

## Gaztela - Mantxa

Denbora




55'

Errazioak



2

Alergenoak

 Zereal  
glutendunak

Aukerak

 Glutenik gabe

# Baratxuri muleroa

### Osagaiak

200 g patata

Baratxuri more ale bat

Adarreko tomate edo tomate udarekara handi bat

10 azafrai-hari (gutxi gorabehera)

Piperrauts ketua nahierara

280 ml ur (gutxi gorabehera)

180 g ogi gogor

Oliba-olio birjina estra

Gatza

*Baratxuri muleroa arrantzekin eta patatekin egiten den tortilla espainiar klasikoaren bertsio beganoa da, baina baita ogi gogorra aprobetxatzeko modu bat ere*

## Prestatzeko modua

1. Garbitu eta zuritu patata(k), eta moztu xafla finetan. Xehatu baratxuri zuritua.
2. Garbitu eta zuritu tomatea. Txikitu eta kendu haziak. Zatitu ogia puska txikitan. Gorde guztia geroko.
3. Berotu koilarakada pare bat olio tamaina erdiko zartagin batean eta frijitu patatak arinki, gatz pixka batekin. Gorritu, baina txigortu gabe. Erantsi baratxuria eta kozinatu pare bat minutuz; jarraian, gehitu tomate txikitua.
4. Eragin ondo eta utzi tomatea desegiten. Birrindu azafraia almaizean, hauts bihurtu arte. Erantsi piperrautsari eta eragin. Bota uraren erdia (140 ml) eta utzi guztia kozinatzen su txikian, patata samur egon arte.
5. Erantsi ogia, eragin ondo eta bota ur gehiago, behar ahala. Ogiak likidoa azkar xurgatu eta gainerako osagaiekin bat egingo du. Segi egosten su txikian, nahaskia trinkotzeko eta tortilla-forma hartzeko.
6. Likidoa lurrundutakoan, eta azpitik gatzatua eta gorritua ikusitakoan, eman buelta plater baten laguntzaz. Bota olio gehiago zartaginean eta gorritu beste aldea. Buelta ematean tortilla puskatu egin bada, trinkotu nahaskia berriz. Kozinatu nahi den puntuan egon arte. Zerbitzatu hasierako gisa.

## Aukerak

~~Glutenik gabeko~~ bertsiorako, glutenik gabeko ogia erabil daiteke.

Hasierako plater gisa zerbitzatzeko bada ere, plater sendoa da, eta entsaladarekin, zoparekin edo ogirik gabeko gazpatxoarekin batera zerbitzatzeko da.