

Kantabria

Denbora



50'

Errazioak



2

Egokia



Haurrentzat

Babarrun gorri mota hau oso estimatua da bere kalitate apartarengatik

Mendiko carico erregosiak

Osagaiak

200 g mendiko carico edo babarrun gorri lehor

Barazki-salda

Tipulin bat

Baratxuri-ale bat

Piper berde bat

Azenario bat

Piperrauts gozoa

Kumino xehatua

Piperbeltz xehatua

Gatza

Oliba-olio birjina estra

Caricoak Kantabriako babarrun gorri txiki tipikoak dira. Lekale zapoetsu, leun eta testura atseginekoak dira

Prestatzeko modua

1. Garbitu babarrun gorriak bezperan eta utzi beratzen ur hotzean gau osoan gatz pixka batekin.
2. Garbitu azenarioa eta piperra. Zatikatu puska handitan eta kendu piperraren haziak. Zuritu tipulina eta baratxuri-alea, eta zatitu.
3. Jarri presio-eltzean babarrunak, barazkiak, espeziak eta olioak. Estali barazki-saldarekin eta itxi. Berotu su handitan, lapikoak presiorik gorena izan arte. Jarri su ertainean eta utzi 25 minutuz. Itxaron presio guztia hustu arte ireki aurretik.
4. Begiratu babarrunak ongi egosi diren eta bota gatz nahierara. Atera barazkiak eta birrindu salda pixka batekin eta babarrun batzuekin batera, gatz eta piperrauts pixka bat gehiagorekin. Bota eltzera eta nahasi ongi; begiratu ea gatz nahikoa duen.
5. Zerbitzatu zurrusta bat oliba-olio birjina estrarekin.