

## Kanariar uharteak

Denbora



1h

Errazioak



4

Aukerak

 Begetarianoa

# Berro - eltzekaria

## Osagaiak

400 g berro

2 piña (artaburu) erditik moztuta

4 patata

2 azenario

3 kuiatxo

Tipula bat

100 g ñame

300 g leka fresko edo, lehorrak badira,

bezperan gatz pitin batekin beratuta

Piperrauts-hauts gozoa

400 g kuia

Gatza

200 g txerri-saiheski

Oliba-olio birjina estra

Galdarraztatzeko arto-gofioa

Tipula morea

## Prestatzeko modua

1. Lapiko batean, jarri olioa, tipula xehatua eta, gaintetik, berro xehatuak; ondu piperrautsez eta gatzez nahierara.
2. Erantsi lekak, kuia zatitua, piñak, txerri-saiheskiak, patatak eta kuiatxo zatituak.
3. Estali urez eta berotu irakin arte. Estali lapikoa eta jaitsi sua erdira. Presio-eltzean, 30 bat minutuz kozinatzen da; eltze arruntean, ostera, ordubetez.
4. Bukatutakoan, isuri katilu batean eltzekariko salda eta, pixkanaka, erantsi koilarakada batzuk gofio eta eragin, galdarraztatzeko, nahaski leuna bihurtu arte. Ondoren, sartu eltzekarian.
5. Berro-eltzekaria alde zurretik uretan eta gatzetan beraturiko hainbat tipula-atalez lagunduta zerbitzatu ohi da.

## Aukerak

Bertsio begetarianoa prestatzeko, baztertu saiheskiak.