

“ZER JAN, HALAKO BAZTAN”

Azienda, batez ere behi-azienda, baserriaren aberastasunaren sinbolo gisa hartzen zen.

Los animales domésticos, y en particular el ganado vacuno, se consideraban el símbolo de la riqueza del caserío.

ARATXEA

TERNERA

ARATXEKIA

CARNE DE TERNERA

Aratxekiaren kalitatea, batez ere, hiltzen den aratxearen arraza, adina eta sexuaren arabera da.

Entre los factores intrínsecos que influyen en la calidad de la carne de ternera destacan la raza, edad y sexo del animal.

Ba al zenekien aratxeari titia kentzen zaiola 4-5 hilabete dituelarik eta gero gizentzen dela?

¿Sabías que las terneras son destetadas cuando tienen 4-5 meses y luego son destinadas para el engorde?

2017 otsaila



Baztango Udala

Aratxeki-salpikoa Salpicón de ternera

1

Egosi eltze lasterrean 45': haragia+tipula+baratxuri-buru+erramu-hostoa+perrexil-sorta+gatza+piperbeltza
Cocer 45' en olla rápida: carne+cebolla+cabeza de ajos+hoja de laurel+ramillete perejil+sal+pimienta

2

Hoztu haragia saldan berean / *Dejar enfriar la carne en el propio caldo.*

3

Moztu haragia eta tomatea 1cm x 1cm x 1cm kubo-formako zatitan
Cortar la carne y el tomate en cubos de 1cm x 1cm x 1cm.

4

Nahasi: haragi moztua+tomate moztua+baratxuri-zizter xehatua+perrexil xehatua+ongailua
Mezclar: carne troceada+tomate troceado+diente de ajo picado+perejil picado+aderezo

5

Utzi hotzkailuan 8 orduz / *Dejar en la nevera 8 horas.*

ONGAILUA: Osagai guztiak emulsionatu / **ADEREZO:** Emulsionar todos los ingredientes.



Iradokizuna: Atera hotzkailutik jan baino 30' lehenago. Atera mahaira arroz zuriz lagunduta.

Sugerencia: Retirar de la nevera 30' antes de servir. Servir acompañado de arroz blanco.

Osagaiak / ingredientes: 500 g gibelaldeko aztala / morcillo; 1 tipula / cebolla; 1 baratxuri-buru / cabeza de ajos; 1 erramu-hosto / hoja de laurel; perrexila / perejil; 300 g tomate zuritu hazi gabe / tomates pelados sin semillas; 1 baratxuri-zizter arrunt xehatu / diente de ajo muy picado; gatza / sal; piperbeltza / pimienta. ONGAILUA / ADEREZO: 4 koilarakada ozpin / cucharadas vinagre; 1 koilaratxokada mostaza / cucharadita mostaza; 1 koilaratxokada ezti / cucharadita miel; 12 koilarakada olio / cucharadas aceite; gatza / sal; piperbeltza / pimienta.