

“ZER JAN, HALAKO BAZTAN”

Odolarekin, odolkiak; haragiarekin, txistorrak; eta gainerakoa idortzeko.

Con la sangre, morcillas; con la carne, txistorras; y el resto para secado.

ZERRI HILTZEA

MATANZA

ZERRIKIA

CARNE DE CERDO

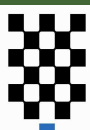
Zerrikiaren gihar-haragian, koipe gutien duten zatiek 4-8 g koipe baizik ez dute 100 gramoko.

Las partes más magras del cerdo tienen alrededor de 4-8 g de grasa por 100 g de alimento completo.

Ba al zenekien Baztanen zeria hiltzen zen egunean zerriki puskak (odolki, gibela...) eramaten zirela barrideei opari gisa?

¿Sabías que en Baztan el día de la matanza se llevaban partes del cerdo (morcilla, higado...) a las/los vecinas/os a modo de presente?

2016 abendua



Baztango Udala

Iturria / fuente: Las tapas de Dani García.
www.baztan.eus

TXAPATA TXISTOR PAPURREKIN, TIPULA KARMELIZATUARE

KIN ETA TABASKO-SALTSAREKIN



BOLLO DE CHAPATA CON MIGAS DE TXISTORRA, CEBOLLA CARMELIZADA Y SALSA DE TABASCO

TIPULA KARMELIZATUA

EDUKI SUAN TIPULA ARRAS XEHATUA KARMELIZATU ARTE HASTA CARMELIZAR LA CEBOLLA MUY PICADA



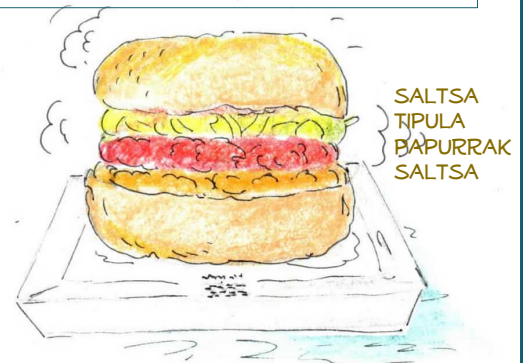
TXISTOR PAPURRAK

- 1) TXISTOR PAPURRAK SUEZTITU / REHOGAR
- 2) BOTA SALDA ETA EGOSI 2' / AÑADIR EL CALDO Y COCER 2'
- 3) PAPURRAK XUKATU / ESCURRIR



TABASKO-SALTSA

OSAGAI GUZTIAK NAHASI
MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES



SALTSA TIPULA BAPURRAK SALTSA

Osagaiak / ingredientes: TIPULA KARMELIZATUA / CEBOLLA CARMELIZADA: 150 g tipula / cebolla; 25 ml olio / aceite ; TXISTOR PAPURRAK / MIGAS DE TXISTORRA: 250 g txistor papur / migas de txistorra; 50 ml salda / caldo; TABASKO-SALTSA: 50 g mahonesa; 15 g mostaza; 1 tabasko-tanta / gota.