

## Extremadura

Denbora



1h

Errazioak



4

Egokia



Haurrentzat

# Carilla erregosiak barazkiekin

### Osagaiak

300 g carilla

Tipula txikitu bat

Piper berde txiki bat dadotan

Piper gorri txiki bat dadotan

2 azenario dadotan

Porru txikitu bat

2 baratxuri-ale txikitu

500 g tomate zuritu dadotan

Ereinotz-hosto bat

Gatza

3 g konbu alga (hautazkoa)

100 ml perretxiko- edo barazki-salda

Piperbeltz beltza edo zuria

Verako piperrautsa

Oliba-olio birjina estra

Perrexil fresko txikitua

Babarrunon ordeztan, babarrun beltzak,  
nabarrak edo zuriak erabil daitezke.

## Prestatzeko modua

1. Jarri babarrunak beratzen gatz pixka batekin bezperan. Garbitu eta egosi ur askotan (bikoitza), konbu algarekin (hautazkoa) eta ereinotz-hostoarekin presio-eltzean 30 minutuz.
2. Xukatu babarrunak, kendu konbu alga, txikitu eta gorde.
3. Kazola handi batean, jarri bi koilarakada oliba-olio birjina estra eta erantsi baratxuria, tipula eta porrua, koilaratxokada erdi gatzekin batera.
4. Sueztitu gorritu arte. Erantsi piperrak, azenarioak eta tomatea, estali eta kozinatu su txikian 5 minutuz. Ondoren, eragin eta erantsi salda.
5. Kozinatu barazkiak bigun geratu arte, gutxi gorabehera 15 minutuz, eta erantsi koilaratxokada bat piperrauts.
6. Bota gordetako babarrun egosiak ereinotzarekin eta konbu algarekin (erabili baldin baduzu).
7. Bota gatza eta piperbeltza nahierara eta kozinatu beste 5 minutuz, su txikian. Kendu sutatik eta utzi jalkitzen 3 minutuz. Zerbitzatu bero, perrexil fresko txikituarekin batera.

Extremadurako gastronomiako gisatu tipiko hau txorizoarekin eta txerri-belarriarekin ere prestatzen da.