

Katalunia

Denbora



45'

Errazioak



4

Alergenoak



Moluskuak



Sulfitoak

Txibia gisatua patatekin eta ilarrekin

Osagaiak

2 txibia handi garbi

Baso bat ardo zuri

4 patata handi

200 g ilar fresko edo izoztu

Tipula bat

2 baratxuri-ale

Ereinotz-hosto bat

2 koilarakada tomate frijitu saltsa

Perrexil adartxo bat

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Piperbeltza

Barazki- eta arrain-salda edo ur iragazia

Gisatu hau tipikoa da Katalunia osoan, baina Bartzelona herrialdeko Maresme kostaldekoa da eskualdeko ilarrak Mediterraneoko arrainekin nahasteko tradizio zabalena.

Prestatzeko modua

1. Garbitu eta zatitu txibia dadotan. Zuritu eta txikitu baratxuri-aleak, tipula eta perrexila.
2. Sueztitu tipula eta baratxuria oliotan kazola batean minutu pare batez. Baratxuria garden jarritakoan, gehitu txibia, bota gatza eta piperbeltza eta sueztitu minutu batzuez, noizean behin eraginez.
3. Bota ardo zuria, ereinotza, tomate-saltsa eta patata zatituak.
4. Bota salda gainerako osagaiak estali arte eta kozinatu su txikian 25 bat minutuz. 5 minutu inguru faltatzean, bota ilarrak eta perrexil txikitua.
5. Begiratu eta nahikoa gatz duen.
6. Ondu nahierara oliba-olio birjina estrarekin. Bero zein hotz zerbitza daiteke.

Errezeta honen bertsio batzuetan fruitu lehor txikituak eransten dira (pinaziak, urrak edo arbendolak, esaterako), saltsa loditu eta aberasteko. Era berean, ohikoa da txokolate beltz txikitua edo azafrai-hariak ere eranstea.