

Txerri masailak saltsa gazi-gozoan



2 razio



40 minutu

OSAGAIAK

ARTADIA txerri masaila egosiak

2 azenario

3 tipula

Baratzuri ale bat

Mantekila pixka bat

Irina

Txakolina edo ardo txuria

Oliba olioa

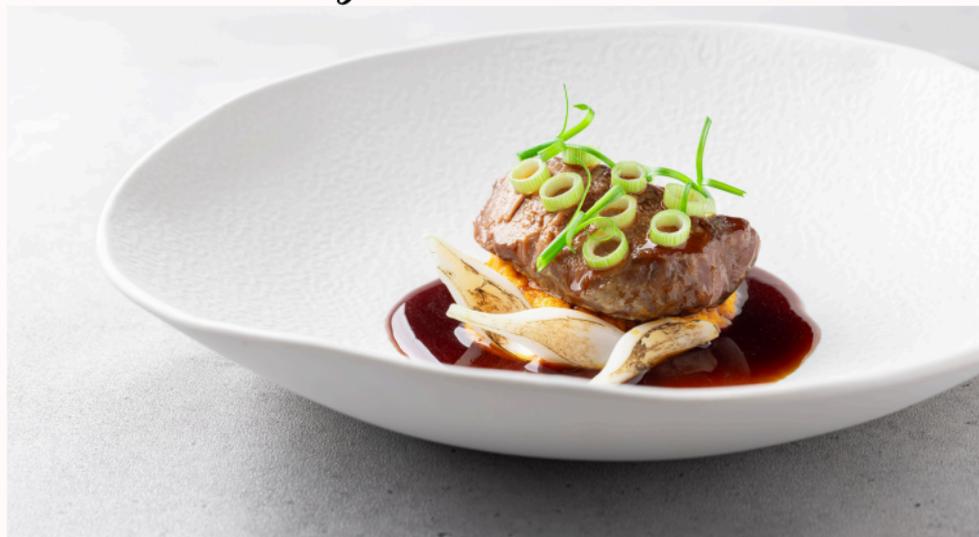
Gatza

Piper hautsa

ERREZETA

1. Moztu barazkiak zatitan. Erregosi su ez-tian gurinarekin eta olioarekin, 7-8 minutuz.
2. Irina bota, eman buelta batzuk eta gehitu txakolina edo ardo txuria. Utzi 2 minutuz gutxi gorabehera lurruntzen. Gehitu txerri masaila poltsak berak daraman saltsa eta utzi 10-15 minutuz egosten.
3. Saltsa birrindu eta kazola batean jarri.
4. Gehitu txerri masailak saltsara eta berotu bertan su motelean.
5. Platerean aurkeztu eta on egin!

Carrilleras de cerdo en salsa agri dulce



2 raciones



40 minuto

INGREDIENTES

Carrilleras cocidas ARTADIA

2 zanahorias

3 cebollas

Un diente de ajo

Un poco de mantequilla

Una cucharada de harina

Medio baso de txakoli o vino blanco.

Aceite de oliva

Sal

Pimienta negra

RECETA

- Corta en trocitos la verdura y deja que sude con la mantequilla y aceite a fuego medio durante 7 minutos.
- Echa la harina, dale unas vueltas y añade el txakolí o vino. Deja que se evapore el alcohol durante 2 minutos aproximadamente. Añade el jugo de las carrilleras que lleva dentro de la bolsa a las verduras y cuece durante 10-15 minutos.
- Tritura toda la salsa, puedes pasarla por un colador fino.
- Añade las carrilleras a la salsa y caliéntalas suavemente. Guísalo todo durante 5 minutos más. Salpimenta al gusto y sírvelo bien caliente.