

Berdel-txalupak ziza-saltsarekin - Montadito de verdel con salsa de setas

JUSTO PAGOLA - San Juan Jatexea

Barrio Laranga 24, 20830 Mutriku - Tel: 943 60 31 67



Osagaiak 6 pertsonarentzat:

Ingredientes para 6 personas:

- **1 kg berdel egosi** / 1 kg de verdel cocido
- **200 gr oliba-olio** / 200 gr aceite de oliva
- **2 tipula handi** / 2 cebollas grandes
- **1 kg ziza edo perretxiko** / 1 kg de setas
- **1 berakatz-buru** / 1 cabeza de ajo
- **1 edalontzi txakolin** / 1 vaso de txakoli

Nola egin:

Txikitu tipula eta berakatz, eta egosi oliotan, su baxuan, bigundu eta kolore marroia hartu arte.

Zatitu perretxikoak eta gehitu barazkiei.

Perretxikoak bigundutakoan, gehitu txakolina.

Egosi su baxuan 15 minutu inguru.

Zerbitzatu aurretik, utzi 5 minutuz.

Bitartean, prestatu berdela beste zartagin batean.

Jarri berdela ogi-xerra baten gainean, eta bota gaintik perretxiko-saltsa.

Elaboración:

Picar la cebolla y el ajo y cocinar a fuego lento hasta que se ablanden y tomen color marrón.

Trocear las setas y añadir a la verdura.

En cuanto las setas estén blandas añadir el txakoli.

Cocinar a fuego lento alrededor de 15 minutos.

Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Mientras tanto cocinar el verdel en otra sartén.

Para servir, colocar el verdel sobre una rebanada de pan, y por encima la salsa de setas.