

Madrid

Denbora



1h

Errazioak



6

Tripakiak madrilgo erara

Osagaiak

Kilo bat txahal-tripaki

Kilo bat txorizo

Kilo bat tipula-odolki

150 g hirugihar

Ereinotz-hosto bat

Tripakietarako espezia-nahastea (piperrauts gozoa, kaiena-hautsa, kumino-hautsa eta piperbeltz-hautsa) nahierara

2 baratxuri-ale

Pipermin xehatu bat, hazirik gabe

50 ml tomate-saltsa frijitu

Tripakiak Madrigo erara hainbat barruki-mota erabiliz egin ohi dira: txahal-urdaila, hanka eta muturra.

Prestatzeko modua

1. Garbitu ondo tripakiak eta moztu zati laukitan, 2 x 2 cm-koak, gutxi gorabehera. Jarri egosten, urez estalirik, ereinotz-hostoarekin eta gatz dezenterekin.
2. Erantsi hirugiharra eta tripakietarako espezia-nahastea. Kozinatu 45 minutuz presio-eltzean.
3. Egositakoan, xukatu eta gorde egosketako salda lodi eta gelatinatsua geroko.
4. Saltsa prestatzeko, bigundu oliba-oliotan baratxuri-aleak, tipularekin eta hazirik gabeko pipermin xehatuarekin. Erantsi koilarakada bat tomate-saltsa, tripaki egosiak eta txorizo eta odolki zatituak. Gehitu tripakiak egostean sortutako salda.
5. Kozinatu dena 30 minutuz, krematsu geratu arte. Zerbitzatu baino lehen, utzi jalkitzen gutxienez 30 minutuz.

*Eskualdearen arabera modu ezberdinetan
prestatzeko badira ere, Madrilgo Erkidegoko
errezeta tradizional esanguratsuena dira,
ettzekari madrildarrarekin batera*