

“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 zati koipetsuenen % 30 koipea da.

Las partes más grasas del cerdo tienen alrededor de 30 g de grasa por 100 g de alimento completo.

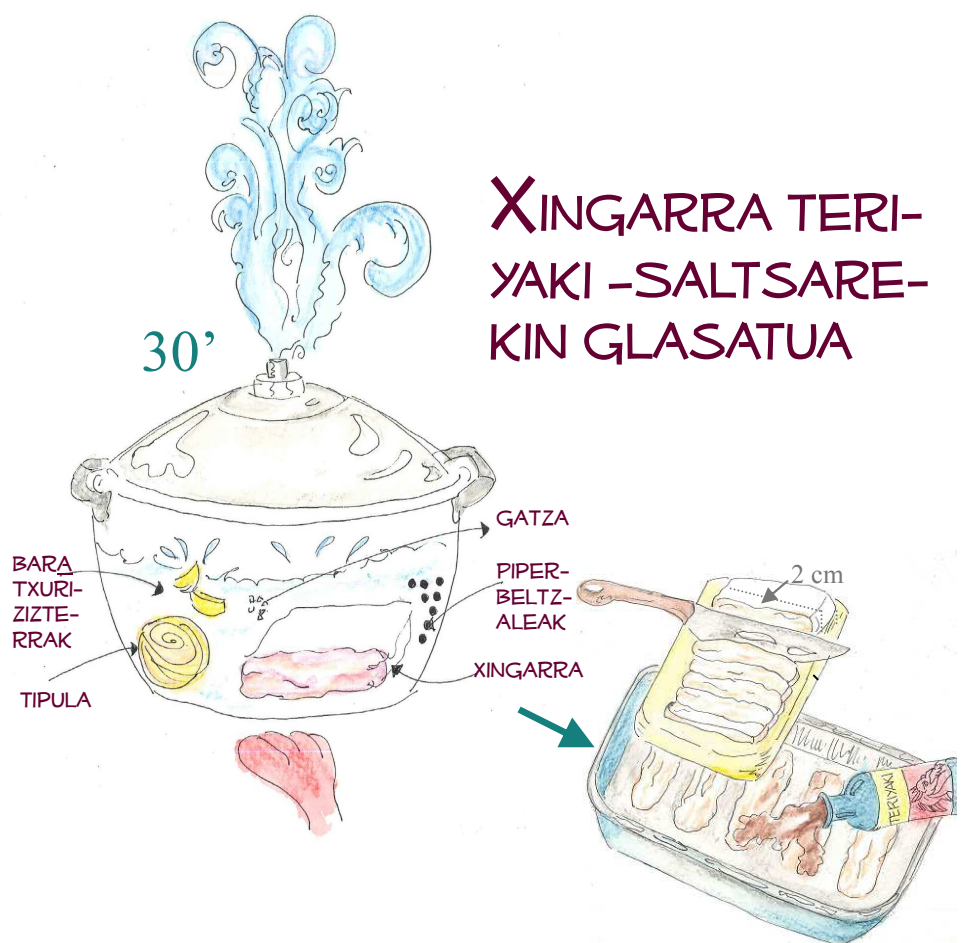
Ba al zenekien Baztango etxeetan hiltzen diren bargoek 8-12 hilabete izaten dituztela, eta urdamek, gehienez, 3 bat urte?

¿Sabías que la edad de los cerdos de cebo que se matan en los hogares de Baztan es de 8-12 meses, y la de las cerdas de cría, aproximadamente, 3 años como máximo?

2016 abendua



www.baztan.eus Iturria / fuente: La comida de la familia. Ferram Adria



XINGARRA TERIYAKI-SALTSAREKIN GLASATUA

Labea / horno 180° 30'

PANCETA GLASEADA CON SALSA TERIYAKI

Osagaiak / ingredientes: 800 g xingar / panceta; 2 baratxuri-zizter / dientes de ajo; 1/2 tipula / cebolla; 8 piperbeltz-ale / granos de pimienta negra; 1 l ur / agua; gatza / sal; 400 g teriyaki-saltsa / salsa teriyaki.