

Katalunia

Denbora



45'

Errazioak



4

Alergenoak



Fruitu
lehorrak

Ziazerbak txitxirioekin, mahaspasekin eta pinaziekin

Osagaiak

Baratxuri-ale txikitu bat

500 g ziazerba

300 g txitxirio egosi

50 g pinazi

50 g mahaspasa

Gatza

Oliba-olio birjina estra

Enpanaden eta tarta gazien
betegarri gisa ere erabil daiteke.

Pinaziak mahaspasekin, ziazerbekin eta/edo txitxirioekin konbinatzea oso tipikoa da Kataluniako gastronomian

Prestatzeko modua

1. Katilu txiki batean, jarri mahaspasak beratzen, urez estalirik. Gorde.
2. Txigortu pinaziak arinki oliorik gabeko zartaginean eta gorde.
3. Garbitu eta xukatu ziazerbak. Zatikatu eta salteatu zartagin zabal batean olio pixka batekin, gatz pixka batekin eta baratxuri-ale txikituarekin, bigundu arte.
4. Erantsi mahaspasa hidratatuak eta txitxirio egosiak, gatz pixka bat gehiago eta salteatu 3 edo 4 buelta emanaz.
5. Nahasi pinazi txigortuekin eta zerbitzatu zurrusta bat oliba-olio birjina estrarekin.

Batzuetan, errezeta hau arrautza egosiekin osatzen da, edota antxoa gaziekin edo hegaluze- edo berdel-kontserbekin.