



Limoi-Belarra

ELABORAZIOA

Foie-gatzatua

Jarri esnea eta esne-gaina lapiko batean eta jarri su ertainetan. Ondoren, 70 °C-tan dagoenean, sartu foie barruan, kubotan zatituta. Berotu beste 5 minutuz su baxutan eta, gero, txikitu turmix batekin. Gehitu gatza. Behin txikitua dagoenean, iragazi.

Txino pistoi baten laguntzarekin, bete limoiak (30-35 g bakoitzeko, limoiaren tamainaren arabera).

Limoi-jalea

Jarri ontzi batean iragazitako limoi-zukua, limoi-belarra eta azukrea. Loditu su baxutan, 115 °C-tara iritsi arte. Gero, iragazi eta utzi hozten, jalea baten testura lortzeko.

BUKAERA ETA AURKEZPENA

Ondoren, hustu limoia goiko aldean ebaki bat eginda, eta atera pulpa. Bete foieren gatzagiarekin eta utzi hozten. Estali goiko aldea limoi-jalearekin.

Bukatzeko, jarri basoko 3 lore gainean.

OSAGAIK

4 pertsonarentzako

Foie-gatzatua

100 g koipe gabeko foie

50 ml esne-gain

50 ml esne

Gatza

Haltz zuriaren loreak

12 unitate lore

Limoi-jalea

50 ml limoi-zuku

20 g azukre

10 g limoi-belar