

## Nafarroa

Denbora



1h

Errazioak



4

# Potxa freskoak nafarroako erara

## Osagaiak

250 g potxa edo babarrun fresko

Ur hotza

Piper berde bat

Tomate heldu bat, zurituta

Tipula txiki bat

2 baratxuri-ale

10 g tomate kontzentratu

Gatz apur bat

Oliba-olio birjina estra

Ozpinetako 2 piper, laguntzeko

*Potxak, gehienbat, Nafarroan, Errioxan eta Araban landatzen dira, eta heldu aurretik biltzen*

Potxak lekale-mota bat dira, Nafarroako babarrun zuri tipikoak.

## Prestatzeko modua

1. Jarri potxak kazola batean, estali ur hotzarekin eta kozinatu su txikian 40-45 minutuz, samur geratu arte.
2. Bitartean, prestatu barazkiak: moztu dadotan eta xehatu baratxuria.
3. Egin olio errea barazkiekin, 10 minutuz kozinatuz. Bota kazolan potxekin batera eta kozinatu guztia 5 minutuz. Behar izanez gero, bota gatz gehiago eta utzi jalkitzen gisatua, estalirik, gutxienez beste 5 minutuz.
4. Jarri platerean piper banarekin errazioko.