

## Gaztela eta Leon

Denbora



20'

Errazioak



2

Alergenoak

○ Arrautzak

⚗ Sulfitoak

Aukerak

Ⓛ Begetarianoa

# Limoi serrano entsalada

## Osagaiak

4 limoi

2 laranja

150 g txorizo ketu

Gatza

2 baratxuri-ale

Oliba-olio birjina estra

4 koilarakada ardo beltz

2 arrautza

Batzuetan, txorizoaz gain, urdaiazpiko serranoarekin zerbitzatzen da, edo haragi urdaiztatuaren soberakinak eransten zaizkio.

*Limoi serranoa plater tradizionala izan arren, ez da oso ezaguna Espainian. Salamancan eta Gaztela eta Leongo beste eskualde batzuetan, ordea, tipikoa eta oso ezaguna da*

## Prestatzeko modua

1. Zuritu limoiak eta kendu azal zuria. Moztu ataletan eta kendu haziak. Egin gauza bera laranjekin eta gorde zitrikoak katilu ezberdinetan geroko.
2. Berotu litro bat ur irakiten hasi arte eta bota limoi-atalen gainera (estalita geratu behar dira). Utzi jalkitzen.
3. Txikitu txorizoa. Zartagin batean, gorritu txorizo-zatiak koilarakada bat oliotan. Atera zartaginetik eta utzi geroko.
4. Zartagin berean, jarri 100 bat ml olio eta baratxuri-ale laminatuak, su txikian gorritzeko.
5. Atera baratxuriak oliotatik eta sartu almaizean, ardoarekin, nahi adina gatzekin eta olio gordin apur batekin batera ehotzeko. Baratxuriak melatzeko erabilitako olio zartagin berean gorde behar da (sutatik kanpo), gero arrautzak frijitzeko.
6. Atera limoiak uretatik eta xukatu ondo. Jarri limoi-zatiak plater hau zerbitzatuko den erretiluaren oinarrian, laranjak gainean, gero txorizo frijitua eta, azkenik, baratxuri ehoa.
7. Frijitu arrautzak eta jarri gainerako osagaien gainean, gatz pitin batekin.

! Arrautza ez zaio beti eransten, eta, nahiz eta normalean frijitua izan, egosia edo eskalfatua ere izan daiteke.

## Aukerak

Begetarianoa izan dadin, txorizo ketuaren orde txoribeganoa erabil daiteke.