



# TXAHAL ELTZEKOA, ARABAKO ERRIOXAKO ARDOAREKIN

## OSAGAIAK

2 zati BERTAKO xahal masail  
3 tipula  
2 baratxuri atal  
2 azenario  
Porru 1  
125 ml Arabako Errioxako ardo

## NOLA EGIN

- Ondo sueztitu barazki guztiak, harik eta kolore iluntxoa daukaten arte. Gorde.
- Markatu txahal masailak, haragia ondo zigilatu gera dadin.
- Gehitu alde zuzenetik egosita dauzkagun barazkiak eta ardo beltza. Urritu, harik eta alkohola lurruntzen den arte, eta estali urez.
- Utzi irakiten, kendu aparra, eta jaitsi sua minimora.
- Utzi su txikian, 5 bat orduan, haragia biguntzen den arte. Atera haragia saltsatik, eta iragazi saltsa. Urritu, harik eta saltsak gorputz pixka bat izaten duen arte. Artirin pixka bat botata lagun diezaiokegu.

**SUPER  
AMARA**

  
PRESTAKETA  
5H  
ERDIA, PRESIO ELTZEAN

  
ZAILTASUN  
ERDIA

**REALZALE  
PROGRAMA**



# GUISO DE TERNERA AL RIOJA ALAVESA

## INGREDIENTES

2 piezas de carrillera BERTAKO  
3 cebollas  
2 dientes de ajo  
2 zanahorias  
1 puerro  
125 ml de rioja alavesa

## ELABORACIÓN

- Pochar bien toda la verdura hasta que obtenga un color oscuro y reservar
- Marcar las carrilleras para que quede bien sellada la carne,
- Añadirle la verdura que previamente hemos cocinado y el vino tinto. Dejar reducir hasta que se haya evaporado el alcohol y cubrir con agua.
- Llevar a ebullición, retirar la espuma y bajar el fuego al mínimo.
- Cocinar a fuego lento unas 5 horas hasta que la carne esté tierna. Sacar la carne de la salsa y colar la salsa. Reducir hasta que la salsa tenga algo de cuerpo (se le puede ayudar con algo de maicena).

**SUPER  
AMARA**

  
TIEMPO  
5H  
MITAD EN OLLA EXPRESS

  
DIFICULTAD  
MEDIA

**REALZALE  
PROGRAMA**