20 minutuz. Gantzaren ordez, bi koilarakada oliba-olio birjina estra erabil daiteke. Txoribegano-dado frijituekin, salda gainean piperrauts gorri ketu hautsezatu pixka batekin eta zurrusta bat oliba-olio birjina estrarekin zerbitza daiteke.