

Berdel-salpikoa, espinaka eta ozpin-olioarekin - Salpicón de verdel con vinagreta de espinacas

XABIER OSA - Urgain Jatetxea

Hondartza Kalea, 5, 20820 Deba - Tel: 943 19 11 01



Osagaiak 4 pintxorentzat:

Ingredientes para 4 pintxos:

- **1 berdel garbi (240 gr inguru) / 1 verdel limpio** (240 gr aprox.)
- **100 gr espinaka / 100 gr de espinacas**
- **1 tipula / 1 cebolla**
- **1 piper berde / 1 pimiento verde**
- **Perrexil pixka bat / 1 pizca de perejil**
- **Gatz pixka bat / 1 pizca de sal**
- **1 katilukada olio eta ozpin / 1 taza de aceite de oliva y vinagre**

Nola egin:

Egosi berdela eta ondo garbitu.

Bigundu espinakak sutan olio pixka batekin.

Txikitu piperra eta tipula.

Prestatu ozpin-olioa, tipula, olio, ozpina, perrexila eta piperra nahasiz.

Pintxoa muntatzeko, jarri berdela ogi-xerra baten gainean, gero espinaka, eta gozatu ozpin-olioaz.

Elaboración:

Cocer y limpiar el verdel.

Cocinar las espinacas en un poco de aceite.

Picar la cebolla y el pimiento.

Preparar la vinagreta mezclando el aceite, el vinagre, la cebolla, el pimiento y el perejil.

Montar el pintxo, colocando el verdel sobre una rebanada de pan, las espinacas, y aderezar con la vinagreta.