

Berdel-piperrada - Piperrada de verdel

MARI JOSE ARRIETA / FELI SOLOLUZE - Narrupe elkarteak

ELKARTE GASTRONOMIKOAK - SOCIEDADES GASTRONÓMICAS



Osagaiak 4-6 pintxorentzat:

Ingredientes para 4-6 pintxos:

- **4-5 berdel garbituta eta trontzoak aterata** / 4-5 verdes limpios y en lomos
- **2 tipula** / 2 cebollas
- **6 piper berde** / 6 pimientos verdes
- **2 lata piper gorri** / 2 latas de pimientos rojos
- **1 katilukada oliba-olio** / 1 taza de aceite de oliva
- **Gatza** / Sal

Nola egin:

Moztu tipula eta piperrak zerrenda finetan. Egin zartagin batean su baxuan, bigundu arte. Beste zartagin batean, oliba oliotan frijitu berdela. Jarri berdel trontzo bat plater edo bol batean, eta gainetik piperrada.

Elaboración:

Cortar los pimientos y la cebolla en tiras finas. Cocinar en una sartén a fuego lento hasta que estén bien pochados. En otra sartén freír el verdel en aceite de oliva. Para servir, colocar un lomo de verdel en un bol pequeño o plato y la piperrada por encima.