

Euskal Herria

Denbora



25'

Errazioak



4

Alergenoak



Moluskuak



Sulfitoak



Arraina



Zereal
glutendunak

Aukerak



Glutenik
gabe

Txirlak saltsa berdean

Osagaiak

500 g txirla

2 baratxuri-ale

Tipula bat

Baso bat ardo zuri

Arrain-salda

Eskutada bat perrexil fresko

Koilarakada bat irin

Oliba-olio birjina estra

Hiru txirla-barietate ohikoenak finak, lerdetsuak eta haztegikoak dira.

Tradizioz, tamaina txikiagoko txirlak saltsa berdean jan izan dira, arrain, molusku eta krustazeoetarako euskal sukaldaritzako gozagarri tipikoa bera

Prestatzeko modua

1. Xehatu tipula eta baratxuriak, eta sueztitu oliotan, gatz apur batekin, 15 bat minutuz.
2. Erantsi irin-koilarakada eta kozinatu 3-5 minutuz. Isuri ardo zuria eta utzi berotzen alkohola lurrundu arte, ardo-usaina izateari utzi arte.
3. Erantsi arrain-salda eta, beharrezkoa bada, gatz gehiago. Kozinatu 10 bat minutuz su txikian; tarteka, eragin, saltsa apur bat loditzeko.
4. Isuri saltsa irabiagailuko edalontzi batean eta birrindu perrexil fresko ugarirekin batera.
5. Isuri saltsa zartaginean berriro eta erantsi txirlak. Estali eta eduki sutan txirlak ireki arte.
6. Gozatu perrexil fresko xehatu gehiagorekin.

Saltsa berdea ez ezik, saltsa marinela erara ere, aurrekoaren antzera prestatzen dena, oso tipikoa da Euskal Herrian

Aukerak

Glutenik gabea egiteko, glutenik gabeko irina erabili besterik ez da egin behar; arroz-irina, esate baterako.