

Madril

Denbora



1h 30'

Errazioak



10

Alergenoak

○ Arrautzak



Arrautza hautsiak

Errezeta hau Madrilgo Casa Lucio jatetxe ospetsuak egin du famatu, eta horrexegatik esaten zaio, batzuetan, "Lucioren arrautzak"

Osagaiak

4 arrautza

3 patata

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Arrautza hautsien errezetaren bertsio batzuetan, urdaiazpiko serrano xerrak edo txorizo-pusketak eransten dira. Hornigai begetarianoak ere bai, hala nola pikillo piperrak, perretxikoak edo boilurra.

Prestatzeko modua

1. Zuritu patatak eta moztu makilatxo luze eta loditan. Sartu ur hotz ugariz betetako ontzi batean 10 minutuz, almidoi pixka bat kentzeko. Lehortu ondo zapi garbi batekin.
2. Bota oliba-olioa zartagin batean eta berotu su ertainean. Behar bezain bero dagoenean (160 °C), bota patata guztiak eta kozinatu, samur geratu arte. Jarri sua ahal den bizien eta gorritu patatak. Atera bitsaderaz eta jarri erretilu batean.
3. Zartagin berean, kendu olioak kontu handiz, koilarakada gutxi geratu arte. Jarri su bizia berriro.
4. Kraskatu arrautzak eta kozinatu, zuringoa gatzatu arte.
5. Bitsaderaz, atera arrautza frijituak eta jarri pataten gainean. Puskatu arrautzak sardexkaren eta koilararen laguntzaz pataten gainean, ondu eta zerbitzatu berehala.