

Murtzia

Denbora



45'

Errazioak



4



Empedradoa

Murtziako Eskualdeko alturako herrietako errezeta tradizionala da. Murtziako etxe askotan, maiz prestatzen dute oraindik ere, batik bat neguan

Osagaiak

250 g babarrun gorri egosi
400 g arroz
100 ml tomate-saltsa frijitu
Baratxuri-buru bat
Tipula bat
Zopa-koilarakada bat
piperrauts-hauts ketu

¡Piper berde bat
Piperbeltz beltz ehoa
Patata bat
Ereinetza
6 azafrai-hari
Oliba-olio birjina estra
Gatza

Murtziako empedradoa plater nagusi bakarra izan ohi da, eta oliba-errazio batekin eta bertako ardorekin batera zerbitzatzen da.

Prestatzeko modua

1. Zartagin batean, gorritu oliotan patata, takotxotan moztuta. Ondoren, sueztitu baratxuri samurrak, tipula eta piper berdea, dena bigundu arte.
2. Erantsi tomate-saltsa frijitua eta piperrautsa, eragin eta kozinatu beste bi minutuz. Kendu sutatik eta utzi geroko.
3. Frijitua patatarekin eginda dagoenean, prestatu arrozka kazola batean haren bolumena bi aldiz ur botata. Erantsi gatza, piperbeltza, ereinotza eta azafraia. Frijitua ere sartu kazolan arrozarekin.
4. Kozinatu su ertainean, motel, gutxi gorabehera 15 minutuz. Sartu babarrun gorri egosiak eta, beharrezkoa bada, bota gatz gehiago.
5. Kozinatu beste 5 minutuz eta, bai arrozka bai patata gisatutakoan, itzali sua, estali lapikoa eta utzi jalkitzen hainbat minutuz. Eltzean bertan zerbitzatzen da, zeina normalean buztinezkoa izaten den.

Plater honekin batera, etxeko oliba zatituen errazio bat eta tokiko ardoa zerbitzatu ohi dira. Oliben zapore gogorak zapore neurritsuko jaki sendo honekin kontrastatzen du.