

Kantabria

Denbora



1h 10'

Errazioak



10

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak



Zereal
glutendunak



Arrautza



Esnekiak

Aukerak



Glutenik gabe



Quesada jogurtarekin

Osagaiak

Jogurt greziar bat (125 g)

2 arrautza

80 g azukre

150 g gari-irin zuri

500 ml esne oso

50 g gurin

Limoi baten birrindura

Limoi erdiaren zukua

Koilaratxokada bat kanela-hauts

Quesadaren bertsio tradizionalari "pasiega" esaten zaio (Kantabriako Paseko mendietan duela jatorria)

Etxeko behi-gazta freskoarekin ere egin daiteke, Paseko quesada-errezeta tradizionalaren hainbat bertsiotan ikus dezakegunez.

Prestatzeko modua

1. Berotu labea 160 °C-tan. Bitartean, nahasi katilu batean jogurta arrautzekin, azukrearekin (gorde bi koilaratxokada geroko) eta gurinarekin. Gurinak pomada-testura izan behar du; beraz, 30 minutu lehenago aterako dugu hozkailutik.
2. Irabiatu ondo hagaxkaz; dena bat egindakoa, erantsi esnea eta segi keinu inguratzaileak eginez nahasten.
3. Erantsi limoiaren birrindura eta zukua. Jarri katiluaren gainean sare-iragazki fin bat eta bota irina, bahetzeko. Nahasi dena ondo, nahaste homogeneoa lortu arte.
4. Isuri nahastea gurinez koipeztatutako molde batean eta hautsezatu gainean kanela eta gordetako bi koilaratxokada azukre, nahierara.
5. Laberatu, labearen erdian, 50 bat minutuz (quesadan zotz bat sartu eta garbi atera arte).
6. Atera labetik eta utzi jalkitzen giro-tenperaturan moldearen barruan erabat hoztu arte. Ondoren, atera moldetik eta zerbitzatu karratutan edo laukizuzenetan moztuta.

Antzina, quesada egur-labean egosten zen, ogiak egosi osteko hondar-beroarekin. Eta azukrearen ordez ezta eransten zitzaien

Aukerak

Glutenik gabea egiteko, gari-irinaren ordez glutenik gabeko beste irin zuri batzuk erabil daitezke: kinoa-irina, arroz-irina, artatxiki-irina, olo-irina edo beste.