

# “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

Aratxekia biologikoki balio-handia duten proteinen iturri da. Proteina baten balio biologikoa neurtzen da proteina horrek gorputzari behar dituen aminoazidoak emateko duen ahalmenaren arabera.

*La carne de ternera aporta proteínas de alto valor biológico. Se define el valor biológico de una proteína por su capacidad de aportar los aminoácidos necesarios para el organismo.*

Ba al zenekien esneko aratxea amaren errapean dagoenari erraten zaiola ?

*¿Sabías que la ternera lechal es la que sigue amamantándose de la ubre de la vaca?*

2017 otsaila



Baztango Udala

## Patata tarta kurruskaria boloñesa erara Tarta crujiente de patata a la boloñesa

**Boloñesa** Tipulina xehatua frijitu. Gehitu haragi xehatua, bota gatza eta frijitu dena batera. Bota irina eta frijitu 1'. Bota esnea eta egosi besamel gisako bat egin arte. Bota tomate frijitua eta oreganoa. Egosi dena ongi nahasi arte.

**Boloñesa** Sofreír la cebolleta picada. Añadir la carne picada, salar y sofreír todo junto. Añadir la harina y sofreír 1'. Añadir la leche y cocer hasta conseguir una especie de bechamel. Añadir el tomate frito y el orégano. Cocer hasta que todo se mezcle bien.

**Tarta** Patatak papera bezain xerra finetan moztu, hobe mandolinarekin. Tarta molde gurineztatu eta patata xerrek in forratu (paretak eta zola). Bota gatza patatei. Bota boloñesa tarta moldera eta patata xerraz estali. Bota gatz eta olio zurrustatxo bat tartari gaintetik. Sartu labean 30' 180°tan.

**Tarta** Cortar las patatas en rebanadas tan finas como el papel, preferible con mandolina. Engrasar el molde y forrarlo (paredes y base) con las rebanadas de patatas. Salar las patatas. Añadir la boloñesa al molde y cubrirla con las rebanadas de patata. Salar y rociar con un poco de aceite la tarta. Meter al horno 30' a 180°.

**Iradokizuna: Gasna birrinduaz estali eta gratinatu.**

**Sugerencia: Cubrir con queso rallado y gratinar**



Osagaiak / ingredientes: BOLOÑESA: 300 g haragi xehatu / carne picada; 1 tipulin / cebolleta; 150 g tomate frijitu / tomate frito; 1 koilarakada irin / cucharada harina; 4 koilarakada esne / cucharadas leche; oreganoa / orégano; gatza / sal; olio / aceite. TARTA: 4 patata ertain zuritu / medianas peladas; gurina / mantequilla; olio / aceite; gatza / sal.

Iturria / fuente: <http://cocinandoenmislares.blogspot.com>