



Landare-zukua, arrain urdina, leka berde eta sagar sorbetea 4 pertsonentzat

ELABORAZIOA

Leka-gelatina

Hasteko, garbitu lekak ur hotzetan eta moztu muturrak. Gero, egin leka berdeak ur irakinetan eta freskatu segidan ur eta izotzetan. Utzi hozten eta kolore berde-berdea berreskuratzen. Ondoren, likidotu lekak errukularekin eta sagarrarekin. Sagarrak azalarekin egon behar du, bihotza bakarrik kendu behar zaio. Iragazi lortutako zuku berdea eta berotu parte txiki bat, bertan gelatina gehitzeko.

Gelatinak aurrez hidratatua egon beharko du, ur eta izotzetan. Ondo nahastu eta gehitu gainerako leka, sagar eta errukula zukua. Gatza bota. Gero, azkar batean, dosifikagailu baten laguntzarekin, zabaldu zukua zerbitzatuko diren plateretan. Bukatzeko, utzi gelifikatzen eta gorde leku fresko batean edo hozkailuan.

Tomate pikantea

Hasteko, garbitu tomateak, kendu pedunkulua, ebaki lau zatitan eta likidotu. Pasatu gero iragazkitik. Irabiagailu baten laguntzarekin emulsionatu tomate-zukua eta oliba-olioa, emulsioa lortu arte. Gero, bota gatza emulsioari eta testurizatu, arto-almidoia erabilita. Egitura melenga lortu behar da nahasketan, baina irmoa aldi berean. Bukatzeko, sartu emulsioa sukaldeko biberori batean.

OSAGAIK

4 pertsonarentzako

Leka-gelatina

Zukua egiteko:

25 g leka berde, ur irakinetan eginda

20 g errukula

30 g sagar berde

Gelatina egiteko:

0.3 gelatina-orri unitate

Añanako gatza

40 ml zuku

Tomate pikantea

300 g Busturiako tomate, helduta

50 ml oliba-olio birjin estra

25 g arto-almidoi

0.03 g piper pikante hauts

Barazkiak eta loreak

1 unitate leka berde

4 unitate Antzuolako tomate hori

4 unitate urre-botoi

4 unitate berbena zuri

4 unitate kalantxoe gorri

4 unitate zerba gorri kimu

Barazkiak eta loreak

Bildu loreak, ondo garbitu eta jarri hermetikoki ondo itxita dagoen paper umel baten gainean.

Garbitu tomate horia, egin ur irakinetan eta kendu azala. Zatitu bi zatitan eta gorde ontzi batean oliba-olio birjin estrarekin eta Añanako gatzarekin.

Gero, moztu lekak muturretatik eta kendu alboko haritxoa. Egin lekak ur irakinetan, freskatu eta moztu lamina finetan, bies erara (diagonalean). Gorde hozkailuan hermetikoki ondo itxitako paper umel batean.

Ozpinez ondutako sagarra

Hasteko, nahastu ozpina ereinotzarekin, azukrearekin, gatzarekin eta piperbeltz beltzarekin. Gero, egosi. Kendu sutatik eta gehitu txakolina, alkohola gal ez dezan. Hoztu pixka bat. Ondoren, gehitu sagarra kubo txikitara eta utzi hozten. Gorde.

Leka, sagar eta errukula sorbetea

Zukua egiteko, garbitu lekak eta moztu muturrak. Gero, egin lekak ur irakinetan eta freskatu segidan ur eta izotzetan.

Garbitu sagarrak eta moztu kubotan. Likidotu sagarra errukularekin, lekekin eta azido askorbikoarekin batera.

Irabiagailu baten laguntzarekin, nahastu likidotutako nahasketa gainerako osagaiekin, homogeneo gelditu arte. Utzi geldi 12 orduz. Gero, pasa izozki-makinatik. Gorde izozkailuan.

Arrain urdina

Antxoa: Garbitu, atera trontzoak, kendu hezurak eta estali Añanako gatzarekin. Pasa uretatik eta igurtzi trontzoa tsuyuarekin. Moztu trontzoa bi edo hiru zatitan, tamainaren arabera.

Txitxarroa: Garbitu, atera trontzoak, kendu hezurak eta estali Añanako gatzarekin 7 minutuz. Pasa uretatik eta igurtzi trontzoa tsuyuarekin. Moztu trontzoa luzetara 2 zatitan; gero, moztu berriz 2 edo 3 zatitan, tamainaren arabera.

Sardina: Garbitu, atera trontzoak, kendu hezurak eta estali Añanako gatzarekin 5 minutuz. Pasa uretatik eta ketu 15 minutuz txakolinaren mahatsondoaren xirmendutan. Atera eta gorde hotzetan. Bukatzeko, moztu trontzoa 4 edo 5 laukitxotan, tamainaren arabera.

OSAGAIK

4 pertsonarentzakako

Ozpinez ondutako sagarra

1 unitate Granny Smith sagar
150 ml sagar-ozpin
300 ml Gorka Izagirre txakolin
2 ereinotz-orri
50 g azukre
20 g Añanako gatz
0.13 g piperbeltz beltz
300 ml ur

Leka, sagar eta errukula sorbetea

Zukua egiteko:

150 g leka, ur irakinetan eginda
150 g Granny Smith sagar
Smith
25 g errukula
0.05 g azido askorbiko

Sorbetea egiteko:

250 ml zuku
5 g dextrosa
1.5 g Añanako gatz
6 g malto
1 g xantana
25 g prosorbet
4 g de glizerina

Arrain urdina

Txitxarroa
Antxoa
Sardina

BUKAERA ETA AURKEZPENA

Leka, errukula eta sagarraren geléearen gainean, jarri tomate-emultsio puntu batzuk.

Atera Antzuolako tomatea oliotatik eta xukatu. Gero, zatitu 2 edo 3 zatitan eta jarri bazterretan.

Jarri plateraren inguruan sardinak, antxoa, txitxarroa, leka-zatiak eta loreak.

Bukatzeko, jarri leka, errukula eta sagar sorbetearen quenelle bat plateraren erdian, eta bota bere gainera gatz-ale maluta batzuk.