

Valentzia

Denbora



1h 15'

Errazioak



4

Alergenoak



Krustazeoak



Arraina



Sulfitoak



Arroza karramarro urdinarekin

Osagaiak

300 g bonba arroz

3 karramarro urdin

Osagaiak salmorretarako

4 tomate udarekara

Baratxuri-buru bat

Ñora bat

Zopa-koilarakada bat piperrauts-
hauts gozo

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Osagaiak frijiturako

125 ml oliba-olio birjina estra

Porru bat xehatuta

Piper gorri bat xehatuta

Piper berde bat xehatuta

Koilarakadatxo bat piperrauts-hauts
gozo

Kopa bat ardo zuri

3 azafrai-hari

Osagaiak arrain - saldarako

Kilo erdi arrocketako arrain

Karramarro bat eta erdi

2 l ur iragazi

3 perrexil-adar

Azenario bat

Piper bat

Tomate bat

Tipula erdi

Prestatzeko modua

1. Hasteko, prestatu fumeta lapiko handi eta altu batean (gutxienez 2 litroko edukierakoa): sartu arrocketako arrainak, bi karramarro urdin, perrexil-adarrak, azenarioa zatitua, tomate bat eta tipula erdi zatikatuta. Gaineratu piper berdea zatikatuta eta estali dena urez.
2. Irakiten hasten denean, jaitsi sua gutxienera eta utzi horrela gutxienez 40 minutuz. Kendu sutatik eta utzi hozten. Iragazi eta utzi alde batera geroko.
3. Bitartean, prestatu salmorreta. Puntatxo batekin, markatu tomateen pedunkuluaren oinarria, azal gainean bakarrik gurutze-forma eman. Jarri laberatzeko paperez estalitako labeko erretilu batean, bai eta baratxuri-ale bat ere erditik moztuta, buruz behera. Gatzozpindu eta ondu tomateak eta baratxuria olio eta gatzetik. Sartu labean, alde aurretik 200 °C-tan berotuta, eta izan hor 20 minutuz.
4. Jarri katilu batean ur epela eta sartu ñorak, 15 bat minutuz, hidrata daitezela. Ondoren, kendu haziak eta jarri ñorak labeko erretiluan, tomateekin eta baratxuriarekin batera. Eduki labean beste 5 minutuz eta gero atera, erabat hozteko.
5. Birrintu labean izandako osagai guztiak koilarakadaxo bat piperrauts-hauts gozo, pare bat zopa-koilarakada olio eta gatz pixka bat erantsiz.
6. Frijitu paella-ontzian (edo zartagin handi edo kazola baxu batean) porrua piper berde eta gorri xehatuekin. 5 minutu inguru igarotakoan, gehitu fumeterako erabilitako karramarroaren haragia eta alde batera utzitako karramarro gordina. Erantsi piperrautsa eta ardoa, eta utzi sutan alkohola lurrundu arte.
7. Gehitu 3 edo 4 zopa-koilarakada salmorreta eta baso bat salda. Irakiten hasten denean, gehitu arroza paella-ontzian gurutze bat osatuz, ondo bana dadin. Eragin eta nahasi gainerako osagaiekin.

Elaboración

8. Txigortu azafrai-hariak apur bat zartagin batean, oliorik gabe, eta zabaldu arrozaren gainean berehala.
9. Isuri 400 bat ml fumet bero eta eragin pixka bat. Jarri karramarroaren atalak arrozaren gainean zabaldua. Probatu eta, beharrezkoa bada, bota gatz gehiago. Kozinatu su ertainean 10 minutuz.
10. Berotu labea alde zuzenetik 180 °C-tan, goian eta behean, eta kozinatu arroza beste 10 minutuz, guztiz egin dadin.
11. Atera labetik eta, zerbitzatu baino lehen, utzi jalkitzen 12 minutu inguru.

Errezeta honetan ager diren salmorreta-kantitateekin hainbat arroz egin daitezke, eta jaki askoren hornigai gisa ere erabil daitezke. Banatu salmorreta izozkailuan sartzeko moduko ontzi txikitik.