

“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

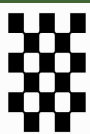
Zerriaren makronutrientak (proteinak, koipeak eta karbohidratoak) hiltzen den zerriaren adina eta elikadura, eta jaten den zerriki-zatiaren araberakoak dira.

La carne de cerdo tiene un contenido en macronutrientes (proteínas, grasas e hidratos de carbono) diferente en función de la edad de sacrificio, el tipo de alimentación y la pieza de consumo.

Ba al zenekien Baztango zerri arraza 1960-1970 aldera desagertu zela?

¿Sabías que la raza de cerdo baztanesa desapareció hacia 1960-1970?

2016 abendua



Baztango Udala

www.baztan.eus Iturria / fuente: www.campeonatodepintxos.com

ODOLKI-KROKETAK CROQUETAS DE MORCILLA

- 1 **sueztitu pochar**
tipula
baratxuria
- 2 **frijitu / freir**
onddoa
- 3 **kozintu ongi nahasi arte cocinar hasta conseguir una mezcla homogénea**
urdaiazpikoa
odolkia
- 4 **nahastea loditu besamelarekin ligar la mezcla con la bechamel**

1 **bota nahastea erretilu batera eta utzi hozten Verter la mezcla a una fuente y dejar enfriar.**

2 **barra itxurako pusketan moztu cortar en barras**

1 **puskak irinean, arrautzan eta olo-malutetan pasatu rebozar las barras en harina, huevo y copos de avena.**

2 **frijitu / freir**

Iradozikuna: atera mahaira saltsa gazi-gozoarekin
Sugerencia: servir con salsa agri dulce

Osagaiak / ingredientes: 500 g odolki papurtu / morcilla desmenuzada; 75 g urdaiazpiko txirbil / virutas de jamón; 300 g onddo / hongos; 1 tipula / cebolla; 2 baratxuri-zizter / dientes de ajo; 200 ml besamel / bechamel; olio / aceite. **ARRAUTZAZTATZEKO / PARA REBOZAR:** irina / harina; arrautza / huevo; olo-malutak / copos de avena.