

Errioxa

Denbora



50'

Errazioak



2

Aukerak

 Beganoa

Patatak errioxako erara

Patatak Errioxako erara edo patatak txorizoarekin jatorriz Errioxako platera bada ere, erkidego mugakideetan ere oso ezaguna da

Osagaiak

4 patata
Txorizo bat
Piper berde bat
Piper txorizero bat
Tipula bat
10 g piperrauts ketu
Oliba-olio birjina estra
Gatza

Patatak kraskatu egin behar dira, fekula askatzeko eta salda loditzeko.

Prestatzeko modua

1. Jarri koilarakada bat olio kazolan eta gorritu tipula dadotan moztuta eta piper berdea erditik zatituta, aurrena haziak eta zati zuriak kenduta.
2. Erantsi azalik gabeko txorizoa, xerratan moztuta, eta sueztitu. Erantsi patata zuritu eta garbituak zati erregular ez oso handitan moztuta.
3. Eragin, dena ondo nahasteko, eta erantsi piperrauts ketua. Nahasi.
4. Erantsi piper txorizero ireki eta garbiak, eta estali urez. Irakiten hasten denean, jaitsi sua, gisatua poliki egin dadin.
5. Patata ia egosita dagoenean, ondu, beharrezkoa bada. Segi kozinatzen, patatak ondo egosita egon arte.
6. Salda lodiago geratzeko, mugitu kazola noizean behin, patatei fekula askatzen laguntzeko. Halaber, patata batzuk atera, plater batean jarri, salda apur batekin batera sardexkaz zapaldu eta egosketaren amaieran berriz sar daitezke.
7. Utzi jalkitzen, kazola estalirik, gutxienez 8 minutuz zerbitzatu aurretik.

Zerbitzatu bano lehen ordu batzuk jalkitzen utziz gero, goxoago egongo da, baina ez utzi hurrengo egunean jateko, patatak hainbeste denbora jalkitzen utzita ez baitira ondo geratzen.

Aukerak

Aukera beganorako, txorizoaren ordeztu txoribeganoa erabil daiteke, edo koilarakada bat piper txorizero haragi edo piper txorizero oso gehiago.