

“xuri ta beltz”

Ingredientes para el “xuri ta beltz”

1 Poncha de cordero

2 Huevos

Pan rallado

1 Cebolla

1 diente de ajo

Perejil

Sangrecilla cocida

Salsa de tomate



Elaboración tradicional

Aunque la manera tradicional de elaborar el “xuri ta beltz” está cayendo en el olvido, hay todavía hogares que la mantienen intacta.

Picamos el ajo y lo ponemos en una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Añadimos la cebolla picada y suavemente la vamos pochando hasta que quede blanda y dorada. Seguido le añadimos la poncha, bien limpia y picada también . Lo retiramos del fuego y le agregamos los huevos, el perejil, el pan rallado y un poquito de sal y pimienta, y revolvemos todo hasta hacer una masa de hamburguesas. Cogemos pequeñas porciones, las aplastamos y las vamos friendo y reservando.

A continuación en una cazuela, ponemos aceite de oliva, salteamos la sangrecilla añadimos las tortas que hemos frito previamente y el tomate. Dejamos que hierva todo junto y lo rectificamos de sal.

¡El truco de la abuela!!! Cocer la sangrecilla con un ramo de ortiga. Hace que oxigene y crea más agujeritos en la sangre, haciendo que quede más esponjosa.

Otra manera más fácil y de menos lío es comprar la sangrecilla y el Xuri en las carnicerías y terminar la elaboración del plato en casa.

Receta facilitada por el [Restaurante Olari](#) de Irurita