

## Andaluzia

Denbora



45'

Errazioak



2

Alergenoak

 Zereal  
glutundunak

Aukerak

 Glutenik gabe

# Alberjiniak eta kanabera-eztia

## Osagaiak

Alberjiniak handi bat

Kanabera-eztia

Garagardoa, esnea edo ur gasduna

Gari-irin fina, irineztatzeko

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Kanabera-eztiaren ordez,  
erleen ezti erabil daiteke.

*Alberjiniak kanabera-eztiarekin oso  
hasierako edo tapa ospetsua da Andaluzian*

## Prestatzeko modua

1. Garbitu alberjina eta moztu xerra loditan, eta gero makilatxotan.
2. Busti 30 minutuz garagardo, esne edo ur gasdunetan. Jarri pisua gainean, murgilduta geratzeko.
3. Xukatu alberjina, lehortu sukaldeko paperez edo zapi garbi batez eta bota gatza nahierara. Irineztatu makilatxoak.
4. Berotu olioia 160 °C-tara arte, frijitzen hasteko.
5. Frijitu alberjina-makilatxoak, txandaka, 3-4 minutuz, denak gorritu arte.
6. Utzi jalkitzen segundo batzuk sukaldeko paperaren gainean, soberako koipea xurgatzeko.
7. Jarri erretilu edo plater hotz batean, erantsi gatz pixka bat eta zerbitzatu ezta gainean zabaldua.

! Pisutsu eta koipetsu ez geratzeko gakoia  
! temperatura egokian frijitzea da, hots, olioia  
160 °C-tara iritsitakoan.

## Aukerak

Irineztatzeko, gari-irina beharrean, glutenik gabeko besteren bat erabil daiteke, arroz-irina edo arto-almidoia, adibidez.