

Gaztela eta lehoi

Denbora



30'

Errazioak



4

Alergenoak



Fruitu
lehorrak



*Plater begano hau tipikoa da
Gaztela eta lehoiko
Segoviako herrialdean;
horregatik esan ohi zaio "aza
gorria Segoviako erara".*

Aza gorria sagar, pinazi eta intxaurrekin

Osagaiak

Aza gorri erdi

2 baratxuri-ale

Oliba-olio birjina estra

Gatza

50 g mahaspasa

100 ml ardo zuri

Koilaratxokada bat piperrauts

gozo

50 g pinazi eta intxaur

2 sagar

Limoi baten zukua

Errezeta tradizionalean soilik pinaziak erabiltzen dira, baina eskura izan ditzakegun bestelako fruitu lehorrekin ere oso ongi geratzen da.

Prestatzeko modua

1. Jarri mahaspasak ardotan beratzen, beste pausoak ematen ditugun bitartean.
2. Txigortu pinaziak eta intxaur zatikatuak, arinki, oliorik gabeko zartaginean. Gorde.
3. Moztu sagarrak makilatxotan eta gorde limoi-zukutan, herdoil ez daitezen.
4. Moztu aza gorria julianan eta txikitu baratxuri-alea. Irakin aza-zerrendak ur eta gatzetan, xukatu eta gorde salda morea beste prestaketa batzuetarako.
5. Salteatu irakindako eta xukaturiko aza gorria zartagin sakon batean, bi koilarakada oliotan, gatz pixka batekin eta txikituriko baratxuriarekin.
6. Erantsi ardo zuritan beraturiko mahaspasak, beste gatz pixka bat eta piperrauts gozoa. Salteatu minutu pare batez.
7. Entsalada-ontzi batean, nahasi aza gorria sagarrarekin (gorde sagar pusketa batzuk platerak apaintzeko), pinaziekin eta intxaurrekin. Zerbitzatu oliba-olio birjina estrarekin ondurik.

Beganoak ez diren beste bertsio batzuetan, urdaia edo hirugiharra eransten zaio, bai eta bestelako osagaiak ere (kumino-hautsa, kanela eta baratxuriekin xehaturiko ogi txigortua, kasurako).