

Receta fácil de 'Gilda'

Ingredientes:

Guindilla de Ibarra o 'Langostino de Ibarra'
Anchoa del Cantábrico
Aceitunas sin hueso
Un chorrito de aceite de oliva de Rioja Alavesa

Elaboración:

Se coge un palillo y se ensarta con cuidado una aceituna sin hueso, una guindilla de Ibarra doblada a la mitad, una anchoa del Cantábrico también plegada y se cierra la composición con otra aceituna sin hueso. Se riega con un hilo de aceite de oliva de Rioja Alavesa y se sirve.



Revuelto de trufa negra de Montaña Alavesa o Valdegovía



Ingredientes para 2 personas:

Un chorrito de aceite de oliva de Rioja Alavesa
Una cuchara de café de mantequilla
75 g de trufa negra de la Montaña Alavesa o Valdegovía
1 pizca de Sal de Añana
Unas gotas de vino de Oporto
3 huevos
1 pizca de pimienta negra

Elaboración:

Se lamina la trufa de Montaña Alavesa o Valdegovía y se pochada durante 5 minutos en el aceite de oliva de Rioja Alavesa calentado en una sartén junto al vino de Oporto y una pizca de mantequilla. Una vez pochada se añaden los huevos, la sal y la pimienta. Se revuelve hasta que cuaje. Se recomienda servir con una tostada de pan frito.

Receta fácil de Goxua

Ingredientes:

Leche
Bizcochos de soletina
Harina de maíz refinada
Azúcar
Cáscara de limón
Mantequilla
Huevos
Nata
Agua
Vaina de vainilla

Elaboración:

Montar la nata y reservarla en el frigorífico.

Para la crema pastelera vertemos en una cazuela la leche (reserva un poco), la vainilla y un poco de cáscara de limón y dejamos hervir. Reservamos.

En un cuenco colocamos la harina de maíz refinada y añadimos poco a poco la leche reservada mientras batimos para que no salgan grumos. Agregamos la leche de la cazuela, mezclamos bien y añadimos 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo y batimos bien. Volcamos la mezcla en una cazuela y le damos vueltas sin parar hasta que espese. Introducimos la mantequilla, mezclamos bien y dejamos enfriar la crema en un cuenco.

Para elaborar el almíbar ponemos una cucharada de azúcar en una sartén con una pizca de agua y dejamos que se disuelva el azúcar. Le damos un hervor y retiramos la sartén del fuego.

Emborrachamos los bizcochos de soletina con el almíbar y los reservamos.

Finalmente, colocamos una capa de nata montada en el fondo de una cazuela de barro y encima los bizcochos emborrachados. Rellenamos con la crema pastelera, tapamos con plástico film y dejamos enfriar en el frigorífico. Retiramos el film, espolvoreamos con azúcar por encima y quemamos el azúcar con el soplete (o se añade caramelo líquido).

Txitxarro Pizarro



Premio Innovación y
Premio Mención Especial del
Jurado en el VIII Campeonato
de Pintxos de Euskal Herria.

perretxiCo

La taberna de marmitaCo

Ingredientes para 5 uds:

150 g de txitxarro
25 g de trigo
25 g de boletus
25 g de cantharellus
50 g de manzana ácida

Para la pizarra:

50 grs. de manteca de cacao
50 grs. de almendra tostada
50 grs. de miel en polvo
Colorante negro
Sal

Elaboración:

Trituramos los ingredientes para la pizarra, vertemos en moldes de silicona y congelamos.

Limpiamos el txitxarro y sacamos los lomos. Sazonamos abundantemente. Ahumamos el txitxarro. Para ello ponemos en una cazuela serrín noble o sarmientos, un colador, y el txitxarro que taparemos con papel film. Lo ahumamos 10 minutos por cada lado.

Hacemos un fumet con las espinas del txitxarro y agua. Lo texturizamos con resource (que puede comprarse en farmacias).

Para la presentación colocamos la pizarra, el txitxarro, el fumet texturizado y el muesli por encima.



Patatas con chorizo

Ingredientes:

- 1 kilo de patatas
- 2 chorizos
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- Laurel y tomillo



Las patatas se lavan, se pelan y cortan en cachelos. Los pimientos se lavan, se descorazonan y se cortan en tiras. La cebolla se pica fina y los ajos se parten al centro para quitarles el germen.

En la olla en la que vamos a preparar el guiso, se ponen a dorar los ajos en un poco de aceite de oliva. Al tomar color, se agrega la cebolla y el pimiento, se deja freír hasta que empieza a tomar color y se añaden los chorizos partidos al medio, es decir, cuatro trozos en total.

Cuando todo el sofrito tenga un bonito color rojizo, se añaden las patatas y se remueve todo para que se impregnen de sabor y, acto seguido, se cubren de agua y se llevan a hervir rápidamente.

Entonces se baja el fuego y se deja que sigan haciéndose a fuego medio, más bien alegre, porque aunque se rompa alguna, no pasa nada, así engorda el caldo.



Solomillo de ternera Terreña y verduras ecológicas al vino de Rioja Alavesa

Ingredientes para 4 personas:

800 g de solomillo de ternera Terreña
Media cebolla
1 tomate
1 cuarto de calabacín
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 diente de ajo
1 cucharada de harina
½1/2 litro de vino tinto de Rioja Alavesa
2 alcachofas
Aceite virgen Arróniz de Rioja Alavesa
Sal de Añana
Pimienta



Slow Food Araba

Machacar los ajos y añadir un poquito de aceite de oliva virgen Arróniz de Rioja Alavesa, pimienta y Sal de Añana al gusto, rociando con esta base el solomillo de ternera Terreña; espolvorear un poquito de harina y comenzar a dorarlo en una olla. Una vez dorado, verter las verduras, salvo las alcachofas, vino tinto de Rioja Alavesa y agua hasta cubrir la carne. Cerrar la olla y cocer a fuego medio (15 minutos desde que empieza a despedir vapor).

Sacar el redondo y dejarlo enfriar para laminarlo en lonchas de 2 centímetros. Las verduras utilizadas se pasarán, junto a un poquito de caldo, por el colador chino hasta conseguir una salsa ligera que se verterá por encima de las lonchas de redondo de ternera Terreña.

Incorporar la guarnición de las alcachofas troceadas y previamente confitadas en aceite y calentarlo todo justo antes de servir el plato.

Receta tradicional:

Chipirones en su tinta



Ingredientes:

1 kilo de chipirones limpios
1-2 bolsitas de tinta de chipirón
Aceite
Un poco de harina
2 cebollas
1 puerro
Corteza de pan
Sal

Elaboración:

Verter en una sartén aceite y, junto con un poco de harina, freír los chipirones.

Sacar los chipirones de la sartén y, en una cazuela aparte, después de cocinar la cebolla y el puerro picados, freír hasta dorar añadiendo la corteza de pan y los chipirones.

Mezclar el agua con la tinta de chipirón y verterlo en una cazuela. Si se quiere, se le puede echar también tomate. Una vez pochadas todas las verduras, pasarlas por el chino y verter otra vez esa salsa sobre los chipirones.