

Extremadura

Denbora



45'

Errazioak



4

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak



Esnea



Zereal
glutendunak



Arrautza

Aukerak



Glutenik gabe



Arrautzarik gabe



Frijitu gabe

Torta del casar kroketak

Torta del Casar gazta ardi-esne gordinarekin, gatzagi begetalarekin (kardua) eta gatzarekin egin ohi da. Azala erdi gogorra eta fina da, eta gatzaren testura oso krematsua, zabaltzeko ezin hobea.

Osagaiak

- 300 g Torta del Casar gazta
- Tipula bat
- 2 zopa-koilarakada perrexil xehatu
- 800 ml esne
- 5 zopa-koilarakada gari-irin zuri
- Piperbeltz berdea
- Gatza
- Arrautza irabiatu bat
- Ogi birrindua
- Oliba-olio birjina estra

Prestatzeko modua

1. Kazola batean, sueztitu tipula oso fin xehatuta olio eta gatz pixka batekin, su ertain-leunean, gorritu arte. Birrindu gazta esnetan.
2. Gehitu irina eta sueztitu bizpahiru minutuz. Erantsi pixkanaka esnetan birrinduriko gazta.
3. Eragin eta nahasi oreak kazolaren hondora itsatsita egoteari utzi arte.
4. Jarri orea pastel-mahuka batean eta itxaron oso ondo hoztu arte (hobe da hozkailuan ordu batzuk sartzea). Ez bada pastel-mahuka erabili nahi, kroketei forma emateko, orea erretilu batean hozten utzi eta gero bi koilara erabil daitezke horretarako, orea hotz-hotz dagoenean.
5. Zabaldu ogi birrindua plater batean. Pastel-mahuka erabiliz gero, orearekin sortu txurroak eta moztu kroketa baten neurrian.
6. Arrautzaztatu krocketak lehenengo ogi birrinduarekin, gero arrautza irabiatuarekin eta berriro ogi birrinduarekin.
7. Frijitu zartaginean txandaka, poliki, olio beroan, baina ez kea dariola. Frijitu ondoren, xukatu eta utzi segundo batzuk sukaldeko paper gainean, gehiegizko koipea xurgatzeko. Jarri plater batean eta zerbitzatu berehala, bero jan behar dira eta.

! Gazta hau goialdetik moztu ohi da, laban puntadun batekin, modu zirkularrean, estalki bat balitz bezala; horrela, behin hasita, denbora gehiagoz kontserba daiteke egoera onean.

Aukerak

Glutenik gabea egiteko, gari-irinaren ordeztu glutenik gabeko irina erabil daiteke, olo-, kinoa- edo arroz-irina, adibidez; eta ogi birrindua beharrez, glutenik gabeko ogi birrindua edo semola balia daiteke.

Arrautzaztatzeko, arrautzaren ordeztu txitxirio-irina edo arto eta urez eginikoa gatz pixka batekin erabil daiteke. Arrautza irabiatuaren antzeko testura lortu arte nahasten da. Era berean, arrautzarik baliatu nahi ez bada, kroketak, frijitu aurretik, olo- edo arbendol-edari begetal batean edo antzekoan murgildu eta, ondoren, ogi birrinduarekin edo semolarekin arrautzazta daitezke.

Ez dago zertan olio asko erabili; aurreztu nahi baduzu, frijitu kroketak poliki, zartaginean olio gainean biratuz.

Kroketak frijitu nahi ez badituzu, egin ore lodiagoa, irin apur bat gehiago erantsiz, busti olio pintzelarekin eta sartu labean, gorritu arte. Labea aldeztu aurretik berotuta egon behar da, gutxi gorabehera 200 °C-tan, eta hobe da haizagailua erabiltzea, beroa ondo hedatzen.

Babestutako jatorri-deitura du. Torta del Casar gazta, tradizionalki, Cáceresen (Extremadura) egin izan da, zehazki Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes eta Montánchez eskualdeetan.