

### Berdel trikolore - Verdel tricolor

**EROS PRESUTTO** - Ristorante Azkenetxe

Alto del Calvario, 1, 20830 Mutriku - Tel: 657 73 84 60



#### Osagaiak 5 pintxorentzat:

Ingredientes para 5 pintxos:

- 300 gr berdela / 300 gr verdel
- 5 tomate, "cherry" motakoak / 5 Tomates "Cherry"
- 1 berakatz-ale / 1 diente de ajo
- 150 gr albaka fresko / 150 gr de albahaca fresca
- 15 gr parmesano gazta / 15 gr de queso parmesano
- 1 zirrista oliba-olio / 1 chorrito de aceite de oliva
- 3 gr azukre-hauts / 3 gr de azúcar glas
- 15 gr ogi birrindu / 15 gr de pan rallado
- 20 gr gazta-hauts / 20 gr queso en polvo
- 50 gr ricotta gazta / 50 gr queso ricotta
- Piperbeltz pixka bat / 1 pizca de pimienta negra
- Ezkai pixka bat / 1 pizca de tomillo

#### Nola egin:

**Albaka-krema:** galdarraztatu albaka, eta sartu uretan izotzarekin eta gatzarekin, kolorea mantentzeko. Nahastu olioarekin eta parmesanoarekin, eta emulsionatu testura fineko ore lortzeko.

**Tomate konfitatua:** hautsezatu cherry tomateak azukre-glasaz, gatzaz, ezkaiaz eta piperbeltzez, eta eduki labean 10 minutuz 180 °C-tan.

**Berdel-albondiga:** nahastu berdela ogi birrinduarekin, perrexilarekin, berakatzarekin eta gazta-hautsarekin, ore bat osatu arte. Eman albondiga txikien itxura, eta frijitu oliba-oliotan.

**Ricotta-krema:** nahastu ricotta gatzarekin, piperbeltzarekin eta parmesano pixka batekin.

Dena batera muntatu argazkian bezala.

#### Elaboración:

**Crema de albahaca:** escaldar la albahaca e introducir a continuación en agua con hielo y sal para conservar su color. Mezclar con el aceite y el parmesano y emulsionar para obtener una masa de textura fina.

**Tomate confitado:** espolvorear los tomates cherry con azúcar glas, sal, tomillo y pimienta y hornear durante 10 minutos a 180°.

**Albóndiga de verdel:** mezclar el verdel con pan rallado, perejil, ajo y queso en polvo hasta formar una masa. Dar forma de albóndiga pequeña y freír en aceite de oliva.

**Crema de ricotta:** mezclar la ricotta con sal, pimienta y un poco de parmesano.

Montar todo junto como en la foto.