



Victoria Trejos

#### Osagaiak

**Talorako:** 250 gr artirin, ura, gatz pixka bat.

**Patata-tortillarako:** arrautzak, patatak, olio, gatz.

Piper berdeak  
Frijitzeko olio

#### Elaborazioa

Taloea egiteko, lehenago ura berotu. Mahai gainean edo halako azaleran irina mukuru jarriko dugu, sumendi baten erara. Irinari gatz botata eta ura poliki-poliki isuriko dugu erdian. Irina oratuko dugu bola bat eginez, harik eta eskuetan itsatsi beharrean erraz lantzen den arte. Behin ukidura egokia lortu ondoren, oreka gutxienez ordu erdi utziko dugu pausatzen, oihal heze batek edo film plastiko batek estalita. Oreka bada, uniformeki eta urratu gabe geratu arte landuko dugu. Gero bola txikiagoetan banatu eta zapalduko ditugu, oreka itxura biribila izan arte. Geroago, taloea plantxa edo burdinazko zartagin batean tenperatura gorenean. Minutu batzuek, barrutik egin dadin eta ertzak eta erdialdea txigor dakizkion utziko dugu. Gauza bera bi aldeetan egingo dugu. Inportantea da taloea barrutik ere egingo egotea. Molde baten laguntzaz, talotik zirkulatuak aterako ditugu. Beste aukera bat oso talo txikiak egiten saiatzea da. Patata-tortillaren oreka prestatu eta piperrean sartuko dugu. Piper barrubetea olio ugaritan frijitzeko dugu. Piperraren azala eta zuztarra kenduta, geroko gordeko dugu.

#### Aurkezpena

Azpil txiki laukizuzen batean aurkeztuko dugu, alde batean tortillaz barrubetetako piperrezko pintxo eta beste aldean talotxoak daudela.

#### Ingredientes

Para el talo, 250 grs. de harina de maíz, agua y una pizca de sal.

Para la tortilla de patatas, Huevos, patatas, aceite y sal.  
Pimientos verdes  
Aceite para freír

#### Elaboración

Para elaborar el talo, primero se calienta el agua. En una encimera, realizaremos una montaña de harina, con un agujero en el centro, como si fuera un volcán. Salamos la harina y empezamos a verter el agua poco a poco en el centro. Iremos amasando la harina hasta que formemos una bola que se desprege de las manos y sea fácil de trabajar. Una vez que tengamos la textura adecuada, dejaremos reposar la masa al menos media hora tapada con un paño húmedo o un film plástico. Trabajaremos la masa hasta que sea uniforme y no se desgarre. Luego, la dividiremos en varias bolas pequeñas y las aplastaremos hasta conseguir una pasta de forma redonda. Más tarde, pondremos el talo en una plancha o en una sartén de hierro a temperatura máxima. Durante unos minutos, dejamos que se haga por dentro y se tueste por los bordes y en el centro. Repetiremos esta operación por cada lado. Es importante que el talo por dentro esté hecho. Con la ayuda de un molde, sacamos circulitos de talo. Otra opción es intentar hacer los talos muy pequeños. Preparamos la masa de la tortilla de patatas y la introducimos en el pimiento. Freímos el pimiento relleno en abundante aceite. Retiramos la piel y el rabito del pimiento y reservamos.

#### Presentación

Presentamos en una pequeña fuente rectangular colocando a un lado el pincho de pimiento verde relleno de tortilla y al otro los redondeles de talo.

#### Ingrédients

Pour le talo (galette basque): 250g de farine de maïs, de l'eau, une pincée de sel  
Pour l'omelette de pommes de terre: œufs, pommes de terre, huile, sel.  
Poivrons verts  
Huile pour faire frire

#### Préparation

Pour élaborer le talo, il faut d'abord faire chauffer l'eau. Constituer un puits de farine avec un trou au milieu sur le plan de travail. Saler la farine puis verser progressivement l'eau dans le puits. Travailler la pâte jusqu'à former une boule ne collant pas aux mains et facile à manier. Recouverte d'un chiffon humide ou d'un film plastique, laisser reposer au moins une demi-heure. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit uniforme et qu'elle ne se lacère pas. Ensuite, en faire de petites boules que nous aplatissons. Plus tard, faire cuire pendant quelques minutes le talo à température maximale sur la plancha ou la poêle en fer, en prenant soin de cuire l'intérieur et de dorer les bords et le centre. Effectuer la même chose des deux côtés. Il est important que le talo soit bien cuit à l'intérieur. Découper en petits cercles avec un moule. Sinon il nous faudrait constituer de tous petits talos. Préparer la pâte de l'omelette de pommes de terre et farcir le poivron avec. Faire frire le poivron farci dans une abondance d'huile. Nous ôtons la peau du poivron et réservons.

#### Présentation

Présenter sur un plat rectangulaire en disposant d'un côté le pincho de poivron vert fourré de tortilla et d'un autre côté les rondelles de talo.

## Taloea patata-tortillaz betetako piper berdearekin

Talo con pimiento verde relleno de tortilla de patata  
Galette basque au poivron vert fourré à l'omelette de pommes de terre



Bacaladera SAU

Casa Marinos Uribe Kosta  
Erribera, 13  
48620 Plentzia  
94 6774478