

## Aragoi

Denbora



30'

Hozkailuan




1h

Errazioak




4

Alergenoak

 Zereal  
glutendunak

Aukerak

 Glutenik  
gabe

# Arima - opilak

*Arima-opilen kontsumoa azaroaren  
Zarekin lotuta dago, hots, "Hildako  
fededunak" oroitzeko egunarekin*

## Osagaiak

400 g gari-irin zuri

200 ml zapore leuneko oliba-olio birjina estra

100 ml anis (likorea)

50 g glas azukre

400 g aingeru-adatsezko konfitura (kuia)

Arima-opilen Aragoiko errezeta tradizionalak aingeru-  
adatsezko konfitura darama betegarri, baina Espainiako  
zenbait tokitan "arima" batata-gozokiz betetzen da, ez  
aingeru-adatsez.

## Prestatzeko modua

1. Irabiatu anisa glas azukrearekin. Erantsi olio eta irabiatu, emulsionatu arte.
2. Gehitu irina bahetuta eta oratu, ore bihurtu arte. Zabaldu eta sartu hozkailuan ordubetez.
3. Orea hoztutakoan, moztu ore-ebakigailu batekin 10-15 cm-ko diametroko zirkuluak.
4. Bete ore-diskoak koilarakada bat aingeru-adats oparoz; kontuan izan gero enpanadillak bezala itxi behar direla.
5. Zigilatu ertzak ondo sardexka batekin zapalduz. Jarri opilak labeko erretilu batean eta laberatu 190 °C-tan 15-20 minutuz, osorik gorrituta egon arte.
6. Atera labetik eta, zerbitzatu aurretik, utzi erabat hozten.

## Aukerak

Glutenik gabea egiteko, gari-irinaren ordean kinoa-, olo- edo sarrazeno-garia balia daiteke.

*"Arima" bi kua-motaren mamia da, aingeru-adatsarena edo kua arruntarena, hain zuzen ere, zeinak udazkenean uztazen diren*