

Balearrak

Denbora



1h 30'

Errazioak



8

Alergenoak

-  Arraina
-  Krustazeoak
-  Sulfitoak
-  Arrautza
-  Zereal glutendunak
-  Esnea

Aukerak

-  Glutenik gabe

Txipiroi beteak

Osagaiak

- Kilo bat txipiroi oso txiki
- Kilo bat haragi xehatu misto (txahalkia eta txerrikia)
- 2 arrautza
- Baratxuri-ale bat xehatuta
- Eskutadatxo bat perrexil-hosto fresko xehatu
- Eskutadatxo bat pinazi
- Eskutadatxo bat sultana mahaspasa (txikiak)
- Ogi-xerra bat
- Esne-zurrusta bat
- Gatza eta piperbeltza
- Irineztatzeko irina
- Oliba-olio estra
- Txipiroiak ixteko zotzak

Osagaiak saltsarako

- 500 g cebolla
- 70 g aceite de oliva virgen extra
- 300 g tomate natural triturado
- 2 dientes de ajo
- 60 g de Brandy
- 80 g de vino blanco
- Caldo de pescado
- Un puñado de piñones
- Un puñado de pasas sultanas (pequeñas)
- Pimienta
- 800 g agua
- 4 almendras crudas picadas

Prestatzeko modua

1. Saltsa egiteko, xehatu tipula eta sueztitu zartaginean olioarekin, 10 minutuz gutxi gorabehera, su txikian, gorrituta eta melenga egon arte.
2. Erantsi tomate natural birrindua, baratxuri-aleak osorik, baso erdi salda, piperbeltza, brandya eta ardoa.
3. Kozinatu su ertain-baxuan 15-20 bat minutuz. Isuri saltsa beste eltze handi batean (txipiroiak sartzeko modukoa). Gorde geroko.
4. Garbitu txipiroiak ondo barrutik eta kanpotik. Bereizi garroak eta xehatu zati txikitan; xehatu puskatuta edo zulatuta dauden txipiroiak ere. Gorde zatitxo hauek haragiarekin nahasteko.
5. Katilu handi batean, prestatu txipiroien betegarria: nahasi ondo (eskuekin hobeto) haragi xehatua, arrautza biak, baratxuria fin xehatuta, perrexila, pinazi- eta mahaspasa-sortatxoa, esnetan bustitako ogi-xerra, geroko utzitako garro eta txipiroi zatikatuak, gatza eta piperbeltza, osagaiok modu homogeneoan banatuta egon arte.
6. Sartu betegarria pastel-mahuka batean edo bete txipiroiak eskuz edo koilara batekin. Bete txipiroiak banan-banan eta itxi zotz batekin. Soberako haragi xehatuarekin egin haragi-bola handiak.
7. Irineztatu txipiroi beteak eta haragi-bolak. Frijitu oliotan (buelta eta buelta). Frijitu txipiroiak estalita, asko zipriztintzen dute eta.

Jango diren egunaren bezperan
! kozinatuta, askoz ere goxoago
daude, su txikian birberotuta.

Elaboración

8. Sartu txapiro eta haragi-bola frijitu guztiak salda egon den lapikoan. Erantsi 800 g ur, mahaspasak, pinaziak eta arbendola xehatuak.

9. Kozinatu su txikian 40 bat minutuz, saltsa murriztu arte. Zerbitzatu aurretik, utzi jalkitzen.

Arrozarekin edo patatekin batera zerbitzatu dira. Errezeta honen beste bertsio batzuetan, labean ere egiten dira.

Aukerak

Glutenik gabea egiteko, glutenik gabeko ogia balia daiteke, gari sarrazenoz egindakoa, adibidez; irineztatzeko irina, berriz, glutenik gabeko arroz- edo arto-irina edo bestelakoa izan daiteke.

Esnekirik gabea prestatzeko, arbendola- edo olo-edari begetala erabil daiteke ogia bustitzeko.

Txapiro beteak Balearretako ospakizunetako plater tipikoa dira, batez ere Grabonetan, txapiro-denboraldi betean