

Porru erreak gaztainekin

ENEKO RODRIGUEZ

MUSEO DEL ORGANO

Museo del Organo jatetxe begetarianoan hileror Arabako produktu bat ikusarazteko saiakera egiten dugu. Hilabete zehar, aukeratutako produktua egunero aurkitu daiteke gure menuetan, era desberdinetan prestatuta.

Baina produktuez gain, ekoizleek egiten duten lana ere eman nahi dugu ezagutzera. Gure kolaboratzaileak Arabako Bionekazaritzako sareko kideak dira, eta nekazaritza ekologikoaren alde egiten dute apustu.

Otsailean zehar, porrua izan dugu protagonista; eta kasu honetan, Arrik ekartzen dizkigu porruak, Gopegiko Padura Baratzaatik.

Ohitura hartuta, barazki tinbalak eta antzerako elaborazioak eskaini ohi ditugu gure jatetxean; eta otsailean, porru erreak gaztainekin izan dira protagonista.

Arrakasta ikusirik, zuek ere etxean egin ahal izan dezazuen, hona hemen gure errezeta. Gustuko izan dezazuela espero dugu. On egin! ■■■



Osagaiak (4 lagunentzat)

- 6 porru
- Tipula erdi bat
- Bi berakatz ale
- Apio txorten bat
- 2 azenario
- Piper gorri bat eta berde bat
- 100 g. gaztain fresko, zurituta
- Gatza, piper-hautsa eta perexila

Prestaketa

1. Barazkiak zuritu eta moztu; tipula, berakatz, apioa eta piperrak brunoise erara moztu. Azenarioak ilargi erditan, porruak tontortxoetan eta gaztainak laurdenetan.
2. Lapiko bat sutan jarri olioarekin eta barazkiak erregosten hasi, gogortasunaren arabera, ondorengo ordenean: berakatz, tipula, apioa, gaztaina, azenarioa, piperrak eta, azkenik, porruak.
3. Labea 180 gradutan berotu, eta barazkiak erdi erregosiak ditugunean labeko erretilu batean jarri.
4. Erretilua 180 gradutan beratu, barazkien goiko azala txigortu arte.
5. Gatza eta piper hautsa jarri, norberak bere gustuan.

MUSEO
del ÓRGANO

RESTAURANTE VEGETARIANO
JATETXE BEGETARIANO

Manuel Iradier 80, 01005, Vitoria-Gasteiz (Araba) - 945264048 - museodelorgano.com - @museodelorgano