



03/

Romero

[*Salvia rosmarinus*]

Oilaskoa erromeroan olibekin

OSAGAIAK:

- 1 kg oilasko izter.
- Oliba-olio birjina estra, 30 ml.
- Tipulin 1.
- Piper gorri 1.
- Piper berde 1.
- Tomate 1.
- Piperrauts gozoa koilarakada 1,
- Hirugiharra. 50 g,
- Ardo zuria, 250 ml.
- Oliba beltzak, 90 g.
- Alkaparrak 2 koilarakada sopera.
- Erromero freskoa, gustuko gatza eta piperbeltza

PAUSUZ-PAUSU:

- Olioia kazola batean berotzen hasiko gara.
- Bestalde, haragia atera eta piperbeltz bat gehituko diogu.
- Txiki txiki-txiki egin genuen erromero freskoa.
- Jan dezagun oilaskoa bost minutuz erromeroarekin batera.
- Behin urreztatuta, erretilu batera eramango dugu.
- Lapikoari piperrak xerratan gehituko dizkiogu,

TALDEKIDEAK:

- Juanjo Quesada
- Katixa Arbosa

tipulin txikitua eta hirugiharra.

- Beste bost minutuz salteatu genuen, piperrautsa gehituz.
- Kazolan botatzen ditugu tomate xehatuak zukua-rekin, ardoarekin, olibekin eta kaparrekina.
- Irakitera daramagu.
- Oilasko-izterrak gehituko ditugu. Tapaz estali eta 20 minutuz kozinatu genuen.
- Tapa kendu eta beste 10 minutuz kozinatuko dugu.