

## Aragoi

Denbora



1h

Errazioak



4

Alergenoak



Zereal  
glutendunak



Arrautza



Aulfitoak

Aukerak



Glutenik gabe

# Patatak inportantzia erara

## Osagaiak

3 patata ertain edo 2 handi

Gari-irina

2 arrautza

Tipula handi bat edo 2 txikiago

3 baratxuri-ale

Eskutada bat perrexil-hosto

fresko

5 azafrai-hari

100 ml ardo zuri

Barazki- edo oilasko-salda,  
patatak estaltzeko lain

Oliba-olio birjina estra

Gatza

Patatak inportantzia erara prestatzeko beste errezeta batzuen arabera, patatak jada irineztatu eta frijituak ardoz eta Mantxako gaztaz eginiko salda batean jartzen dira beratzen, gero labean egiteko. Beste batzuetan, berriz, arbandol txigortuak eta tomate-saltsa eransten dira.

## Prestatzeko modua

1. Zuritu patatak eta moztu xerra loditan. Kraskatu arrautzak eta irabiatu katilu batean.
2. Plater lau batean, zabaldu gari-irina eta irineztatu patatak alde batetik, bestetik eta ertzetatik. Astindu ondo, irin-geruza fina besterik ez dadin geratu itsatsita.
3. I suri olio asko zartagin sakon batean edo ontzi batean eta bero dagoenean, 160 °C-tan (baina ez kea dariola), hasi patatak pixkanaka frijitzen.
4. Frijitzen hasi aurretik, hartu pintza batekin patata-xerra bakoitza, sartu arrautza irabiatua dagoen katiluan eta, jarraian, sartu zartaginean edo ontzian. Frijitu patatak txandaka, ez daitezen bata bestearen gainean pilatu.
5. Patatak alde batetik gorrituta daudenean, eman buelta beste aldetik ere gorri daitezen.
6. Bi aldeak gorritutakoan, atera oliotatik eta jarri sukaldeko paperez estalitako plater batean, gehiegizko olio xurgatzeko. Patata-sorta bero bakoitza atera ahala, bota gatz pixka bat gainetik.
7. Gisatua egiteko, zuritu tipulak eta xehatu fin. Kazola edo zartagin handi batean (patatak ez pilatzeko modukoa), isuri olio apur bat eta sueztitu tipulak gatz pitin batekin.
8. Bigundu tipula 10 bat minutuz. Bitartean, zuritu baratxuri-aleak eta jarri mortero batean perrexil-hostoekin, gatz pixka batekin eta azafraihariekin batera. Birrindu dena ondo, azafraiaaren pigmentuak direla-eta ore horixka bat izan arte.
9. Erantsi morteroko nahaskia tipula bigunduari eta kozinatu minutu batez su txikian. Jarri su biziagoan eta isuri ardo zuria. Kozinatu beste 2 edo 3 minutuz, alkohola lurruntzeko.

## Elaboración

10. Jarri patatak tipula gainean eta estali oilasko- edo barazki-saldarekin. Irakiten hasten denean, jarri su txikian berriro eta utzi dena batera egiten, estalkirik eta eragin gabe, 20 minutu inguru.

11. Zulatu patatak egosita dauden ikusteko eta zerbitzatu likido gehiena lurrundutakoan. Ondu, beharrezkoa bada. Zerbitzatu gainean perrexil fresko xehatu apur bat zabaldua.

Errezeta honen bertsio tradizional batzuetan, baratxuriei eta perrexilari piper xehatua eransten zaie. Patatak urdaiazpikoarekin, txirlekin edo txorizoarekin ere zerbitzatzen dira.

## Aukerak

Glutenik gabea egiteko, gari-irinaren ordeztu glutenik gabeko irina erabili besterik ez da egin behar; arroz- edo arto-irina, esate baterako.

*Jatorria Palentzian (Gaztela eta Leon) dauka, nahiz eta sukaldaritza tradizionaleko platera izanik beste erkidego batzuetan ere sarri prestatzen den, Aragoi eta Gaztela-Mantxan, adibidez*