



05/
Pimentón

Olagarroa galiziar erara

OSAGIAIAK:

- 750 g legatz, azalik eta arantzarik gabe
- Arrautza 1
- 50 ml esne
- 100 g ogi-mami
- Baratxuri hauts koilarakada 1
- Custuko perrexil freskoa
- Gatza
- Piperbeltz beltz ehoa
- 75 g ogi birrindu
- Gari-irina, beharrezko kantitatea
- Oliba-olio birjina estra, beharrezko kantitatea
- Tipula 1
- 2 baratxuri ale
- 75 ml ardo zuri
- 500 ml arrain-salda

TALDEKIDEAK:

- Vitalijs Zelmenis
- Lukas Corro
- Daniel Vicente

PAUSUZ-PAUSU:

- Ur irakina duen eltze batean, sartu olagarroa 5 segundoz (3 edo 4 aldiz jarraian). Horrela, ez duzu azala galduko eta garroak laztu egingo dira.
- Hori egin ondoren, utzi ur irakinetan eta estali 35-45 minutuz, su ertainean.
- 35 minutu inguru daramatzanean, aztertu olagarroa egosi den edo pixka bat falta zaion. Horretarako, klikatu sardexka batekin, bereziki buruan. Ziztatzean erresistentzia txikia bada, olagarroa prest dago; hala ez bada, utzi 5 edo 10 minutu gehiago.
- Olagarroa egosi ondoren, labana batekin burua banatzen du. Corputzaren gainerakoa xukatu eta hoztu egin behar da.
- Hori gertatzen den bitartean, garbitu eta garbitu patatak.
- Olagarroa egosi zen ur berean, jarri patatak prestatzen.
- Gero, kendu sua eta erreserbatu.
- Zerbitzatzeko, jarri txikitutako patatak (ahal dela xerratan), plateraren oinarri osoa estaliz.



Pulpo a la gallega

- Gero, moztu garroak gutxi gorabehera 1 cm-ko zatitan. Jarri pataten gainean eta gehitu gatza gustura.
- Bestalde, piperrauts mina eta piperrauts gozoa hartu behar dituzu, zati berdinetan. Ondo nahastu eta hautsak harrotu olagarroaren gainetik.