

Galizia

Denbora



1h 30'

Errazioak







10

Egokia






Haurrentzat

Alergenoak

-  Gabore glutendunak
-  Arrautza
-  Esnekiak
-  Fruitu lehorrak

Aukerak

-  Esnekirik gabe
-  Beganoa
-  Glutenik gabe



Gaztaina - eta arbendol - tarta

Osagaiak

350 g gaztaina zimel

3 g konbu alga deshidratatu (hautazkoa)

400 g esne oso

150 g arbendol-irin

90 g gari-irin zuri

8 g (koilaratxokada eta erdi) gozogintza-hauts edo sodio bikarbonato

150 gurin-pomada

200 g azukre

3 arrautza handi

Tanta batzuk limoi-zuku

Apur bat gatz

Glas azukrea, hautsezatzeko (hautazkoa)

Ur iragazia

Gaztaina karamelutuetarako (hautazkoa): 50 g gaztaina zuritu egosi,

100 ml ur, 30 g azukre oso

Gaztaina egosien kontsumoa ohikoa da udazkenean eta negu hasieran.

Prestatzeko modua

1. Gaztainak: garbitu eta utzi ur iragazitan beratzen 48 orduz Garbitu eta egosi presio-eltzean konbu alga zati batekin, ur-bolumen bikoitzarekin, 40 minutuz su txikian.
2. Kendu presio-eltzea sutatik eta itxaron hondar-beroarekin kozinatzen amaitu arte, beste 10-15 minutuz. Xukatu gaztainak eta gorde likidoa salda egiteko. Kendu konbua eta gorde beste baterako.
3. Txikitu gaztaina egosiak esne beroarekin batera, krematsu geratu arte (beharrezkoa bada, erantsi esne gehiago). Utzi hozten, estalirik.
4. Berotu labea 180 °C-tan. Bitartean, nahasi hagaxkaz arbendol-irina, gari-irina, gozogintza-hautsa eta 150 g azukre.
5. Bereizi zuringoak arrautzetatik eta gorde. Erantsi gorringoak eta gurina solidoetara gaztaina-kremarekin batera eta homogeneousatu.
6. Harrotu zuringoak elur-punturaino tanta batzuk limoi-zukurekin. Ongi harroturik izatean, erantsi gainerako 50 azukre gramoak.
7. Erantsi zuringo harrotuak aurreko nahasketara mugimendu leun eta inguratzaileekin, 2 edo 3 txandatan.
8. Prestatu 25 cm-ko molde bat (hobe desmuntagarria bada), koipeztaturik edo labeko paperarekin. Isuri nahaskia eta lautu gainazala.
9. Laberatu 15 minutuz 180 °C-tan eta gero 170 °C-tan beste 45-50 minutuz, burrunzki batez ziztatzean garbi atera arte (egosirik dagoen seinale).

Postre honen jatorrizko bertsioa San Martiño edo San Martin tarta da, oso ohikoa Galiziako Ourense hirian. Hiriko patroia San Martini eskainitako jaiak ospatzeko prestatu ohi da, azaroaren 11n

Elaboración

10. Atera moldea labetik eta utzi jalkitzen 10 minutuz. Atera tarta kontu handiz moldetik eta utzi hozten sareto batean.

11. Tarta hotz izatean, hautseztatu glas azukrearekin (hautazkoa) eta jarri gaztaina karamelutu batzuk gainean, apaintzeko. Gaztainak karamelizatzeko, jarri gaztaina egosiak lapiko batean, urarekin eta azukre osoarekin. Kozinatu su ertainean, noizean behin eraginez, ur guztia lurrundu arte eta gaztainak dirdiratsu eta karamelutu geratu arte.

Aukerak

~~Glutenik gabe~~ eta ~~animalia-jatorriko~~ produkturik (esnea, arrautzak eta gurina, kasurako) gabe egiteko:

- Gari-irinaren ordeaz, artobeltz-irina
- Esnearen ordeaz, arbendol-edari begetala
- Arrautzen ordeaz, 3 koilarakada liho xehatu katilu erdi uretan
- Gurinaren ordeaz, 100 ml oliba-olio birjina estra.

Prestatzeko modua

1. Berotu labea 175 °C-tan, goialdean, behealdean eta haizagailua piztuta. Xehatu egosiriko gaztainak osagai hezeekin: arbendol-edari begetal beroa, oliba-olioa, liho-hazi bustiak eta tanta batzuk limoi-zuku.

2. Nahasi katilu handi batean osagai lehorrak: arbendol-irina, artobeltz-irina, apur bat gatz eta gozogintza-hautsa edo bikarbonatoa.

3. Nahasi ongi osagai lehorrak gaztaina-kremarekin.

4. Jarri oreka koipeztaturiko edo laberako papera duen tarta-molde batean. Sartu labearen erdian 40-50 minutuz, burruntzia batez ziztatzean garbi atera arte (egosirik dagoen seinale).

5. Atera moldea labetik eta utzi jalkitzen 10 minutuz. Atera tarta kontu handiz moldetik eta utzi hozten sareto batean.

Prestatzeko modua

6. Tarta hotz izatean, hautseztatu glas azukrearekin (hautazkoa) eta jarri gaztaina karamelutu batzuk gainean, apaintzeko. Gaztainak karamelizatzeko, jarri gaztaina egosiak lapiko batean, urarekin eta azukre osoarekin. Kozinatu su ertainean, noizean behin eraginez, ur guztia lurrundu arte eta gaztainak dirdiratsu eta karamelutu geratu arte.

Magostoa oso ospetsua da oraindik ere Galizian: suaren inguruan ospatzen da, gaztainak sutan erretzen zirelako eta nekazariak su inguruan biltzen zirelako uztaren alde topa egiteko, ardo berriaz eta/edo mahats-patsez