

Asturias

Denbora



35'

Errazioak



4

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak

Moluskuak

Sulfitoak

Txipiroi afogatuak (itoak)

Osagaiak

500 g txipiroi garbi

150 g tipula txikitu

100 g piper berde

Koilaratxokada erdi kaiena-hauts

3 baratxuri ale laminatu

Ereinotz-hosto bat

100 ml ardo zuri

10 ml ron

70 ml oliba-olio birjina estra

Gatza

Platera osatzeko, patatekin, arrozarekin edo saltsa goxoa bustitzeko ogiarekin batera zerbitzatzen da.

Txipiroiak Kantaurialdeko betiko errezetetan oso ohikoak direnez, antzeko bertsioak topa daitezke Galizian, Kantabrian zein Euskal Herrian

Prestatzeko modua

1. Garbitu ongi txipiroiak eta gorde.
2. Txikitu tipula eta piperra, eta zatitu baratxuria laminatan.
3. Jarri olio pixka bat zartaginean eta, bero egondakoan, beratu barazkiak hamar minutuz. Ondoren, erantsi kaiena eta ereinotza.
4. Barazkiak ongi beraturikoan, isuri ardoa eta rona, eta utzi dena loditzen hamar bat minutuz su ertainean.
5. Azkenik, erantsi txipiroi osoak. Kozinatu su txikian 15 bat minutuz.
6. Zerbitzatu aurretik, apaindu perrexil fresko txikituaz.

Txipiroi afogatuak Asturiasko sagardotegietan zerbitzatu ohi dira, eta, askotan, ardo zuria ren ordez, gozoa ez den sagardoa erabiltzen da