

Berdela bexamel eta barazkiekin - Verdél con bechamel y verduras

YOLIMAR ADRIANZA - Pikua Landetxea

Barrio Laranga, s/n, 20830 Mutriku - Tel: 943 60 32 42



Osagaiak 4 pertsonarentzat:

Ingredientes para 4 personas:

- 1 tipula / 1 cebolla
- 1 piper gorri / 1 pimiento rojo
- 1 piper berde / 1 pimiento verde
- 2 porru / 2 puerros
- 2 berdel garbituta eta hezurak kenduta / 2 verdes limpios limpios y deshuesados
- 30 gr irin / 30 gr de harina
- 250 ml esne / 250 ml de leche
- 250 ml esne-gain / 250 ml de nata
- 50 gr gurin / 50 gr de mantequilla
- 2 berakatz-ale / 2 dientes de ajo
- Perrexil pixka bat / Una pizca de perejil
- Gatz pixka bat / Una pizca de sal

Nola egin:

Moztu barazkiak zati txikitan, txikitu berakatzak, eta bigundu zartagin batean gurinarekin, su baxuan.

Bigundutakoan, gehitu berdela.

Berdela eginda dagoenean, gehitu irina.

Nahastu esnea eta esne-gaina, eta gehitu poliki-poliki berdel eta barazki nahasteari, bexamela egiteko. Gehitu gatza.

Nahasi, bexamela sendotu arte.

Elaboración:

Cortar las verduras en trozos pequeños, picar el ajo y pochar en una sartén con mantequilla a fuego bajo.

Cuando las verduras estén blandas, añadir el verdél troceado.

Añadir la harina cuando el verdél esté hecho.

Mezclar la leche y la nata e incorporar poco a poco a la mezcla de verdél y verdura para hacer la bechamel. Añadir sal al gusto.

Remover hasta que la bechamel adquiera la consistencia deseada.