

## Kanariar uharteak

Denbora



45'

Errazioak



4

Alergenoak



Sulfitoak

*Patata zimurtuak etxeko moja pikoiarekin Kanarietako aperitiborik ospetsuenak dira*

# Patata zimurtuak moja pikoiarekin

### Osagaiak

Kilo bat patata berri txiki  
200 g gatz  
2 limoi-xerra  
Ur iragazia

Mojo pikoia prestatzeko errezetaren hainbat bertsio daude, osagaien eta pikante-mailaren arabera.

### Osagaiak <sup>mojo</sup> pikoirako

Baratxuri-buru erdia edo osoa (nahierara)  
2 piperbeltz pikoi edo 3-4 pipermin handi lehor  
Postre-koilarakadatxo bat kumino-ale edo -hauts  
Postre-koilarakadatxo bat piperrauts gozo  
30 ml ardo zuri ozpin  
120 ml oliba-olio birjina estra  
Gatz larria nahierara

## Prestatzeko modua

1. Garbitu patatak oso ondo ur hotzetan. Jarri gatza lapiko altu batean patatekin eta limoi-xerrekin batera. Isuri ura patatak justu estali arte.
2. Jarri lapikoa su ertainean eta, irakiten hasten denetik, kozinatu 25 bat minutuz.
3. Prestatu mojo pikoia: nahasi osagai lehorrak almaizean, eho eta erantsi likidoak pixkanaka. Eho dena nahaski apur bat lodia eta nahiko homogoneoa lortu arte. Beharrezkoa bada, erantsi ongarriren baten kantitate gehiago, norberaren gustuaren arabera. Gorde geroko.
4. Patatak egositakoan, kendu ia ur guztia eta limoi-xerrak. Jarri lapikoa su ertainean berriro eta eragin indarrez tarteka.
5. 3-4 minutuan ur guztia lurrunduta, hondoan gatza aske egongo da eta patatak azalean gatz-geruza arina erakusten hasiko dira: dagoeneko zerbitza daitezke mojoarekin batera.

Halaber, mojoaren kolorea desberdina izan daiteke:  
ezagunena mojo pikoi gorria da, baina berdea ere badago,  
martorria edo perrexila daramana.