

## Nafarroa

Denbora



45'

Errazioak



4

Alergenoak



Sulfitoak



# Oilaskoa txilindron erara

*Oilaskoa txilindron erara errezeta tradizional ospetsuenetakoa da, Nafarroan ez ezik, Errioxan eta Aragoian ere, eta oso estimatua da Estatu osoan.*

## Osagaiak

Oilasko bat

Piper gorri handi bat

Piper berde handi bat

Tipula handi bat

4 baratxuri-ale

4 tomate heldu

250 ml ardo zuri

100 g urdaiazpiko serrano

Zapore leuneko oliba-olio birjina

Gatza nahierara

Errezeta honen oinarria txilindron saltsa da, tipulaz, baratxuriz, tomatez, piper gorritz eta urdaiazpikoz egindako saltsa, alegia.

## Prestatzeko modua

1. Zartagin handi batean, isuri zurrusta bat oliba-olio oparo. Zuritu bi baratxuri-ale eta jarri zartaginean, gorritzeko. Gorritutakoan, atera zartaginetik eta gorde geroko.
2. Garbitu oilaskoa, kendu azala eta zatikatu. Ondu gatz pixka batekin eta sartu baratxuriak gorritu diren zartaginean. Frijitu oilasko-zatiak alde guztietatik gorrituz. Gorde geroko.
3. Zuritu eta moztu tipula juliana erara, eta xehatu baratxuriak. Kazola handi batean, isuri beste zurrusta bat oliba-olio oparo. Sueztitu tipula eta baratxuria su ertainean, tipula gorritu arte.
4. Zuritu eta moztu tomateak dadotan. Gorde geroko.
5. Garbitu eta moztu piperra zerrendatan. Bota kazolara tipula eta baratxuriarekin batera. Piperrak puntu-puntu daudenean, erantsi urdaiazpikoa eta sueztitu minutu pare batez. Jarraian, erantsi tomatea eta nahasi. Utzi osagai guztiak elkarrekin kozinatzen 6-7 minutuz su ertain-txikian eta eragin noizean behin.
6. Gehitu oilaskoa eta ardo zuria. Astindu kazola, oilaskoa eta salda ondo nahasteko. Utzi dena elkarrekin kozinatzen su ertain-txikian 7-8 minutuz.
7. Saltsa loditutakoan, bota gatz gehiago, beharrezkoa bada. Kendu sutatik, jarri platerean eta zerbitzatu bero.