

Extremadura

Denbora




40'

Errazioak



4

Alergenoak

 Aereal
glutendunak

 Arrautza

Cojondongo

Osagaiak

- 4 tomate
- Piper gorri bat
- Piper berde bat
- 2 arrautza
- 60-70 g ogi-mami
- 150 g ogi, aurreko egunekoa
- 2 baratxuri-ale
- 500 ml ur iragazi
- 5 koilarakada oliba-olio birjina estra
- 25 ml sagar-ozpin

*Cojondongo del gañan
Extremadurako errezeta tipikoa
da, baina jatorriz sukaldaritza
arabiarrekoa da*

Gazpatxoaren aurrekotzat jotzen da, ia osagai berak dituztelako, baina gazpatxoan ez bezala osagaiak ez dira txiki-txiki egiten zopa hotz bihurtzeko.

Prestatzeko modua

1. Garbitu, zuritu eta zatikatu bai barazkiak bai tomateak dado ertainetan. Moztu baratxuriak erditik eta kendu ernamuina.
2. Jarri ura irakiten gatz apur batekin, egosi arrautzak 10 bat minutuz eta utzi hozten.
3. Busti ogi-mamia uretan segundo batzuez eta xukatu. Xehatu baratxuriak ogi-mamiarekin batera. Loditu xehaturikoa oliba-olio birjina estrarekin.
4. Diluitu 500 ml ur ozpinez eta gatzez, eta nahasi ondo olio eta baratxuri xehatuarekin. Gorde bizigarria (cojondongoa) amaierarako.
5. Jarri erretilu batean ogi gogorra eskuz zatituta eta barazki zatikatuak. Nahasi.
6. Jarri gainean arrautza egosia laurdenetan moztuta eta, justu zerbitzatu aurretik, bota gainera cojondongoa.

! Udako baratzaren oparotasuna eta sobera geratutako ogi gogorra aprobetxatzeko errezeta da. Beste bertsio batzuetan, luzokerra eransten da.