



# Porru pastela

## Osagaiak

- berakatza
- kipula 1/2
- 6 porruak
- hojaldrea
- arrautzak 3
- nata

## Elaborazioa

- Berakatz ale bi txikitu, baita kipula erdi bat ere txikitu eta lapiko baten sutan dagoen oliotara bota.
- Bertan frijitu pixka bat eta porruak garbitu ostean, zati txikitan zatituta lapikora gehitu.
- 40 bat minutu su geldoan frijitzen eta egosten euki.
- Bitartean, hojaldrea moldean jarri. Zulotxoak egin oinarrian sardexka batekin eta garbantzuak bota gainera.
- 10 minutu labean sartu eta hojaldrea atera.
- Porruak eginda daudenean, 2 arrautza eta 250ml nata bota eta nahastu.
- Nahasketa hau hojaldrearen gainean jarri. Gainetik, hojaldre tirak jarri eta arrautzarekin busti.
- Labean 20 bat minutu euki.

**ERREZETA: MAITANE GOMEZ DE SEGURA**