

AMOROTOKO JATETXEA

AUPA



AURKIBIDEA

LEHENENGO PLATERAK

ENTSALADA

Antxon

SOPA

Delfina

MAKARROIAK

Xabier

BAINA PATATAK

Leire

ARROZ CON POLLO

Aitor

IDARRAK URDAIAZPIKOAREKIN

Asier

BIGARREN PLATERAK

PISTO

Ziortza

XERRA PATATA ETA TOMATEAREKIN

Martzel

HUEVOS RELLENOS

Naia

POSTREAK

TARTA DE QUESO

Mikel

KAFESKO PASTELA

Josu

NATILAK

Gurutz

SANTA JUANA ERROSKILAK

Egoitz

ENTSALADA Antxon

Osagaiak: 4 pertsonarentzat

Letxuga 1

Tomate 2

Arrautza egosi 2

Kipula txiki 1

Atun lata 1

30ml.olio

5gr. Gatza

15 ml. Ozpin

Lehengo osagai guztiak garbitu. Letxuga zatitu eta entsaladeran ipini; gero tomateak xerratan egin eta letxugaren gainean borobilean ipini. Kipula txikitu eta orain arte egin duzunaren gainera bota. Hartu 2 arrautzak eta lau zatitan egin bakoitza; gero entsaladaren gainean ini. Azkenik olio, ozpina eta gatza bota.



SOPA Delfina

Ingredientes:

Agua

Fideos

Caldo

Una olla

Forma de hacer

Calentar el agua en la olla. Añadir el caldo y los fideos.

Dejar hervir durante 10 minutos

MAKARROIAK Xabier

Osagaiak:

Ura

Estarluza

Makarroiak

Gatza

Olioa

Txorizoa

Orlando tomate

Pausorik pauso

Lapiko batetan, ura estarluzarekin irekiten ipini.

Irakiten denean gatza eta makarroiak bota eta

20 minututan eduki. Prest daudenean ur hotzetan

pasatu , eta aparte beste tartera batean olioa eta txorizoa

brijitu. Azkenik makarroiak, txorizoa eta

olioa dauden tarterara pasatu eta gainera tomatea

bota eta jan behar denean gauza guztiak berotu.



BAINA PATATA Leire

Osagaiak

Ura
Kipula
Bainak
Patatak
Azenarioak
Oliba olio
Gatza

Nola egin

Ura berotzen jarri. Bainak, patatak, azenarioak eta kipula zatitu. Uretara bota. Oliba olio txorrotada (koilarakada 1 edo 2) eta gatz pixkat bota, ondoren egosten utzi egin arte.

ARROZ CON POLLO Aitor

Ingredientes:

500 gramos de arroz
½ pollo
1 lata de pimientos rojos
½ lata de guisantes
2 dientes de ajo
1 cebolla

Cómo hacer :

En una paellera se rehoga en aceite el pollo troceado, la cebolla y el ajo. Cuando esté hecho se le añade el arroz, los guisantes y los pimientos rojos en tiras. Se rehoga todo junto. Luego le añadimos el caldo de carne, el doble del arroz que hemos puesto. Cuando empieza a hervir le bajamos el fuego y dejamos que se vaya haciendo unos 20 minutos.



IDARRAK URDAIAZPIKOAREKIN Asier

Osagaiak:(4 pertsona)
800 gr.idar goronduak
100 gr. Urdaiazpiko
kipula txiki 1
gatza
olibaren olio

Nola egin:

Lapiko bat urarekin bete eta sutan ipini.Irakiten dagoenean bota idarrak eta 15 minutu ondoren kendu ura.

Sarten batean frijitu kipula brumois erara ebakita.Gehitu urdaiazpikoa laukitxoetan zatituta eta 30 segundo ondoren gehitu idarrak eta denak elkarrekin nahastu eta irakin.



Ingredientes:

Tomate rojo entero sin piel

Pimiento verde

Calabacín

Cebolla

Bacalao

COMO HACER

Pelar el calabacín y trocear en tacos. Dejar hacer en una sartén con un poco de aceite, hasta salirle el agua y escurrir. Cortar la cebolla y el pimiento en tacos y pochar en aceite de oliva. Cuando esté medio hecho añadir el tomate troceado y dejar hacer un poco.

Añadir el bacalao troceado y el calabacín escurrido. Dejar hacer todo junto unos 20 minutos.



XERRA PATATA ETA TOMATEAREKIN Martzel

OSAGAIK:

Tomatea egiteko tomateak

Kipula

Gatza eta azukrea

Patatak

Xerra eta olio

NOLA EGIN

Tomatea egiteko: zuritu eta zatitu . kipulak ere bai. Oliotan bigundu gatza eta azukrea bota su bajaran egiten utzi. Patatak zuritu, zatitu eta frijitu . bota ogi birrindutik pasa eta frijitu.

HUEVOS RELLENOS Naia

Ingredientes:

Huevos
Atún
Aceitunas
Pimiento rojo en lata
Mahonesa

Cómo hacer:

Cocer los huevos diez ó quince minutos, pelarlos. Se parten por la mitad y se sacan las yemas. En un plato se mezclan bien picados los demás ingredientes junto con las yemas. Se rellenan las mitades de los huevos con esta mezcla, se cubren con un poco de mahonesa y se adornan al gusto de cada uno.



TARTA DE QUESO Mikel

Ingredientes:

Para la masa: 1 paquete de galletas María o sobados

500 gr. De nata (batir con la batidora)

1 yogurt natural

2 ó 3 cucharadas de azúcar

250 gr. De Filadelfia

3 hojas de gelatina

1 vaso pequeño de agua

Cuando el agua está hirviendo(suave) se echan las gelatinas una por una y se remueve hasta que estén disueltas.Se deja enfriar.

Con el yogurt,el queso,la nata batida,el azúcar y la gelatina derretida se hace una masa y se bate con la batidora.

Se rompen las galletas con la ayuda de una botella y se les echa mantequilla derretida suficiente para que las galletas o sobados queden empalmadas.

Se pone el molde con un poco de mantequilla; en la base las galletas bien apretadas y encima la masa.Se deja enfriar en la nevera 6 horas. Se saca y se le echa por encima mermelada de fresa o frambuesa.



NATILA Gurutz

Osagaiak:

Litro bat esne

4 goilarakada azukre

sobre bat potax

Nola egin:

Esnea sutan ipini. Bota azukrea eta utzi irakiten; ontzi batean esne pixkat ipini eta potax bota eta iribiatu. Gero sutan dagoela esnari nahastu potax eta esnea. Gero jan behar duzun lekura bota hotzitzeko eta gero jan.

MARRUBIZKO PASTELA Josu

Osagaiak:

175 gr. Azukre



baso bat esne

3 petit suis

100 gr gelatina

½ litro nata likidoa

sobauak

Pausorik pauso

Poto baten bota 175 gr. azukre eta baso bat esne.

Sutan ipini eragiten. Aurretik gelatina bigubdu uretan eta geron nahastu dena eta hozten utzi.

Guztia poto batera bota eta gainean sobauak ipini .

Ostean hotzgailuan sartu 3 edo 4 ordu.

SANTA JUANA ROSKILAK

Osagaiak.

Sei arrautza

Azukrea (400gr)

Legamia

Olioa (hiru kopakada)

Anisa (kopakada bat)

Limoi baten ura eta birrinak.

Irina (2 Kgr.)

Gatza.

Ura.

Azukre hautsa.

Ontzi bat urez bete, gatz pixka batekin. Arrautza zuringoak harro-harro jarri eta ontzira bota, legamiarekin eta gorringoekin batera. Dena ongi nahasi. Azukrea bota, eta nahasi. Olioa eta anisa bota, eta nahasi. Limoiaren ura, birrinak eta irina bota, eta nahasi. Oreak ahalik eta bigunen egon behar du, erroskila harroak lortzeko. Utzi orea apur batean jalkitzen. Ondoren, orearekin bolak egin. Bolak eskuarekin zanpatu, eta erdian zuloa egin. Olio epelean frijitu behar dira eta ia hoztuta daudenean, azukre hautsa bota behar zaie gainera.

ON EGIN

MIXTOA

OSAGAIAK:

Bi binbo zati.

Lontxazkoa gazta.

Jamoia.

Gurina.

NOLA EGIN:

Bi binbo zatiak barruko aldetik gurinez estali. Gurinaren gainean jamoia eta gazta ipini; ogi zati biak elkartu. Gaietik eta azpitik gurinaz estali. Sandwicheran ipini edo txapa gainean ,eta erretzen hasten denean buelta eta egiten danean atera.

*Errebakoak ez du behar gurinik ezta erretzerik ere.



MARRUBIAK **YOGURRAREKIN**

OSAGAIAK:

Azukrea.

Marrubiak.

Yogurrak.

NOLA EGIN:

Lehenengo marrubiak txikitu, eta plater batean utzi.

Ondoren entsaladera batera yogurrak bota.

Ondoren azukrearekin nahastu.

Nahaste horri marrubi zatiak bota.



SANDWICH BEJETALAREN **ERREZETA**

OSAGAIAK:

- LETXUGA**
- TOMATEA**
- MAHONESA**
- ARRAULTZAK EGOSIAK**
- BINBO OGIA**

LEHENENGO BINBO OGIA ZABALDU ETA MAHONESAZ ESTALI.

GERO LETXUGA IPINI ETA GAINETIK TOMATEA ETA ATUNA. GERO ARRAULTZA RALATU ETA GAINEAN IPINI.

