

# “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