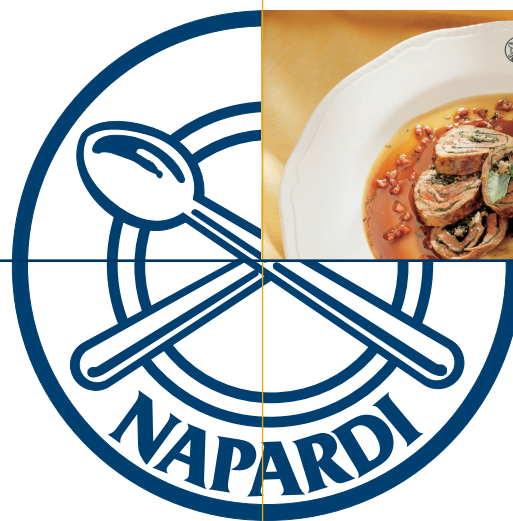


Las recetas del cincuentenerio

Berrogeitamar Urteurreneko errezetak

Napardi



RECETAS DEL CINCUENTENARIO

© NAPARDI

Depósito Legal:

Diseño y maquetación: Aldaba Diseño, S.L.

Fotografías: Adolfo Lacunza, Foto Gama y Archivo Napardi

Impresión: Ona Industria Gráfica, S.A.



Las recetas del Cincuentenario



MIKEL ZEBERIO, AUTOR DEL PROLOGO

En su infancia se amamantó de fogones, donde sus padres cocineros del Hotel María Cristina de San Sebastián, pasando más tarde el padre al Grill del Hotel Palace de Madrid y la madre a su vez es requerida por el Restaurante Víctor de Bilbao, pasando más tarde a otros establecimientos entre Guipúzcoa y Vizcaya.

Mikel estudió Física, Química y Biología, pero sin que le logaran arrebatarse sus pensamientos culinarios, acabando por montar su propio restaurante, que junto a sus padres, hasta que se hicieron mayores regentó, con la singularidad de ofrecer únicamente platos de temporada, sin carta para elegir, sólo la sencillez de lo verdadero por ser la actualidad en ese instante.

Finalmente abandona su labor de cocinero, se mete en el mundo del queso e imparte cursos sobre el tema, acabando finalmente por fundar la revista "Viandar" en Diciembre de 1999 con una tirada de 55.000 ejemplares.

Colabora en programas de radio y televisión, realizando un programa en ETB llamado "Pan y mantel".

Entre sus múltiples premios cabe destacar los siguientes:

Hace 10 años por Alimentos de España.

El año 2001 Premio Euskadi al mejor medio de difusión por la revista que él edita y dirige.

El año 2002 Premio Euskadi de gastronomía a la mejor labor periodística.

El año 2002 Jurado del Concurso de Jóvenes cocineros de Navarra, organizado por NAPARDI.

Mikel Zeberio Torrontegi

INTRODUCCION

La publicación de este libro completa la personalidad de *Napardi*, hablando de algo tan importante como lo de dedicarse a la pacífica y encomiable actividad de contentar por el paladar a sus semejantes, cumpliendo con aquella frase bíblica: *No sólo de pan vive el hombre* y, además, en un tono festivo y saliéndose de estrictos libros científicos, cumpliendo con aquello que decía Julio Camba de que quizás seamos la última generación que pueda presumir de haber comido de forma sana y honesta, dando un paseo por la historia alimentaria de Navarra.

Todo ello dentro de una sociedad gastronómica como *Napardi*, institución junto a otras sin parangón en el mundo y con un denominador común: el culto a la cocina en su noble faceta creativa y gustativa, uniendo el placer de degustar a la satisfacción de prepararlo como cocineros aficionados que en su vida profesional son ingenieros, médicos, abogados, albañiles, chóferes..., con distintas formas de pensar, pero, dentro de *Napardi*, todos iguales y felices, después de hacer la compra, de comprar un capricho, convirtiéndolo en fiesta todo lo que rodea a la cocina, cumpliendo lo de que para divertirse en la cocina es fundamental que a uno le guste comer, obligando a los demás, a los que dicen *no tengo tiempo*, a atreverse y perder el miedo a manejar los ingredientes gastronómicos: las bases, los fondos, las salsas, limpiar el pescado..., en el fondo, a defen-

der los valores culinarios y culturales identificados con Navarra, exaltando sus productos y la excelencia de lo sencillo, recuperando productos caídos en el olvido, compartiendo el comer bien, una de las maneras más sencillas de disfrutar, y pensando en repetir eso tres veces al día, por lo menos.



¿Se puede pedir más que cocinar para otros y comer con otros? Dejando para otras ocasiones la liturgia de comer sano y convirtiendo el hecho en una aventura fascinante, acercándonos a la cocina con humildad, con recetas de estación, de mercado, de tradición, pensando también en el relevo generacional, valorando también la tertulia y transmitiendo la pasión de lo sencillo, del comer diario, siendo apasionados por la cocina, haciendo caldos, cocidos, potajes, sopas, migas..., pensando en que la alimentación revela lo que, acaso, no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico. Aprovechando, a su vez, algo tan de moda hoy como es la higiene alimentaria, algo que Navarra da por su tendencia vegetariana, espero que esta recopilación de recetas se mantenga activa y no coja polvo en la librería del salón, ocupando un lugar en la cocina de vuestras casas.



Julián Aguirre Fernández

Piperrada

Ingredientes (para 6 raciones)

2 kg. de cebolla blanca
300 gr. de pimientos verdes tiernos
1 kg. de tomate fresco
10 cucharadas de aceite de oliva
6 huevos
Sal

Preparación

En una cazuela con aceite colocamos a pochar las cebollas muy picadas, a las que añadimos los pimientos picados. Una vez hechos, se añade el tomate pelado y cortado en trocitos pequeños. A continuación se sazona con sal y pimienta blanca. Todo esto se extiende en una fuente de horno, al mismo tiempo que se dejan unos pequeños espacios para romper en ellos los huevos (de la misma forma que si se fueran a echar en una sartén para freír) y colocar las lonchas de jamón serrano. Se introduce en el horno unos minutos hasta que los huevos cuajen un poco y se sirve bien caliente junto con un costrón de pan tostado.

Pedro María Aguirre Fernández

Pintadas al Armagnac

Ingredientes (para 4 raciones)

4 pintadas
4 cebollas gordas
2 zanahorias
2 cabezas de ajo
1/2 botella de vino blanco
2 copas de armagnac
Caldo de carne
Aceite
Sal
Pimienta

Preparación

Se colocan en una cazuela con aceite las pintadas atadas, previamente bien limpias y espolvoreadas de sal y pimienta. Una vez doradas se les añade las cebollas cuarteadas, las zanahorias en rodajas y las cabezas de ajos enteras. Cuando estén doradas las cebollas y las zanahorias se les añade el vino blanco, el armagnac flambeado y caldo de carne hasta cubrir las, dejando todo junto cocer durante 30 minutos aproximadamente. Cuando las pintadas estén tiernas, se sacan de la cazuela y se pasa la salsa por un pasapuré. Seguidamente se trocean las pintadas en cuartos, añadiéndolas a la cazuela de la salsa, se deja cocer a fuego lento unos minutos, se rectifica de sal. Se sirve bien caliente, añadiéndole unas ciruelas pasas por encima.



Jesús Aldaz Ilzarbe

Ajoarriero

Ingredientes (para 6 raciones)

1/2 kg. de bacalao
5 dientes de ajo
1 patata
1/2 cebolla grande
12 langostinos
6 pimientos rojos

Preparación

Poner a remojar el bacalao el día anterior, cambiándole tres veces el agua. Echar en una cazuela 6 cucharadas de aceite y 4 dientes de ajo partidos en láminas. Cuando empiece a hervir, sin que se dore el ajo, añadir el bacalao. Dar vueltas lentamente (a fuego lento). En sartén aparte hacer una patata (como para tortilla) y 1/2 cebolla grande rallada. Se fríe lentamente hasta que esté brillante la cebolla y añadir el bacalao. Seguir removiendo lentamente y a fuego lento. Se fríen en una sartén 12 langostinos con un poco de aceite y agua. Cuando estén hechos, se pelan, las cabezas y cáscaras se pasan y se echan al bacalao (colador). Se fríen los pimientos con un ajo. Se ponen los langostinos y los pimientos por encima del bacalao y se hace lentamente (media hora) hasta que vaya cogiendo gusto. Probar punto de sal. ¡Buen provecho!





Zacarías Alejandro de la Peña

Rape en salsa de almendras

Ingredientes

1 kg. de rape
15 almendras peladas
2 ajos pelados medianos
1 hoja de laurel
Un poco de pimienta molida

Preparación

Con poco aceite, se fríen los ajos y luego las almendras peladas, removiendo para que no se quemen. Se sacan y se apartan. Se fríe una cebolla mediana picada fina. Se pasan por la batidora las almendras y los ajos con un poquito de agua. A la sartén donde estaba la cebolla se le añaden los ajos y las almendras, un poco de pimienta molida y media hoja de laurel. A todo esto se le añade un poco de agua caliente y cuando esté hirviendo 8 minutos se echan las ruedas de rape, poniendo a fuego lento. Las ruedas, de a dedo y sin cubrir una con otra, se tienen cinco minutos por cada lado y se añade la sal. La salsita no tiene que cubrir las ruedas de rape y, si se seca, añadir un poco de agua caliente. Se retira una vez hecho y se sirve en una fuente.



Alfredo Alemán Díez de Ulzurrun

Huevo escalfado con hongos

Ingredientes (para 1 ración)

100 gr. de hongos Beltxas
2 dientes de ajo
25 gr. de jamón serrano
Una pizca de harina
1 huevo

Preparación

Trocear los hongos y ponerlos a pochar en una sartén con un poco de aceite. Reservar. Poner en una sartén ajo y jamón picado, añadir una pizca de harina, ligar un poco el conjunto y agregar los hongos. Poner un puchero con agua, un poco de sal y un chorrito de vinagre. Cuando empiece a hervir se echa el huevo y se deja unos 20 segundos. Se saca a un recipiente con agua fría para evitar que siga cocinando. Poner los hongos muy calientes en un plato y colocar el huevo encima.

Jesús María Alfaro Martón

Desnudos de sueños encontramos el amor *Cóctel afrodisíaco*

Ingredientes

1 botella de cava o champán
6 cerezas con rabo
6 albaricoques pequeños
1 manzana verde o 1 membrillo
1/2 copita de kirsch (licor de cerezas)
1/2 copita de calvados
6 florecitas de ombligo de venus (opcional)
1/4 de granada

Preparación

Se pone en una jarra de 2 l. de capacidad una botella de champán. Se introducen 6 cerezas con rabo, 6 albaricoques cortados por la mitad, los granos de 1/4 de granada bien maduros, 1/2 membrillo a trocitos, 1/2 manzana a cuadraditos, 1/2 copita de kirsch y 1/2 copita de calvados. Se deja macerar todo 10 minutos. Transcurrido ese tiempo, se le añade hielo picado abundante, pues tiene que estar bien frío. Se le puede añadir azúcar al gusto y ya está listo para ser servido en las copas, donde opcionalmente podremos poner 3 florecillas de ombligo de Venus. Dejaremos un minuto antes de brindar y dar el primer sorbo.



José Luis Alonso Echegaray

Chuletón a la plancha

Ingredientes (para 2 raciones)

Un chuletón de 1 kg., a poder ser de las cuatro primeras costillas de la lonja y que tenga de cámara, por lo menos, 25 días
Sal gorda
Aceite de oliva virgen

Preparación

Calentar la plancha muy fuerte y tener la carne a temperatura ambiente por lo menos 4 horas para que no esté fría. En el plato de servir de barro, que se puede calentar, poner un poco de aceite y el chuletón por un lado. Sacar el chuletón y ponerlo en la plancha de canto, por la parte del hueso, 5 minutos. A continuación, tenerlo otros 5 minutos por la cara que tiene aceite y después, un minuto por la cara sin aceite. Se toma el plato caliente y se coloca sal en el fondo. Se deposita el chuletón en el plato con su lateral más hecho a la vista. Echar sal gorda en el chuletón y servir.





José Manuel Álvarez Azagra

Pisto

Ingredientes (para 6 raciones)

6 calabacines
3 pimientos verdes
1 patata
1/2 cebolla
200 gr. de tomate
3 huevos
Aceite de oliva

Preparación

Se pone en una cazuela la cebolla picada muy fina en aceite caliente. Transcurridos dos minutos, se le añaden los pimientos picados a trozos pequeños y se deja hacer a fuego lento hasta que estén pochados. A continuación se le echa la patata picada a trozos pequeñitos. Pasados cinco minutos, se le añaden los calabacines pelados y picados a trozos. Se sazona y se deja a fuego muy lento. Cuando todos los ingredientes estén hechos, se añade el tomate (hecho y pasado por el chino). Cuando está a punto de servir, se le añaden los huevos batidos, revolviendo hasta que cuajen y a continuación se sirve.



Javier Ansó Escolar

Sardinas escabechadas

Ingredientes

1 kg. de sardinas
8 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1/4 l. de aceite virgen
12 granos de pimienta variada
1/2 cucharada de harina
1/2 cucharilla de pimentón dulce
1/4 l. de agua
1/4 l. de vinagre de vino

Preparación

Limpiamos las sardinas quitando cabeza, tripas, escamas y sazonamos reservando en un escurridor. Ponemos a fuego suave una sartén amplia con el aceite y los ajos ligeramente machacados. Freimos las sardinas un poco para que no se sequen y se sacan a una cazuela de barro ordenadas por capas sin dejar espacios. Sacamos los ajos cuando empiecen a dorarse a la cazuela. En el mismo aceite ponemos la pimienta, el laurel y la harina, removiendo para que no queden grumos. Seguidamente agregamos el pimentón, removemos y vertemos el agua mezclada con el vinagre rápidamente (si el pimentón se refrió mucho, amarga). Dejamos que hierva y lo vertemos sobre las sardinas hasta cubrir las. Si no quedan cubiertas se puede agregar más agua y vinagre. Acercamos el fuego a la cazuela y, cuando rompa a hervir, la apartamos del fuego meneando la cazuela para ligar la salsa. Guardamos la cazuela en un sitio fresco durante tres días, moviéndola un poco todos los días, si no, el aceite queda arriba y se separa de la salsa. ¡Buen provecho!

José Luis Antunez Riezu

Sopas tostadas

Ingredientes (para 4 raciones)

1 barra de pan de dos días (si es pan de hogaza, mejor)
8-10 cucharadas de aceite de oliva virgen
12 dientes de ajo pelados y enteros
5-6 cuartos de litro de agua
Sal gorda al gusto

Preparación

Cortar el pan en lonchas muy finas. Poner en la cazuela el aceite y los ajos pelados enteros. Cuando los ajos estén dorados, retirarlos. Se echa el pan y se da vueltas durante 3 ó 4 minutos (se fríe un poco). Incorporar 5 cuartos de litro de agua y dar vueltas durante un rato. Añadir la sal y dejar hervir a fuego lento durante media hora, aproximadamente. Si la sopa queda muy espesa, añadir un poco más de agua. Poner las sopas en fuente de horno grande para que queden esparcidas y poco profundas. Meterlas en la parte media-baja del horno y encender exclusivamente el grill, manteniéndolas hasta que la superficie quede tostada. Servir en la misma fuente y comerlas calientes, aliviándolas con un buen tinto navarro. ¡Buen provecho!



Félix Apezteguía Elso

Tomates solos y fritos

Ingredientes (para 4 raciones)

Tomates para 4 personas, dependiendo del tamaño y que estén un poco verdes.
Perejil, ajo y harina.

Preparación

Lavar los tomates, secándolos y cortando por la mitad. Limpiar las semillas, salándolos y poniéndolos boca abajo una hora. Poner una sartén grande con aceite caliente. Harinar los huevos y colocarlos en la sartén boca abajo, dándoles la vuelta cuando estén ligeramente dorados. Darles la vuelta y añadir perejil y ajo picado. Cuando estén ya dorados, apagar el fuego y dejarlos reposar media hora. Servir templados.





Juan Luis Apezteguía Elso

Angulas estilo Bilbao

Ingredientes (para 4 raciones)

600 gr. de angulas
Aceite
5 dientes de ajo
1 guindilla picante

Preparación

Procurar que las angulas sean de lomo negro. Poner a dorar en una cazuela de barro cuatro cucharadas de aceite y cinco dientes de ajo. Retirar los ajos y, en el momento de servir las angulas, poner éstas en la cazuela y darles una vuelta a fuego vivo, con un tenedor de madera, añadiendo la guindilla. Servir en la misma cazuela de barro. Se acompañan con un tenedor de madera.



José Gabriel Apezteguía Lanaspá

Palomas torcaces

Ingredientes

4 palomas torcaces
Sal
3,5 kg. de cebollas
1,25 kg de zanahorias
4 cabezas de ajos
1 manzana reineta hermosa
3 copas de buen brandy
1/2 litro de buen vino tinto navarro
1 chorro de buen vino blanco navarro
120 dl. de buen vinagre
150 dl. de aceite de oliva
Caldo de cocido

Preparación

Después de bien limpias las palomas y bien atadas para que conserven su forma, se ponen a rehogar en una cazuela en aceite de oliva con unos ajos. Cuando estén bien doraditas, se flambean con el brandy. A continuación se añade la cebolla, las zanahorias, los ajos machacados, la manzana reineta, el vino tinto, el vino blanco, el vinagre y el aceite de oliva. Ir añadiendo el caldo de cocido a medida que se necesite. Cuando las pechugas se insinúen a abrirse es cuando la paloma está en su punto, se sacan a medida que se vayan haciendo. Finalmente se pasa la salsa por el chino, se sueltan las palomas y se les añade la salsa.

José Luis Apezteguía Oroz

Sopa de pescado

Ingredientes (para 6 raciones)

1 cabeza de rape y 1 de congrio
1 rueda de rape
1/4 kg. de mejillones
1/4 kg. de gambas
1/4 kg. de almejas
2 puerros
1 zanahoria grande
4 dientes de ajo
1 rama de perejil
4 granos de pimienta negra
2 pimientos choriceros
1 cebolla mediana
1/4 l. de salsa de tomate frito
12 rebanadas de pan (tipo baguette)
en un trozo

Preparación

Se hierven las cabezas, los puerros, la zanahoria, los ajos, la pimienta, el perejil, un chorro de aceite, los pimientos choriceros y los mejillones en la olla con la mitad de agua durante 15 minutos. Una vez cocido, se cuela el caldo y se pasa por el pasapurés la zanahoria, los puerros, los pimientos choriceros y los mejillones, añadiéndoles el caldo. Se limpian las cabezas y los restos de pescado, se desmenuzan y se reservan. Se pone a calentar el caldo y se le añade el pan, previamente tostado. Se deja cocer todo junto hasta que quede “baboso”. Se pasa la batidora a la mezcla de manera moderada. En una sartén se rehoga la cebolla picada finamente con la salsa de tomate y la guindilla pequeña. Se abren las almejas en una sartén y se reservan. Se pelan las gambas y se reservan. Cocer los caparazones de éstas y añadir este caldo a la sopa junto con el de abrir las almejas (colado por el chino). Por último, se añade a la sopa con el pan la fritada de cebolla y tomate, la carne de pescado desmenuzada, las gambas y las almejas. Se deja hervir durante 15 minutos a fuego lento, con cuidado de que no se pegue.



Txomin Aranburu Juanena

Anchoas a la moscovita

Ingredientes (para 500 a 1.000 raciones)

Anchoas
Huevos
Perejil
Remolachas
Aceite
Zumo de limón
Sal
Pimienta blanca molida

Preparación

Encender el gas y sacar las anchoas, todavía vivas, del frigorífico. Una vez muertas, y con la boca abierta (10 segundos), se cortan en filetes. Se colocan en una fuente formando un enrejado y se riegan con yema de huevo duro desmenuzada y perejil muy picado. Alrededor se les pone una corona de remolachas hervidas y enfriadas, cortadas en ruedas muy finas. El conjunto se riega con una salsita hecha de aceite crudo, zumo de limón, sal y pimienta blanca molida.
Nota muy importante: El gas “origen Moscú”.





Carlos Arbizu Pello

Lechezuelas al Jerez

Ingredientes

Aceite
Mantequilla
Ajo
Perejil
Jamón
Jerez
Sal
Lechezuelas

Preparación

Poner las lechezuelas en un cazo con agua fría y poner al fuego hasta que empiece el agua a hervir. Retirar del fuego, limpiar las lechezuelas, colocarlas de nuevo en agua fría y dejar que hiervan suavemente durante cinco minutos. Retirarlas para que se enfríen. En un recipiente aparte poner aceite y mantequilla a partes iguales, añadir la cebolla y los ajos muy picados y dejar que se hagan a fuego muy lento. Pocharlas un poco y añadir el jamón picado. Incorporar las lechezuelas, darles unas vueltas y añadir el Jerez, espolvoreando finalmente por encima el perejil muy picado.



Josu Miren Ardaiz Loyola

Rabo de buey

Ingredientes (para 6 raciones)

3 kg. de rabo de buey en trozos
2,5 kg. de cebollas
8 dientes de ajo
4 zanahorias
2 kg. de tomates maduros
4 puerros (sólo la parte blanca)
1/4 l. de aceite de oliva
2 copas de armagnac
1 l. de vino tinto de Navarra
Sal
Pimienta negra

Preparación

Picamos las cebollas, los ajos, las zanahorias, puerros y tomates por separado. Salpimentamos los trozos de rabo y los rehogamos hasta que pierdan el color rojizo, y los sacamos del fuego. En el aceite que hemos usado para rehogar y con el fuego bajo echamos los ajos y, antes de que tomen color, añadimos la cebolla, zanahoria, puerro y tomate y pochamos todo junto. Cuando esté a punto, incorporamos los trozos de rabo y, una vez que todo ha cogido temperatura suficiente, echamos el armagnac. Flambeamos y, al apagar la llama, echamos el vino. Dejamos que se haga a fuego lento hasta que veamos que la carne está tierna (cuando empieza a separarse un poco del hueso). En ese momento sacamos los trozos de rabo y reducimos la salsa hasta que adquiera la consistencia que nos guste. Pasamos la salsa por el pasapurés y la incorporamos a los trozos de rabo. Dejamos reposar el guiso (se recomienda preparar el plato de un día para otro). Al calentar hay que hacerlo con fuego muy bajo.

Javier Arellano Aburto

Marmitako

Ingredientes (para 6 raciones)

1 cebolla
1 pimiento verde
1 diente de ajo
3 pimientos choriceros
6 patatas medianas
1 rueda pequeña de bonito

Preparación

Limpiar la rueda de piel y espinas y poner tanto la piel como las espinas a cocer en un cazo con agua. Poner agua a calentar en otro cazo. Retirar cuando esté a punto de ebullición y meter los pimientos choriceros para ablandar. Pelar las patatas y cortar en trozos no muy grandes (partiendo) la patata. Reservar. Picar muy menudo las cebollas, el ajo y el pimiento verde y poner a pochar con un dl. de aceite. Cuando estén bien pochados, añadir la carne de los pimientos choriceros y poner las pieles de los mismos en el cazo de los restos del bonito. Añadir las patatas y rehogar. Añadir el caldo del cazo de los restos del bonito, colándolo previamente, hasta tapar con holgura las patatas. Salar y dejar hervir hasta que estén hechas. Retirar del fuego y añadir el bonito partido en trozos pequeños. Revolver y tapar. Dejar reposar cinco minutos antes de servir a la mesa.



José Antonio Arlegui Iturmendi

Solomillos rellenos de nueces y guarnición de dátiles

Ingredientes

Preparación

Se abren los solomillos a lo largo y colocamos en el centro una fila de nueces. Se enrollan y se atan con una malla. Se untan con aceite de oliva y se ponen en la placa asadora. Junto con los solomillos se colocan unas rodajas de tomate, de cebolla y dos pimientos. Rociamos todo con pimienta, sal, tomillo picado y dos buenos vasos de vino tinto. Los metemos al horno y de vez en cuando damos vuelta a los solomillos. Terminado el proceso, los reservamos y con las verduras y el líquido de la cocción hacemos una salsa que se pone a fuego lento durante unos minutos junto con una cucharada de miel y un puñado de dátiles. Los solomillos se cortan en rodajas y se rocía sobre ellos la salsa y los dátiles.





Txomin Arotzarena Marín

Paloma en salsa

Ingredientes

Preparación

Una vez limpias las palomas, se atan y se doran bastante en grasa de tocino y aceite. Cuando están bien doradas, se ponen en la cazuela, añadiendo por cada paloma una cebolla grande cortada en trozos, un cuarto de manzana reineta, un trozo no muy grande zanahoria, un diente de ajo, una tacita de aceite, una cucharilla de vinagre y un chorro de vino blanco. Cubrir con agua abundante y aderezar con sal, pimienta negra y starlux. Ir sacándolas según se vayan cocinando (no se cuecen todas al mismo tiempo y pueden tardar entre 3 y 4 horas). Pasar la salsa por el pasapurés. Añadir al pasar la salsa unos trozos de pan que se han frito hasta casi quemarlos con el fin de que la salsa quede oscurita. Para servir las se pueden poner enteras y, si no, se parten por la mitad, en cuyo caso se les quita la quilla. En cualquier caso, se fríen unas rodajas de pan y se añaden a la cazuela en el momento de servir.



Jesús Arrastia Saenz

Gato en salsa

Ingredientes (para 10 raciones)

Preparación

2 gatos de kilo y medio, sin cabezas ni rabos
1 kg. de cebolla
6 pimientos chorriceros verdes
1/2 kg. de puntas de espárragos
1/2 kg. de guisantes
1/2 kg. de alcachofas
6 ajos
Sidra seca
20 cucharadas de aceite

Una vez cazados y sacrificados los dos felinos, hay que quitar bien la piel y el sebo a los mismos. Colocamos en una una taza unos ajos picados en trozos pequeños y 3 cucharadas de aceite. Se revuelve bien el aceite con los ajos y, untando la palma de la mano, frotar los dos gatos y los metemos en una fuente al frigorífico. A los 4 días los sacamos, los troceamos en pedazos de tamaño regular, se sazonan con sal pasándolos por harina y se fríen bien hasta que estén los trozos dorados, pasándolos a una cazuela según se vayan friendo. Colocar en una sartén 20 cucharadas de aceite y la arrimamos al fuego, añadiendo al kilo de cebolla los 6 ajos y los 6 pimientos, todo muy picadito. Cuando esté todo “tierno” se vierte en la cazuela donde están los trozos de gato. Con una cuchara de madera dar vueltas rehogando todo durante 5 minutos. Seguidamente se cubren todos los trozos con abundante sidra seca. Cuando “casi” estén cocidos todos los trozos de gato, se añaden las puntas de los espárragos, los guisantes y las alcachofas. Ya todo cocido, y con poca salsa, se pasa el gato a una cazuela de barro, se espolvorea con perejil picado, se prueba la sal y ya está listo para ser servido.

Manuel Arrondo Ayestarán

Centollos al horno

Ingredientes (para 4 raciones)

4 centollos normales o 2 grandes
Abundante sal gorda
6 zanahorias medianas
4 puerros medianos
Medio dl. de aceite de oliva
1 vaso de vino blanco
1 copita de coñac
Un poco de pimienta cayena
2 cucharadas de tomate frito
Unos trocitos de mantequilla
Un poco de pan rallado

Preparación

Se cuecen los centollos en abundante agua salada durante 10 a 15 minutos, dependiendo del tamaño. Se sacan y se dejan enfriar. Una vez fríos, se les abre el caparazón, reservando todo el jugo que suelten y se les saca la carne del cuerpo y de las patas, desmenuzándolas. Se separa la carne por un lado y el jugo por otro. Se hace un sofrito con medio dl. de aceite de oliva, las zanahorias troceadas y los puerros troceados. Cuando el puerro está transparente se le añade un vaso de vino blanco, un poco de pimienta cayena y el jugo que hayan soltado los centollos. Una vez blandas las zanahorias y los puerros, se les añade una copita pequeña de coñac caliente y flambeado y las dos cucharadas de tomate frito. Se deja cocer todo ello unos tres minutos más, se pasa todo por el pasapurés y se mezcla con la carne de los centollos. Se coloca todo ello dentro de los caparazones limpios de los centollos y se le añade a cada preparación unos trocitos de mantequilla y se espolvorea con pan rallado. Se mete al horno a gratinar y se sirve un centollo a cada comensal si son pequeños, o se reparten los grandes entre los comensales. Se puede hacer este plato con txangurro (buey), que, aunque es de menor calidad, es más fácil de desmigalar a causa de las pinzas que tiene.



Pedro Arzoz Amor

Rollos de jamón de York al Oporto

Ingredientes (para 4 raciones)

8 rodajas de jamón York
4 láminas de queso (al gusto)
2 cucharadas de mantequilla o margarina
1 cucharada de harina para engordar la salsa
1 vaso de vino Oporto (Bandeira)

Preparación

Con dos lonchas, y poniendo el queso dentro, se hace el rollo. Se calienta bien la mantequilla y se remueve bien la harina con la cuchara. Cuando la masa está hecha, verter el vino. Si la salsa queda muy gruesa, se puede añadir un poco de agua. Con la salsa preparada en una sartén, echar los rollos y que se hagan durante tres minutos, cubiertos con la salsa. Servir calientes.





Jesús María Astrain Fabo

Crepes de setas-hongos y queso

Ingredientes (para 8 raciones)

Pasta Wanton (puede adquirirse en tiendas especializadas) o Crepes (200 gr. de harina, 4 huevos, 3 vasos de leche, sal y un trozo de manteca)
Bechamel (50 gr. de mantequilla, 50 gr. de harina, 1/2 l. de leche, 1 yema de huevo, 50 gr. de queso emmental o 6 lonchas de queso cantábrico de barra, nuez moscada, sal y pimienta blanca)

Preparación

Una vez hechas las setas o los hongos con la chalota, añadir tres cucharadas de bechamel y 60 gr. de queso emmental o parmesano rallado. Reducir un vino de Madeira hasta formar un jarabe y añadir un fondo oscuro de carne y reducir hasta que espese y ligar con una cuchara de mantequilla. Liar las setas-hongos con la pasta Wanton o crepes, salsear con la reducción de fondo y hacer dos hilos con la bechamel. Todo ello muy caliente. Servir a continuación.



José Antonio Astrain Fabo

Quiche Lorraine

Ingredientes

Para la pasta:

250 gr. de harina
150 gr. de mantequilla
1 pizca de sal
1 cucharada de leche
1 huevo crudo
3 cucharillas rasas de Royal

Para el relleno:

4 huevos batidos
Nata líquida
Queso gruyère rallado
Pimienta
Sal

Preparación

Amasar bien todos los ingredientes de la pasta, corrigiendo la cantidad de mantequilla para que la masa tenga consistencia media (ni blanda ni dura). Colocarla de base en el molde del horno (bajo) engrasado. Pinchar la masa con un tenedor. Colocar en el fondo sobre la base de masa una capa de jamón cocido y otra de panceta ahumada (cruzadas).

Mezclar bien los ingredientes del relleno. Colocar en el molde y al horno.

Miguel Javier Ayestarán Domínguez de Vidaurreta

Arroz bomba con perretxikos

Ingredientes (para 6 raciones)

300 gr. de arroz bomba
300 gr. de perretxikos
Media cebolla mediana
1 diente de ajo
Medio pimiento verde
30 gr. de queso parmesano rallado
8 cucharadas de aceite de oliva
Sal
1 copa de vino blanco seco
Caldo de verdura (guisantes, cardo o alubias verdes)
1 trufa

Preparación

En una cazuela se pone el aceite, la cebolla y el pimiento verde (todo muy picado). Dejar pochar a fuego lento y añadir el ajo, también muy picado. A los 3 minutos, añadir el arroz y estar revolviéndolo 3 ó 4 minutos. Añadir el vino y dejar que se evapore dándole vueltas. Añadir los perretxikos limpios y troceados. Ir echando cazo a cazo el caldo de verduras y revolviendo el arroz, de tal manera que siempre esté cubierto por algo de caldo. Una vez que hemos echado el doble de caldo que de arroz y le hemos dado el punto de sal, añadimos, a los 15 minutos, el queso rallado y lo retiramos del fuego. Es aconsejable mantener la cazuela tapada un par de minutos y luego pasarlo a una fuente para servirlo. Es ideal añadirle unas láminas de trufa y revolverlo.



Javier Azpíroz Noain

Almejas de Macario

Ingredientes

Cebolla
Zanahoria
Cayena
Harina
Pimiento rojo molido
Vino blanco
Caldo
Limón

Preparación

Picar cebolla y zanahoria, colocarlo en una cacerola con aceite y añadir cayena. Mover rehogando e incorporar un poco de harina y pimiento rojo molido. Añadir vino blanco, echar un poco de caldo, se recuece todo un poco y se tamiza sobre las almejas, que estarán limpias y colocadas en otro recipiente al que se habrá incorporado la salsa. Cuando la salsa hierva y se abran las almejas, se verterán por encima unas gotas de limón.



Salvador Bacaicoa Sánchez de Muniain



Lubina confitada sobre puré de ajos frescos y salsa de mollejas

Ingredientes

1 lubina de ración
 Mollejas de ternera
 Ajos frescos
 Cebolla, ajos, pimiento verde y zanahorias
 Vino blanco, sal y aceite de oliva
 2 ó 3 hongos troceados
 Jugo de carne hecha con hueso de ternera

Preparación

En una cazuela se rehogan los huesos de ternera hasta que cojan un color bien oscuro. Se añaden verduras (cebolla, ajos, pimiento verde y zanahoria) y se deja pochar con los huesos hasta que incluso se agarre a la cazuela. Se añade el vino tinto y se le deja reducir. Se añade agua para dejar cocer durante una hora, más o menos. Se cuele la salsa a otro recipiente y se espesa con maizena. Se cuecen las mollejas en un puchero con verduras (cebolla, ajos, pimiento verde y zanahoria), agua, sal y un chorrito de aceite de oliva durante una hora y media, más o menos. Una vez cocidas, se les quitan las telillas y se trocean muy pequeñas. Se saltean con un poco de mantequilla, ajo y sal hasta que cojan un poco de color. Se mezclan con el jugo de carne. Para hacer el puré de ajos confitados, rehogar en una cazuela un poco de cebolla y ajos frescos, sin que tomen color, con un poco de mantequilla y aceite. Una vez que estén blandos, se añade un poco de vino blanco y se deja terminar de cocer. Se pone el punto de sal y se tritura. Se confita la lubina por ambos lados durante 4 ó 5 minutos en aceite a una temperatura no superior a 70-80°C y se reserva en una bandeja. Para la presentación se pone en el fondo del plato el puré de ajos frescos con los hongos troceados. Sobre esto se coloca la lubina confitada y se napa por encima con el jugo de carne y las mollejas de ternera. Alrededor del plato se pone también un poco de salsa.

José Ramón Barcos Fleta



Estofado de toro

Ingredientes

1 kg. de toro partido en trozos no muy grandes
 250 gr. de patatas "cascadas" en trozos no muy grandes
 2 cebollas
 2 zanahorias
 4 dientes de ajo
 1 botella de vino tinto
 Caldo
 Vinagre
 Harina
 Aceite
 Sal y pimienta negra (grano o molida)

Preparación

En una cazuela a fuego vivo, con aceite, poner los cuatro dientes de ajo enteros machacados. Añadir los trozos de toro enharinados (no demasiado), dándole vueltas con una cuchara de palo hasta que empiece a tomar color. Echar una buena chorrotada de vinagre, dejando que reduzca. Rebajar el fuego y añadir la cebolla bien picada y la zanahoria cortada en rodajas finas, dejando hacer lentamente. Remover de vez en cuando con cuchara de palo hasta que se dore la cebolla. Si el fondo de la cazuela tuviera una capa de harina que no se haya soltado con el vinagre, cambiar de cazuela. Cuando se hayan dorado las verduras, se añade el vino, poniendo el fuego más fuerte para que reduzca y evapore el alcohol, bajando nuevamente el fuego hasta que se termine de hacer el toro, añadiendo caldo si hiciera falta. Se sazona y se añade la pimienta. Conviene que quede un poco caldoso porque la patata chupará una parte del mismo. Añadir la patata entre 15 y 20 minutos antes de terminarse. Si no hay toro, sirve rabo o vaca. Se puede guardar durante 3 ó 4 días (estará mejor que recién hecho). Cuando se piense servir, calentarlo y añadir las patatas "cascadas", previamente fritas y escurridas y que se dejarán en el guiso durante 10 ó 15 minutos para que cojan el sabor.

Alfonso Bardi Latierro

Tarta de manzana a la crema

Ingredientes

Para la pasta base para relleno de tartas:

375 gr. de azúcar lustre (polvo)

350 gr. de mantequilla

4 huevos

375 gr. de harina

Una pizca de sal y vainilla

Preparación

Para la pasta base: trabajar la mantequilla con el azúcar y añadir los huevos hasta obtener una pasta homogénea. Seguidamente, incorporar la harina y el resto de ingredientes y trabajar hasta que quede una pasta fina. dejar reposar tapada un par de horas.

Para la tarta: forrar con la pasta el molde. hay que procurar que el forro no sea grueso. Preparar una crema pastelera consistente. Mezclar con la crema daditos de manzana. Rellenar el molde con esta mezcla. La capa debe ser poco gruesa. Cortar la manzana en láminas y colocar encima de la crema concéntricamente. Macerar unas pasas de corinto al ron. Colocar las pasas encima de la manzana. Cocer al horno a 175°C. Una vez frío el molde, desmoldear con cuidado y pintar la tarta con gelatina de manzana o mermelada.



Juan Bardi Vila

Buñuelos de San José

Ingredientes (buñuelos)

1 l. de agua; 300 gr. de mantequilla; 600 gr. de harina floja; 1 limón rallado; 20 gr. de sal; 18 huevos; ron blanco

Ingredientes (crema de relleno)

1 l. de leche; un poco de leche fría; 4 yemas; 300 gr. de azúcar; 0,75 gr. de fécula de maíz o maicena; una ramita de canela.

Preparación de los buñuelos

Se pone al fuego el agua, la mantequilla y la sal. Una vez que hierva, se le mezcla la harina con una espátula de madera hasta conseguir formar una pasta homogénea. Se deja enfriar. Una vez fría, se añaden los huevos, uno a uno, trabajando la pasta hasta conseguir que esté bien unida. Se pone al fuego una sartén con aceite hasta la mitad. Se deja calentar muy poco y con una cucharilla vamos cogiendo la pasta y poniéndola en la sartén de uno en uno. Una vez que hayan cogido el tamaño adecuado, se sacan de la sartén, se escurren y se dejan enfriar. Se cortan con unas tijeras y se rellenan de crema o de nata batida. Se espolvorean con azúcar glacé.

Preparación de la crema de relleno

En un bol, se mezcla la fécula o maicena con leche fría y se revuelve hasta que no queden grumos y esté fina. Entonces se le añaden las 4 yemas y se revuelve. Se ponen al fuego el litro de leche, los 300 gr. de azúcar y la ramita de canela. Cuando empieza a hervir se le quita la canela y se le añade la mezcla de maicena, leche fría y yemas. Lo movemos un poco con una cuchara de madera hasta que vuelva a hervir. Se quita del fuego y hay que revolverla a menudo para evitar que se haga corteza hasta que se enfríe.





Angel Beroiz Cenoz

Almejas a la marinera

Ingredientes (para 5 raciones)

Kilo y medio de almejas
1 chorro de aceite
2-3 dientes de ajo
1 cebolla
2-3 cucharadas de perejil picado fresco
1 cucharada de pan rallado
1/2 vaso de vino blanco
1 cucharada de harina

Preparación

En una cazuela de barro ponemos las almejas con un poco de sal y cubiertas de agua fría por espacio de 10 minutos y, de cuando en cuando, las removemos con las manos para que vayan soltando la arena. Después se pasan por agua fría para eliminar los restos de sal que pudieran quedar. En una sartén vertemos un poco de agua hasta que hierva. Echamos las almejas y cuando empiezan a abrirse las retiramos del fuego. Las abrimos a mano, eliminando la concha vacía y dejamos el cuerpo con un lado de la concha. Se reserva aparte. En la cazuela de barro con aceite ponemos la cebolla, el perejil y el ajo picados a fuego lento hasta que se vaya pochando. Entonces se agregan las almejas y se añade una cucharada de harina y otra de pan rallado. Añadimos un poco de caldo de la sartén, que habíamos reservado y medio vaso de vino blanco y se deja hervir entre 2 y 4 minutos, para, posteriormente, servir al plato. Y... ¡que aproveche!



Luis Biurrun Falcón

Pasta fresca con vieiras y setas

Ingredientes (para 4 raciones)

300 gr. de tagliatele frescos
12 a 18 vieiras (según tamaño)
1 pimiento amarillo grande
100 gr. de xixas
Nata fresca

Preparación

Freir el pimiento en cuadraditos. Freir ligeramente las setas o pasarlas por la plancha. Mezclar las setas con el pimiento y ligar añadiendo la nata. Freir la vieira, quedando dorada, pero tierna (únicamente las partes centrales). Servir la pasta, derramar la salsa por encima y añadir las vieiras.

Eulio Braco Rodrigo

Cigalas al horno

Ingredientes

Preparación

Se coloca en una bandeja apta para el horno un fondo de aceite. Se abren las cigalas con cuchillo o tijera en canal, por la mitad, sin que se rompa el caparazón y se van colocando en la bandeja boca arriba (se abre también la cabeza, las patas no, a no ser que sean grandes). Salpimentar al gusto. Añadir unas gotas de cava y un hilo de aceite de oliva en cada cigala. calentar el horno fuerte y cuando esté caliente meter la bandeja. Tener el horno entre 5 y 10 minutos (según el tipo de horno y el tamaño de las cigalas). Sacarlas del horno y servir las en la mesa con unos trozos de limón. Se acompañan muy bien con cualquier blanco o cava.



Emilio Bretos Moriones

Mollejas de ave

Ingredientes

12 mollejas de ave
2 puerros
1 zanahoria
1 cebolla pequeña
1 vasito de vino blanco
6 pimientos verdes
Para la salsa de tomate:
1/2 bote de tomate
2 dientes de ajo
Media cebolla pequeña
1 copa de coñac
1 cucharilla de azúcar
Sal

Preparación

Abrir y limpiar bien las mollejas, eliminando las grasas y nervaduras. En una olla exprés se pone en aceite la zanahoria, el puerro y la cebolla, todo muy picado, a fuego moderado. Ya hecha la verdura y antes de que tome color, se unen las mollejas, el vino blanco, sal y el agua justa, como para cubrir las mollejas. Se cuece durante una hora, aproximadamente. Aparte, se hace una salsa de tomate con los ingredientes señalados, añadiendo finalmente el coñac, que se flamea. Una vez hecho, se pasa por el chino. En otra sartén se fríen despacio los pimientos verdes troceados regularmente y, cuando están hechos, se unen a la salsa de tomate. Finalmente se unen en la salsa de tomate y pimientos las mollejas, añadiendo un cacillo del agua de cocción y se deja a fuego lento hasta que se reduzca la salsa. ¡Y a comer!





Emilio Bretos Rodríguez

Pimientos del piquillo rellenos de confit de pato

Ingredientes (para 6 raciones)

1 lata de pimientos del piquillo del barbis (22/24 frutos)
2 latas de dos piezas cada una de confit de pato Etxenique, de Burguete
3 manzanas reineta y 3 golden

Preparación

Se desgrasan los muslos y se deshuesan, se pone en una sartén y se va calentando para ir quitando la grasa. Las manzanas se limpian y se cuecen con piel y un poquito de licor. Una vez hechas, se mezclan con el muslo deshuesado y se hace una pasta bien batida. Se rellenan los pimientos, se ponen en una cazuela y se templan, echándoles por encima el resto de la salsa de manzana. ¡Buen provecho!



José Miguel Bueno Velasco

Arroz con vino tinto

Ingredientes (para 4 raciones)

Aceite
Cebolla
Ajo
Pimiento verde
Costillas de cerdo troceadas
Vino tinto
Arroz
Agua
Pimiento rojo

Preparación

Con la cebolla el aceite, el ajo y el pimiento verde se prepara un sofrito normal. Cuando esté listo, se echan las costillas y se tienen hasta que suelten la grasa, se retiran y se echa el vino (media botella). Cuando empiece a hervir se añade el arroz, revolviendo hasta que pida agua, que será en una cantidad suficiente para la cantidad de arroz que haya, descontando la parte del vino. Se remueve y se echan las costillas y se deja hasta que el arroz esté hecho. Antes de dejar a reposo se colocan unas tiras de pimiento rojo a modo de adorno
Según la cantidad de costillas, se considera un plato único. Se aconseja acompañar con el mismo vino tinto que se ha utilizado en la elaboración. De postre, queso para empujar el vino. ¡Que aproveche!

José María Cabañas Ferrer

Manos de cerdo

Ingredientes (para 6 raciones)

Para la cocción:

6 manos frescas, cortadas por la mitad y quemadas las cerdas; 1 puerro troceado; media cebolla; 2 zanahorias; 1 hoja de laurel; 6 granos de pimienta; 1 ramito de finas hierbas; sal

Para la salsa:

4 pimientos choriceros, pulpa; 3 cucharadas de almendra molida; 1 cebolla picada fina; sal; 2 dientes de ajo en lonchas finas; medio vaso de vino blanco; perejil; 5 cm. de canela en rama

Preparación

Poner en una olla todos los ingredientes de cocción, cubriéndolos con agua. Cocer lo suficiente como para que se desprendan los huesos. Colar el caldo y reservar. Escurrir las manos y, templadas, deshuesar. Rebozarlas con huevo y harina y freír cuidando de taparlas, pues salpican mucho. En una cazuela poner a pochar la cebolla picada y, una vez hecha, añadir la pulpa de los pimientos y la almendra. Rehogar un poquito añadiendo el vino, la canela, el caldo de la cocción, las láminas de ajo y que ligue todo. Añadir las manos y dejar unos minutos que ligue todo. Espolvorear con perejil.



Fernando Cañadas Alcaraz

Codornices murillejas (con cebolla)

Ingredientes

4 codornices
2 dientes de ajo
2 cebollas grandes
1/2 vaso de vino de vinagre de Jerez
1 vaso de vino de aceite de oliva virgen
Sal
Harina
Pimienta negra molida

Preparación

Poner en un puchero con tapadera el aceite con los dientes de ajo cortados en láminas. Pasar por un poco de harina las piezas de caza y refreirlas en el puchero con el aceite y el ajo hasta que pierdan el tono de crudas y la piel esté ligeramente tostada. Partir la cebolla en láminas finas, repartiéndolas sobre las piezas ya refritas. Añadir un poco de sal a la cebolla, agregar el vinagre y la pimienta y dejar cocer con tapa a fuego lento hasta que casi desaparezca la cebolla. Dependiendo del gusto, puede pasarse la salsa por el chino o bien dejarla tal cual, con la cebolla vista.



Carlos Cañete Lozano



Pimientos secos con huevos

Ingredientes

Preparación

Se lavan los pimientos secos, se cortan en tiras y se remojan en agua caliente. Luego se prepara un refrito de ajos en aceite y, antes de dorar, se rehogan encima las abundantes tiras de pimientos secos. Se pone dentro algo del agua utilizada para remojar los pimientos, se sala un poco y, cuando ha retornado el hervor, se abren encima unos cuantos huevos. Se apaga el fuego y se cubre con tapa la cazuela, dejando cuajar los huevos.

Carmelo Casaus Suñén



Potaje de vigilia con huevos escalfados

Ingredientes (para 4 raciones)

300 gr. de garbanzos
300 gr. de espinacas
300 gr. de patatas
4 huevos
3 rebanadas de pan
1 diente de ajo
1 vaso grande de aceite de oliva
Sal

Preparación

Poner de víspera los garbanzos en remojo en abundante agua fría. Al día siguiente se retira el agua y se ponen en una cazuela con abundante agua y sal. Se cuecen hasta que estén tiernos. Cuando ya estén casi hechos, se agregan las espinacas ya descongeladas y las patatas peladas y cortadas en dados. Mantener la cocción hasta que las patatas estén tiernas (unos 12 minutos). Se pone en una sartén el aceite de oliva y el diente de ajo entero y pelado y se calienta todo a fuego suave para que el ajo se ablande sin quemarse. Cuando esté a punto, se saca el ajo y se coloca en el mortero. En el aceite se fríen las rebanadas de pan finas. Una vez hechas, se retiran y se colocan en el mortero junto con el ajo. Se machaca todo hasta conseguir una pasta muy fina, que se vierte, junto con el aceite, en el guiso, rectificando el punto de sal. Se cuece el potaje a fuego suave hasta que el caldo esté ligero. Unos minutos antes de servirlo, se cascan cuatro huevos encima del guiso, y se los deja cuajar sin que se rompan. Sacar los huevos y colocar cada uno en un plato hondo. Servir con cuidado el potaje, sin que se rompan los huevos.

José Luis Catalán Jiménez

Merluza al horno

Ingredientes (para 6 raciones)

1 merluza de unos 2 kg. aproximadamente
3 cebolla muy grandes dulces
Salsa mahonesa
Medio kg. de gambas
Aceite

Preparación

Cortar la cebolla en rodajas finas y pocharla con aceite y sal. Mientras se pocha, se prepara la merluza abriéndola por la mitad y retirando todas las espinas (se puede pedir que lo hagan en la pescadería). En una bandeja de horno se pone toda la cebolla y encima la merluza abierta en dos. Las gambas se extienden por encima de la merluza y cubriendo toso una capa fina de mahonesa. Se pone al horno a 250°C y cuando veamos que está dorada la mahonesa, se retira y a la mesa.



Máximo del Castillo Arbeloa

Fritada de cordero

Ingredientes (para 4 raciones)

1.200 g. de cordero
Aceite de oliva virgen
4 dientes de ajo
Agua y sal

Preparación

En una cazuela de barro (o, en su defecto, en una sartén) poner agua a hervir. Cortar el cordero lechal en trozos no muy grandes, salarlo y echarlo a la cazuela con el agua hirviendo. Mantener el cordero hirviendo durante el tiempo necesario hasta que esté tierno (aproximadamente durante 45-60 minutos en función del tipo de cordero). Añadir agua caliente durante el proceso de cocción para que el cordero se siga haciendo y no se seque. Al final de la cocción quedará una cantidad de caldo suficiente a fin de que no quede ni seco ni demasiado aguado. En una sartén aparte echar aceite de oliva con los cuatro dientes de ajo partidos en trozos medianos. Dorar ligeramente y a continuación añadir todo a la cazuela donde se ha cocido el cordero. Refreír todo ello dando unas vueltas con una cuchara de palo y mantenerlo al fuego durante aproximadamente cinco minutos más, añadiendo en este momento algo más de sal en el caso de que fuese necesario. Retirar los trozos de ajo y servirlo caliente en la misma cazuela.





Joaquín del Guayo Jiménez

Besugo en salsa

Ingredientes (para 4 raciones)

1 besugo de 1,800 kg. cortado en ruedas
Cabezas y espinas de pescado
Harina
Ajos
Perejil
Aceite
Sal

Preparación

Se hace un caldo de pescado cociendo en una cazuela con agua y sal las cabezas y espinas de pescado. Se cuele y se reserva. Se salan las ruedas de besugo, se pasan por harina y se fríen en una sartén con aceite. Se pasan a una cazuela de barro. En ese aceite echamos harina, damos unas vueltas con una cuchara de madera y añadimos poco a poco el caldo de pescado hasta que quede una salsa uniforme. Por encima de las ruedas de besugo que tenemos en la cazuela de barro esparcimos ajo machacado y perejil picado. Echamos por encima la salsa que teníamos en la sartén y se pone al fuego para que dé un hervor, moviendo de vez en cuando la cazuela para que no se pegue.



Iñaki Díez de Arizaleta Elizalde

Fondos de alcachofa con foie y bechamel

Ingredientes (para 6 raciones)

12 alcachofas grandes y tiernas
200 gr. de foie
25 gr. de mantequilla
2 cucharadas soperas de aceite fino
3/4 l. de leche fría
2 cucharadas soperas colmadas de harina
60 gr. de queso gruyère rallado
Agua
1/2 limón
Sal

Preparación

Se quitan las hojas duras exteriores de las alcachofas y se cortan las demás muy a ras de fondo. Se frotran con limón y se depositan en agua fría. En un cazo se pone a cocer agua abundante con sal. Cuando hierva, se echan los fondos de las alcachofas y se cuecen durante unos 25 minutos. Se sacan del agua y se ponen boca abajo para que escurran bien. Una vez escurridas, con cuidado, se arranca la parte estropajosa, si la tuviese, y se rellenan esos fondos con foie abundante y se van colocando boca arriba en una fuente de cristal o porcelana resistente al horno. En una sartén se pone mantequilla y el aceite a derretir. Se les añade la harina, se le da unas vueltas y, poco a poco, se va incorporando la leche fría, moviendo constantemente con unas varillas. Se echa sal y se deja cocer unos diez minutos. Se vierte esta bechamel sobre las alcachofas. Se rocían con queso rallado y se meten a gratinar al horno mediano. Cuando tiene un bonito color, se sirven en la misma fuente.

Miguel María Dutor Vidal

Palomas de pasa en olla express

Ingredientes

Preparación

Se limpian sin mofarlas, reservando el corazón e hígado. Se atan y salan ligeramente, se pasan por harina y se fríen hasta dorarlas. En el mismo aceite se fríe la cebolla troceada hasta que tome color, a razón de 300 gr. de cebolla y dos dientes de ajo por paloma. Se introducen las palomas en la olla con la cebolla, hígado y corazón. Se salan definitivamente, se les añade 50 centilitros de vinagre y 35 centilitros de vino tinto por paloma y se les agrega caldo hasta cubrir las en sus tres cuartas partes, aproximadamente. Si son zuritas, el tiempo de cocción es de una hora, si torcazas, hora y media, aproximadamente. Una vez hechas se les quita la liz, se parten en dos, se colocan en una fuente y sobre ellas se vierte la salsa pasada por el chino.



Fermín Echániz Ibarra

Manitas de cerdo

Ingredientes (para 6 raciones)

12 medias patas
1 cebolla
1 zanahoria
1 puerro
Perejil en rama
Pimienta negra en ramo
Sal
Harina
2 huevos
3 dl. de aceite de oliva
Vino blanco

Preparación

Limpian perfectamente las patas, quemándoles los pelos si fuese preciso. Poner una olla con abundante agua a fuego vivo. Echar las patas, el puerro, la zanahoria, la cebolla, sal y pimienta. Cocer unas dos horas después de que empiece a hervir y reservar el agua de la cocción (si la cocción es en olla, serán 45 minutos). Una vez hechas, se sacan y, cuando no quemen, se deshuesan sin deformarlas. Pasar las patas por harina y huevo batido y freirlas a fuego medio. Sacarlas y escurrirlas el aceite. En una cazuela de barro se prepara una salsa verde con los vegetales cocidos pasados por el chino, perejil, vino blanco y caldo de cocción. Se le incorporan las patas y se deja hervir unos minutos.





José Luis Echegaray Martínez

Patatas al horno con bacalao

Ingredientes (para 6 raciones)

1,5 kg. de patatas
800 gr. de bacalao en trozos
3 cebollas grandes
4 huevos
Aceite y sal

Preparación

La víspera se pone el bacalao en remojo, cambiándole de agua por lo menos 3 veces. Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en rodajas de más o menos medio centímetro. En una sartén se pone el aceite a calentar, se fríen las rodajas de patatas y se reservan en un plato. Se fríen después las cebollas cortadas en rodajas e igualmente se reservan en otro plato y finalmente freímos el bacalao. En una fuente resistente al horno se pone un poco de aceite para cubrir el fondo. Se coloca la mitad de las patatas, encima la mitad de las cebollas y después todo el bacalao. Se vuelve a cubrir con el resto de la cebolla y lo que queda de patatas. Se batan los huevos como para tortilla y se vierten por encima, moviendo un poco la fuente para que penetren. Se calienta medianamente el horno durante unos 5 minutos antes de meter la fuente. Al meter ésta se pone a gratinar, hasta que dore (más o menos 8 minutos) y se sirve en la misma fuente. Normalmente no hace falta salar, pero, en todo caso, se hace ligeramente con los huevos y las patatas.



Pedro Echeverría Herrero

Revuelto de morcilla con pasas

Ingredientes

Morcilla de arroz
Huevos
Pasas de Corinto
Nata líquida (opcional)
Cebolla
Pimientos del piquillo
Ajo
Sal
Aceite de oliva

Preparación

Primeramente pondremos a remojo en un vaso de agua un puñado de pasas, ya que hinchadas de agua resultan más tiernas. En una sartén freiremos a fuego medio la morcilla troceada y sin piel. Los pimientos, al igual que la cebolla, son para adornar el plato y como acompañamiento. Ambos son excelentes acompañantes de la morcilla. Pondremos los pimientos partidos en tiras a freír a fuego suave con ajo muy picadito y sal. Una vez hechos, los reservamos. Cortamos la cebolla en tiras finas y la freímos en el aceite de la morcilla, la escurrimos y la reservamos. Batir los huevos como para tortilla y añadirle una cucharada de nata líquida por cada tres huevos. De esta manera se consigue que, estando el huevo bien hecho, quede más jugoso. Volcamos el huevo y la morcilla en una sartén con un poco de aceite caliente, repartimos por encima las pasas, que previamente hemos escurrido y secado con un paño limpio. Lo mezclamos suavemente con un cubierto de madera hasta que cuaje el huevo. Se sirve en fuente, adornado con los pimientos y la cebolla.

Angel Eguíluz Sáenz

Salmón o merluza con salsa de pimientos del piquillo

Ingredientes (para 12 raciones)

4,5 kg. de merluza
1/2 limón
16 pimientos del piquillo
1/2 vaso de vino blanco
1/4 vaso de vermouth
4 cebollas
Nata La Lechera
Un poco de margarina
Aceite

Preparación

Poner en una cazuela un poco de margarina y, cuando esté derretida, añadir una cebolla picadita, dos cucharadas de vino blanco, una cucharadita de vermouth y el zumo de medio limón. Dejar hacerse poco a poco, añadiendo de vez en cuando caldo de pescado. Cuando la cebolla esté hecha, añadir la nata. Mientras, se hacen los pimientos en una sartén. Una vez hechos, se pasan por la batidora y se retiran a un plato. La primera de las salsas se bate en la batidora y se mezcla con la segunda. Pasar por el pasapurés y por el chino. Se fríe un poco el salmón o la merluza en una sartén con margarina. Una vez frito el pescado, se le añade la salsa.



Joaquín Equiza Equiza

Patatas con hierbas

Ingredientes

Preparación

Se cortan patatas cocidas, se doran un poco con mantequilla y se ponen en una cazuela de barro. Aparte se blanquea cebolla cortada en aros finísimos, sobre mantequilla, añadiendo encima el conjunto de hierbas al gusto (orégano, tomillo, romero, perejil, cilantro, hinojo...) picadas, dejándolas hacer ligeramente sobre la cebolla. Se apaga el hervor con un poco de vinagre de sidra y se vierte todo sobre las patatas con el fin de que se calienten juntos unos minutos antes de servir.





Agustín Eraso Thetschel

Chilindrón de Baztán

Ingredientes (para 6 raciones)

Medio cordero lechal (de Baztán)
2 cebollas grandes
4 patatas medianas
Aceite
Sal
Pimienta
Agua

Preparación

Se trocea el cordero y se salpimentan los trozos. En una sartén se pone bastante aceite y se van dorando los trozos de cordero lentamente. Se les va dando vueltas hasta que cogen un bonito color dorado y se van pasando a una cazuela. Se pica la cebolla, se pelan las patatas y se trocean rompiendo. En el aceite que queda en la sartén se fríen lentamente la cebolla y las patata, que se van salando. Se les va dando vueltas y cuando estén doraditas se cogen con una espumadera y se colocan en la cazuela junto con el cordero. Se echa por encima una chorrotada del aceite sobrante y otra chorrotada de agua y se deja unos minutos hirviendo lentamente para que se mezclen los sabores.



Juan Jesús Ergui Sanz

Huevos a la Putin

Ingredientes (para 4 raciones)

4 huevos
100 gr. de foie-gras (francés)
30 gr. de mantequilla fresca (Président)
Medio limón (valenciano)
Sal (yodada)
Pimienta blanca molida

Preparación

Se cortan los huevos duros en dos a lo largo, se vacían y la yema se chafa en un plato sopero con un tenedor, añadiéndose el foie-gras (mejor trufado), la mantequilla, sal, pimienta blanca molida y el zumo del medio limón. Se rellenan las claras con esta mezcla, haciendo copa, y se sirven con una lechuga bien sazonada.

José María Erice Larumbe

Risotto de perdiz guisada y foie

Ingredientes

Arroz grano largo (una taza por persona)
1 perdiz (mejor utilizar las patas)
1/4 de litro de vino blanco
1/4 de litro de vino tinto
Cebolla, ajo, pimiento verde y zanahoria
1 trozo de foie fresco
50 gr. de queso parmesano
Aceite de oliva y sal

Preparación

El arroz lleva dos cocciones. En primer lugar se cuece durante 4 ó 5 minutos con todo el vino blanco y se deja medio cocido, ya que en la segunda cocción se acabará el arroz con la salsa resultante de cocer la perdiz. Una vez precocido, se refresca con agua para que no se apelmace y se reserva. En una cazuela con aceite bien caliente se dora la perdiz por ambos lados y se le añade la verdura. Se cuece la verdura con la perdiz a fuego un poco vivo para que agarre en el fondo de la cazuela. En ese momento se añade el vino tinto con el fin de que desglose el fondo y saque todo el sabor. Se deja cocer durante una hora y media, añadiendo agua para que no quede seco. Se termina de cocer el arroz con el jugo de cocinar la perdiz, añadiendo éste poco a poco y removiendo constantemente para evitar que se pegue. Al mismo tiempo, se añaden trozos grandes de carne de perdiz para que todo el conjunto vaya cogiendo cuerpo y sabor. Cuando el arroz esté al dente se añade el parmesano, que hará de ligazón para que el arroz quede compacto. La presentación del plato se hará de la siguiente forma: colocar el arroz en el centro del plato, en círculo, con una pata de perdiz encima y trozos de foie salteados en sartén alrededor. Añadir un poco de jugo de perdiz sobre al arroz y alrededor del foie.



Imanol Erkizia Imaz

Lomo con berenjenas, pimientos y piña

Ingredientes

1/2 kg. de lomo
2 pimientos rojos
2 berenjenas
2 rodajas de piña
3 litros de caldo de carne
1 vaso de vino tinto
4 dientes de ajo
1 hoja de laurel
Aceite, sal y pimienta en grano

Preparación

Asar los pimientos y las berenjenas al horno. Después se pelan y se cortan en tiras. Poner en una cazuela de barro un poco honda el lomo sazonado con sal, los pimientos, las berenjenas, el laurel, unos granos de pimienta, los ajos y el caldo. Se vierte el vino y un chorrito de aceite y se deja cocer a fuego suave durante 45 minutos hasta que el lomo esté tierno. Cuando esté cocido 30 minutos, poner la piña, previamente troceada, en la cazuela.





Miguel Angel Erro Ramos

Truchas de la Ribera

Ingredientes (para 6 raciones)

6 truchas *majas*
0,5 kg. de verduras de temporada: acelgas, espinacas, berzas, borraja, etc.
2 puerros
100 gr. de jamón en taquitos pequeños
200 gr. de champiñones de bote
1 cebolla
1 yema de huevo
100 gr. de nata fresca
150 gr. de mantequilla
Perejil
Vino blanco
Sal

Preparación

Se lavan y se limpian las truchas, quitándoles la espina, se sazonan y se reservan. Se lava y se pica la verdura muy fina y se cuece con sal. Una vez cocida, se escurre y se reserva. También escurrimos los champiñones de bote. Rehogamos la mitad de la cebolla picada muy menuda en una sartén con unos 50 gr. de mantequilla y, antes de que llegue a dorar, añadimos las verduras y los champiñones, se dan unas vueltas y se añaden los tacos de jamón. A continuación, en una fuente de horno, se hace una cama con media cebolla y dos puerros muy picados y posamos encima las truchas rellenas con la salsa de verduras y jamón. Las regamos con una copa de vino blanco y 100 gr. de mantequilla derretida y las metemos al horno, no muy fuerte, durante 30 minutos. Mientras, se bate la salsa que nos ha sobrado, añadiéndole una yema de huevo y 100 gr. de nata fresca y sal al gusto. Pasados los 30 minutos, sacamos las truchas del horno, vertimos la salsa batida encima de ellas, un poco de perejil y... ¡buen provecho!



Alfredo Erviti López

Jarretes de cordero

Ingredientes

Preparación

Salar ligeramente y pasar por harina 6 jarretes de cordero, en 3 ó 4 trozos cada uno, y freirlos. En el mismo aceite freir dos rodajas de pan. En un almirez mezclar el pan frito con 3 ajos y abundante perejil con un poco de güisqui. Sofreír lentamente 3 cebollas de cocinar y dos manojos de ajos tiernos (cortados longitudinalmente). En una cazuela incorporar los jarretes a la cebolla, los ajos y la mezcla del almirez. Añadir agua con güisqui mientras los jarretes se van haciendo durante unas 3 horas, manteniendo la carne cubierta hasta el final, en que dejaremos evaporar hasta alcanzar la textura de salsa. Añadir al final otro manojo de ajos tiernos previamente fritos.

Carlos Erviti Unzué

Sopa de mejillones

Ingredientes (para 6 raciones)

600 gr. de mejillones
Una cebolla mediana
4 dientes de ajo
3 pimientos verdes medianos
6 cucharadas de aceite
6 cucharadas de arroz
4 cucharadas de tomate hecho
2 vasos de vino blanco
Una hoja de laurel
Una pastilla de caldo de pescado
Perejil. Un litro de agua. Sal

Preparación

Limpiar y lavar los mejillones. Ponerlos al fuego en un recipiente con un vaso de vino blanco. Elevar el fuego, arrimar el recipiente cubierto con una tapa, hasta que se abran los mejillones. Eliminar las valvas, trocearlos con la ayuda de un cuchillo bien afilado y reservarlos con el caldo, previamente colado por un cedazo fino. Poner a calentar el aceite en una cacerola y pochar la cebolla picada y los pimientos cortados en trocitos menudos. Rehogar durante 10 minutos a fuego medio. Añadir los ajos bien picados y continuar pochando otros 5 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se quemem. Unir el arroz rehogándolo durante 3 minutos. Agregar el caldo resultante de la cocción, la hoja de laurel, la salsa de tomate, un vasito de vino blanco y el agua hirviendo, en la que se ha disuelto la pastilla de caldo de pescado. A los 6 minutos de cocción verificar la sal y añadir los mejillones y el perejil picado y dejar cocer durante otros 6 minutos.



Iñigo Etxaniz Arano

Patatas a la riojana

Ingredientes

Patatas
Aceite
Ajo
Laurel
Nuez moscada
Pimentón
Chorizo

Preparación

Poner agua a calentar en una cazuela y se incorpora el chorizo sin piel cortado a mano, en pedazos de regular tamaño. Lo ponemos en el agua durante cuatro o cinco minutos (el tiempo que tarda en calentarse). Ponemos encima la patata rasgada (de esta forma asimila mejor los jugos), de tal manera que el agua esté siempre a ras de las patatas. Añadir el laurel y la nuez moscada. Dejar hervir todo lentamente durante una media hora. En una sartén aparte se pone aceite y se echan varios ajos machacados a mano, que se fríen hasta que doren, añadiendo una cucharada de pimentón. Se vierte este sofrito sobre las patatas y se deja que todo dé un par de hervores. Tapar la cazuela y dejar en reposo durante 30 ó 45 minutos.





Alfonso Gamboa Gamboa

Patatas con congrio y almejas

Ingredientes (para 6 raciones)

150 gr. por persona de congrio abierto y sin espinas
700 gr. de patatas
500 gr. de almejas
1/2 cucharada de pimentón dulce
Perejil
1 cebolla
4 dientes de ajo
Aceite de oliva
Caldo de pescado suave

Preparación

Rehogar un poco la cebolla y el ajo. Cortar las patatas como para calderete y rehogarlas con la cebolla y los ajos hasta que empiecen a cambiar de color. Añadir el pimentón y dar unas vueltas sin dejar que éste se quemé. Echar una chorretada de vino blanco y el caldo de pescado hasta que cubra las patatas. Pasados 10 minutos de cocción, añadir el congrio. Cuando falten unos 5 minutos para que las patatas estén cocidas, añadir las almejas. En un mortero se maja medio diente de ajo con perejil y se añade un poco de vino tinto, se echa a las patatas, se le da un hervor y a la mesa... ¡Buen provecho!



José Javier Garaikoetxea Urriza

Tortilla de patatas (a mi estilo)

Ingredientes (para 4 raciones)

Ocho huevos
1 kg. de patatas
2 pimientos verdes
6 dientes de ajo
Aceite y sal

Preparación

Pelar y cortar la patata en láminas finas. Trocear los pimientos y se ponen a la sartén con aceite a fuego lento. Cuando está a medio hacer se le añaden los ajos picados. Una vez hecho, se retira el aceite y se le añaden los huevos bien batidos con la sal correspondiente, consiguiendo una tortilla jugosa.

Francisco de Asís Garaikoetxea Aramburu

Pochas de Sangüesa en pastoriza

Ingredientes (para 6 raciones)

2 kg. de pochas caparronas o de medio palo
2 pimientos de cristal entredados o de tres caras
4 tomates muy maduros o 3/4 kg. de tomate pelado de lata
1 ramo de perejil
Aceite virgen de oliva
Azúcar
Sal

Preparación

Cortar la cebolla muy fina, añadir las pochas y un chorro de aceite crudo. Rellenar de agua hasta que el nivel esté unos 3 cm. por encima de las pochas. Cocer a fuego fuerte hasta la ebullición. Dejar hervir lentamente. En una sartén freír el pimiento picado en trozos, limpio de pepitas. En una sartén pochar cebollas, añadir los tomates maduros y el perejil. Freír poco a poco. Salpimentar. Añadir un poquito de azúcar. Una vez hecho, pasar por el chino. Sacar las pochas cuando ya estén hechas. Añadir la salsa de tomate. Añadir los pimientos fritos. Terminar de cocer moviendo el puchero para que se mezclen los sabores. Si las pochas han perdido agua, se les añade mientras se cocen. Si quedan muy líquidas, se quitan unas cuantas cucharadas de caldo, antes de mezclarlas con la salsa de tomate. Si queda muy líquida, se pasan unas pochas por el chino para engrosarlas. Sírvese bien caliente. ¡Buen provecho!



José Miguel García Gobeo

Carpaccio de hongos

Ingredientes (para 4 raciones)

1/2 kg. de hongo beltxa
Aceite de oliva
Sal
3 dientes de ajo

Preparación

Confitar los hongos a 80° durante 10 m. Conservar 48 horas en ese aceite y refrigerar. Escurrir los hongos del aceite poniendo algo de peso encima para que se compacten. Hacer un rollo con los hongos asegurándose que estén bien escurridos y meter en el congelador. Con la ayuda de una cortadora, una vez congelados, se cortan lo más fino posible y se extienden en un plato. Tostar ajo muy picado en una sartén, quitar el aceite, añadiendo a esto vinagre de Módena y esparcir por el plato en que están los hongos para macerarlos. Servir a continuación en frío. Opcionalmente se puede añadir queso o piñones a la vinagreta.





Otilio García Gobeo

Alcachofas guisadas con guisantes

Ingredientes (para 2 raciones)

10 alcachofas
1 zanahoria
1 cebolla
1 cucharadita de harina
Aceite y sal
1 vaso de vino blanco
1 vaso de agua
1 diente de ajo
300 gr. de guisantes

Preparación

Limpian las alcachofas y cortanlas por la mitad. En una cazuela con un poco de aceite se pone a pochar la cebolla picada, el ajo y la zanahoria. Cuando estén rehogados, añaden la harina y remover. Seguidamente, incorporar las alcachofas, el vino blanco y el agua. Sazonar y dejar cocer a fuego lento durante una hora. Si hace falta más agua, añadir poco a poco. Diez minutos antes de terminar la cocción, añadir los guisantes. Vino recomendado: Pago de Carraovejas, Ribera del Duero, cosecha 2000.
ON EGIN!



Jorge Garrido Atenas

Costillas con verduras

Ingredientes

Preparación

Se hace un sofrito con cebolla muy picada, pimiento verde picadillo, tomate maduro pelado y troceado y ajos picados. Se fríen costillas de cerdo troceadas en una sartén, con sal gorda a discreción. Hecho el sofrito, verter en él las costillas. Se añade agua y, en el momento de la ebullición, se echan habas cocidas y guisantes cocidos también. Freír patatas en el aceite en el que se han hecho las costillas y, a continuación, verterlas en el sofrito con las costillas. Tener calentando todo hasta soltar hervor.

Martín José González Elizari

Txipirones rellenos

Ingredientes (para 4 raciones)

1 kg. y medio de txipirones
200 gr. de cebolla
4 dientes de ajo
Aceite de oliva
3 cucharadas soperas de salsa de tomate
Tinta de chipirón o calamar

Preparación

Se separan los tentáculos y aletas del cuerpo del txipirón, guardando las bolsas de tinta en una taza con agua. Se limpian con abundante agua fría tanto los tentáculos y aletas como los cuerpos del chipirón. Se da la vuelta a los dedos para limpiarlos de gelatina y quitarles la espina plana. Se da un hervor a las aletas y tentáculos y se cortan con un cuchillo haciendo picadillo. Se pica la cebolla y el ajo también muy pequeño y se ponen en la cazuela con aceite de oliva para que se poche. Después de pochada, se paramos aproximadamente la mitad de la cebolla y la mezclamos con el picadillo del txipirón. Rellenamos los cuerpos del txipirón con la mezcla. Echamos a la cazuela con la cebolla que ha sobrado un poco de aceite y los txipirones rellenos, dejando que se sofrían un poco. Separamos los txipirones de la cebolla y a ésta se le añade la salsa de tomate, la tinta con un poco de agua y se tritura. Se ponen en la cazuela los txipirones, la salsa pasada por un colador, se coloca una tapadera y se dejan hacer muy despacio.



Luis González Rodríguez

Judías verdes con tomate y jamón

Ingredientes

Preparación

Se hierven las judías al natural y se escurren bien. Se coloca el jamón cortado en tacos sobre aceite caliente y se deja que se hagan un poco, momento e el que se vierten las judías escurridas, lo que apagará el calor inicial. Se remueve hasta que retoman el calor original. En ese momento se moja todo con la salsa de tomate. El fuego proseguirá suavemente hasta que se vaya espesando la salsa de tomate. Y a servir y buen provecho.





Ramón González Rodríguez

Filete relleno

Ingredientes (para 4 raciones)

1 filete de 600 gr. de la parte de la contra, de un cm. de grosor

Para el relleno:

Huevo duro, pimiento rojo y tocino rallado

Cebolla

Pimiento verde

Zanahoria

Caldo de cocido

Vino tinto

Preparación

Se pone huevo duro a tiras, pimiento rojo y tocino rallado, se enrolla en el filete y se ata con una liz. Se rehoga en la olla y después se le echa cebolla, pimiento verde, un poco de zanahoria, caldo de cocido y un poco de vino tinto. Se cierra la olla y se tiene cociendo durante 15 minutos. Cuando esté hecho se saca a una fuente y se deja enfriar. Una vez frío, se parte en rodajas. Se pasa por el chino la salsa que queda en la olla, se vierte por encima de la carne y se hierve un poco.



Antonio Goyeneche Irungaron

Cardo a la navarra

Ingredientes

Preparación

Preparamos en una sartén abundante jamón cortado en tacos pequeños y se deja freír suavemente en buen aceite de oliva. Llegado a su punto, se espolvorea por encima un poco de harina, removiendo y dejando que se haga un poquito. Luego se vierte encima algo del caldo de la cocción del cardo, removiendo hasta hacer una salsilla un poco espesa. dentro de esta salsa se ponen las pencas del cardo cocido, removiendo un poco y dejando que se caliente todo junto un rato.

Luis Jesús Herias Embrun

Alcachofas al ajillo

Ingredientes

Preparación

Limpiamos las yemas de las alcachofas quitando bastantes hojas duras exteriores, cortando la punta y dejándolas en agua. Se escurren y se colocan en una cazuela de barro, donde a fuego medio se freirán no demasiado, Cuando estén casi tiernas, se les añade encima una picada de ajos tiernos. Se sazona un poco, se le da unas cuantas vueltas y se llevan a la mesa.



Angel Hernández Ciudad

Calabacines rellenos

Ingredientes

Preparación

Limpia y vaciar los calabacines. Se pica la pulpa y se hace una fritadilla con ella y arroz poco cocido, pimienta, cebolla y carne picada. Se rellenan los calabacines con esta masa. Se colocan dentro de una cazuela de barro junto con una salsa de aceite, ajos, almendras y pan frito machacados. Se introduce la cazuela e el horno durante 20 minutos.





Jesús Hernández López

Berenjenas rellenas de pescado

Ingredientes

Preparación

Sofreír cebolla y ajo picado en una sartén con mantequilla. Agregar el pescado cortado en dados y rehogarlo. Añadir vino blanco y fumet de pescado. Reducir, agregar nata y tomate frito. Preparar las berenjenas, salar, enharinar y freír a fuego lento. Hacer salsa de tomate con sabor de tomillo y añadir nata. Rellenar las berenjenas y poner salsa en el fondo. Hacer un aro alrededor del plato de nata para que no se quemé y se mete a horno medio hasta que esté caliente.



José Miguel Huarte Goñi

Pimientos rellenos de codorniz

Ingredientes

4 codornices
4 pimientos morrones sin pelar
1 manzana reineta
1 copa de coñac
1 ramita de tomillo
1 cucharadita de maizena
Aceite virgen extra
Sal
Perejil

Preparación

Limpiar bien los pimientos, retirando tallos y pepitas. Limpiar las codornices por dentro y por fuera. Sazonarlas. Pelar la manzana y cortarla en gajos, introduciendo uno en cada codorniz. Rellenar cada pimiento con una codorniz, una ramita de tomillo y un chorrito de coñac. Colocar los pimientos sobre una placa de horno, rociarlos con aceite y sazonar. Introducir en el horno (precalentado a 200°C) durante 30-35 minutos. Cuando los pimientos estén hechos, se sacan a un plato, se espera que se templen y se pelan, para reservarlos a continuación en el horno a 100°C hasta el momento de servir. Calentar en una cazuela la salsa desprendida por los pimientos, añadir un poco de perejil picado y un poco de maizena diluida en agua hasta conseguir el espesor deseado. Dejar que reduzca un poco. Distribuir la salsa por los pimientos y servir.

José Juan Ibáñez Valiño

Borraja con guindilla

Ingredientes

Preparación

Se escalda la borraja, se refresca con un chorro de agua fría y se escurre. Se calienta fuerte aceite en una cazuela de barro con alguna guindilla y algún diente de ajo. Se coloca la verdura dentro de la cazuela y se deja cocer a fuego suave durante poco tiempo, el suficiente como para que el verde haya tomado sabor y cedido parte de su dureza residual. Se echa sal al final de la cocción.



Joaquín Ibarra Zulategui

Bacalao a la vizcaína

Ingredientes (para 4 raciones)

4 trozos gordos de bacalao
2 cebollas grandes
6 pimientos choriceros secos
Agua
Aceite
Pan rallado

Preparación

Ponemos el bacalao a remojo durante 48 horas, cambiándole el agua tres veces. El tiempo puede ser menor si hemos elegido trozos de bacalao delgados. En el último agua daremos un hervor al bacalao durante 10 minutos, aprox. Simultáneamente ponemos los pimientos choriceros a cocer. Pochamos las cebollas, una vez picadas, en una sartén. Sacamos el bacalao del agua, lo escurrimos, lo secamos con un trapo y le quitamos las espinas sin romper los trozos. Es preferible dejar espinas sin quitar que romper los trozos de bacalao, ya que las espinas son gruesas y se pueden eliminar sin problemas al comer. Freímos los trozos de bacalao, previamente pasados por harina, en una sartén, pasándolos a continuación a una cazuela de barro. Sacamos los pimientos choriceros y los raspamos, guardando la carne aparte. Con un chino pasamos las cebollas y los pimientos incorporándolos al bacalao. Añadimos un poco de caldo y ponemos a hervir. Cuando lleve un rato, añadimos el pan rallado para espesar la salsa, removiendo la cazuela en vaivenes suaves. Buen provecho.





Patxi Ibarrola Gurrucharri

Lenguado primavera

Ingredientes (para 6 raciones)

3 lenguados fileteados
6 vieiras
200 gr. de gambas peladas
1/4 l. de aceite de oliva virgen extra
1 cebolla
2 pimientos verdes de freir
6-8 espárragos frescos
3 dientes de ajo, perejil
Fondo de pescado
1 copa de vino blanco Chardonnay

Preparación

En una cazuela pochar los pimientos y espárragos a tiras pequeñas, la cebolla, los ajos y el perejil. Sazonar los filetes de lenguado, las vieiras y las gambas. Pasar los filetes por harina y colocar todo moviendo bien. Añadir el vino blanco y un poco de fondo de pescado. Ligar bien la salsa y presentarlo bien al plato.



Juan Miguel Ilundain Osácar

Merluza en salsa de pimiento

Ingredientes

Preparación

Cortar la merluza en ruedas de 2,50 cm. de grosor. Poner agua a hervir con verduras (puerro, cebolla, zanahoria) y sal durante 10 minutos. Escaldar la merluza en el agua hirviendo durante dos minutos. Hacer una mahonesa. Hacer una salsa de pimiento del piquillo y tomate (doble cantidad de pimiento que de tomate) con su correspondiente cebolla y ajo (pasar por prensa-purés). Poner la merluza en una fuente de servir, una vez escurrida, y cubrir cada rueda con mahonesa y salsa de piquillo.

Javier Iribarren Largo

Langosta al gusto de Massachussets con albahaca

Ingredientes (para 4, 5 ó 6 raciones, según el apetito)

2 langostas grandes de Vivero (Lugo)
Mantequilla de Soria
Mostaza de Dijon o Louit
Pimienta blanca de las Molucas
Salsa Perrins inglesa
Salsa de Tabasco
Whisky de Tennessee
Leche evaporada suiza
Albahaca de la Ribera

Preparación

Pónganse a cocer las langostas como habitualmente se cuecen las langostas. Déjense las colas mondas, obsequiándose cabezas y otros restos a algún socio con ánimo de elaborar sopicaldos. Córtese las colas en rodajas o medallones no muy delgados. En sartén suficiente, póngase un trozo de mantequilla y, sin acabar de fundir, añádanse dos cucharillas de mostaza, una cuchara de Perrins, espolvoréese pimienta y viértase por último unas gotitas de tabasco. Comenzando a hervir, deposítense sobre este resultantelos medallones de langosta por poco tiempo y dándoles vuelta. A continuación, flambéese con el Jack Daniels y el incendio provocado extíngase vertiendo la leche evaporada. Espérese a una nueva ebullición y sírvase en plato colocando a un lado una ramita de albahaca

Observaciones: El ramito de albahaca ofrézcalo al primer caprino que tenga a mano. Si se acerca a Massachussets ni se le ocurra pedir este plato.



Martín Iturri Urtasun

Sopa ligera de hongos con delicias de pato

Ingredientes

250 gr. de hongos
2 cebollas
1 vaso de oporto
2 dientes de ajo
1 vaso de fondo de carne
10 dl. de nata líquida
1/2 l. de fondo blanco
1/4 l. de aceite
2 lonchas de foie de 100 gr.
4 lonchas de magret
Sal y pimienta
200 gr. de mantequilla

Preparación

En una cacerola poner el aceite a calentar. Se añade la cebolla en juliana, los ajos y los hongos troceados. Dejamos rehogar a fuego lento durante media hora. Añadimos el oporto, dejamos reducir y mojamos con el caldo y el fondo de carne. Dejamos hervir durante cinco minutos y lo pasamos por el túrmix y después por el chino. Incorporamos la mantequilla y damos un hervor. Por otro lado montaremos la nata. Marcaremos en la plancha el magret y el foie salpimentados. En el momento de comer la sopa le añadimos la nata montada y servimos en platos hondos. Dentro de la sopa echamos el magret y el foie en trocitos pequeños. Por encima le echaremos un chorrito de aceite virgen.





Benjamín Landa Sanz

Lomo de merluza sobre crema de espinaca

Ingredientes

Preparación

Se preparan los lomos en bandeja de horno untada de mantequilla. Se salpimentan y se añade un poco de vino blanco. Se introduce todo al horno medio-fuerte. Por otro lado tendremos cocidas las espinacas en agua salada. Se hacen unas bolas y se pican finamente. Se hace una bechamel ligera, se añaden las espinacas y se remueve todo el conjunto. Añadimos el caldo que nos ha sobrado de la merluza, procurando que quede una crema ligera. Cubrimos el fondo del plato con la bechamel y colocamos los lomos encima.



Alfonso Ramón Landívar Goñi

Angulas frescas de Aguinaga en ensalada

Ingredientes

250 gr. de angulas por comensal
Limones
Ajos
Aceite de oliva virgen

Preparación

Pelar y partir por la mitad el ajo. Impregnar el bol en el que se van a servir las angulas, frotando bien. Depositar las angulas en la fuente y exprimir directamente el jugo del limón sobre las mismas, teniendo cuidado de que no caiga ninguna pepita. Revolver delicadamente las angulas añadiendo el aceite virgen.

Vicente Larraza Santesteban

Delicias del mar

Ingredientes (para 6 raciones)

6 lomos de merluza (unos 750 gr.)
1 kg. de almejas
1 kg. de kokotxas
200 gr. de angulas
1/2 l. de aceite, una cabeza de ajos
y 2 cucharadas de perejil

Preparación

Freir suavemente los lomos de merluza y los adobamos en una cazuela de barro. Las almejas se abren en otra cazuela con aceite y ajos. Según se van abriendo con una tenacilla se incorporan a la cazuela de merluza y guardamos la salsa. En otra cazuela hacemos las kokotxas al pil-pil y las pasamos sin su salsa a la cazuela de merluza y almejas. Unimos el pil-pil con el caldo, aceite y ajos de las almejas. Remover esta salsa hasta que esté muy bien ligada y después incorporarla a la cazuela principal. Dejar hervir unos 5 minutos. Incorporamos entonces las angulas y removemos suavemente la cazuela, añadiendo el perejil. ¡Buen provecho!



Javier Larumbe Zazu

Tortilla de verduras

Ingredientes

Preparación

Picamos finamente berros, tomate crudo (sin piel) y cebolla. Ponemos todo en una sartén con aceite, rehogamos, salpimentamos y lo terminamos de hacer. Aparte habremos cocido en agua salada, guisantes y alubia verde. Batimos huevos y ya podemos hacer la tortilla mezclando todos los ingredientes.





José María Leoz Sarasa

Bacalao al ajoarriero

Ingredientes (para 4 raciones)

500 gr. de bacalao desalado
150 gr. (aprox.) de piel de bacalao desalada
400 gr. de patatas
4 ó 5 pimientos rojos secos
1/2 cabeza de ajos
250 gr. de tomate frito
1 dl. de aceite virgen para el ajoarriero. Para freír las patatas hacerlo en abundante aceite que no tiene por qué ser virgen

Preparación

Colocar en una cazuela baja 1 dl. de aceite, echar los ajos en láminas, freírlos hasta que se doren y retirar el recipiente del fuego. Cortar las patatas en dados pequeños, freírlas, escurirlas y agregar a la cazuela con los ajos. Volver a poner la cazuela al fuego y añadir los pimientos sin rabos ni pepitas, cortados en trozos, y después de haberlos tenido 10 min. en remojo para que se ablanden. A continuación se añaden las pieles de bacalao friéndolas durante 2 ó 3 minutos. Se coloca el bacalao encima de las patatas, pimientos y pieles y se esparce el tomate por todo el conjunto, dejándolo hervir suavemente al pil-pil durante 5 minutos.



Javier Leranoz Gamio

Lechazo de la Aezkoa con navarricos y perretxikos

Ingredientes (para 8 raciones)

2 kg. de paletillas deshuesadas y sus huesos
Medio kg. de navarricos purgados y engañados
Medio kg. de perretxikos
Aceite virgen
Sal
Pimienta
Pimientos chorriceros
Cebollas
Ajos
Vino tinto
2 cervezas
1 copa de coñac

Preparación

Preparar un caldo con los huesos, los pimientos sin semillas y sal. Freír con abundante aceite 3 dientes de ajo muy picados y agregar los perretxikos. Una vez hechos, escurrir y reservar. Salpimentonar el cordero partido en trozos y harinarlo. Dorarlo en el aceite sobrante de los perretxikos. Escurrir y reservar. En una cazuela de barro poner el mismo aceite, 3 cebollas y 6 dientes de ajo, todo muy picado. Cuando esté pochado, rehogar el cordero y añadir un poco de caldo con la pulpa de los pimientos chorriceros, un buen chorro de vino tinto y las dos cervezas. Se hace despacio, a fuego moderado. Si tiene poca salsa, se añade más caldo. Cuando está casi hecho se le añade la copa de coñac quemada, los perretxikos y los navarricos y se dejan gozar un rato a fuego lento hasta el momento de servir.

Javier Fermín Leranoz Madariaga

Manitas de cerdo rellenas de foie al horno o en salsa

Ingredientes (para 8 raciones)

8 manos frescas (si son saladas, tenerlas toda la noche a remojo, bien limpias y partidas por la mitad)
1 foie fresco de oca o pato
Zanahorias
Cebollas
Ajo
Puerros
Perejil
Vino blanco
Coñac
Papel transparente
Papel de aluminio

Preparación

Poner en la olla las manitas con abundante agua, los puerros, la cebolla, los ajos, la zanahoria, el vino blanco y la sal (sólo si las manos son frescas) durante 45 minutos. Sacarlas a una mesa para deshuesarlas en frío. reservar el caldo. Una vez deshuesadas, partir el foie en trozos recios y colocarlos en el lugar de los huesos. Unis dos medias y envolverlas con mucho papel transparente (imitando un caramelo) colocando una punta encima y otra debajo de la pata. Envolver a continuación en el papel de aluminio. Volverlas a cocer en el mismo caldo de la olla durante 10 minutos para que se unan las dos medias. Sacarlas y ponerlas en la cámara para que se enfríen sin desenvolver. Reservar el caldo si se van a preparar en salsa

Para prepararlas al horno: desenvolverlas y colocarlas en la bandeja. Preparar una mezcla de aceite, ajo, miga de pan y perejil y extenderla por las manos. Hornear hasta que se doren.

Para prepararlas en salsa: desenvolverlas y freirlas una vez pasadas por harina y huevo. Escurrir y reservar. En el mismo aceite, pochar la cebolla y añadir las verduras de la cocción, pasadas por el pasapurés, y el caldo. Añadir las patas y espolvorear perejil picado. Dejas gozar unos minutos y servir.



José Miguel Liso Aldaz

Sopas de pella al horno

Ingredientes

Caldo sobrante, concentrado (reduciéndolo), de hervir pella
Tajadas de pan cabezón seco, de medio cm. de grosor
Ajos picados finos más otro pelado entero
Sal
Pimienta negra recién molida

Preparación

Frotar una bandeja de horno plana con el ajo entero. Echar en ella el caldo y el ajo picado y remover. Poner encima a empapar las sopas, sin remover. Reservar hasta que estén empapadas, con una consistencia pastosa, pero sin que se deshagan o puedan deshacerse fácilmente (para ello, no hay que cubrir del todo las sopas con el caldo). Meter en el horno ya caliente, a temperatura de 180°C. Dejar que se tuesten las sopas, sacar la fuente y espolvorear la sal y la pimienta. Servir de inmediato, utilizando para ello una espátula.



José Luis Lizarraga Iraizoz



Trufas

Ingredientes

1 Tableta “Valor” (Roja)
120 gr. de mantequilla
3 huevos enteros
1 copa de licor
500 gr. de cobertura de chocolate
50 gr. de manteca de cacao

Preparación

Se pone al baño maría el chocolate con la mantequilla. Cuando esté templado, se añaden los huevos uno a uno y, al final, se le echa el licor. Se bate tres minutos y se pone en el congelador durante cinco minutos. Se sacan y se vuelven a batir durante tres minutos y se vuelven a introducir después nuevamente en el congelador durante otros cinco minutos, y así hasta dos veces más. Se forman bolas y al día siguiente se pasan por la cobertura deshecha con la manteca de cacao, también al baño maría. Si se desea, se pueden espolvorear con cacao amargo. Guardar en el congelador.

Sebastián López Aznárez



Langostinos al güisqui

Ingredientes (para 4 raciones)

2 docenas de langostinos
4-6 cebollas
1 copa de güisqui
1 vaso de vino blanco

Preparación

En primer lugar, se trocea la cebolla y se pocha hasta que pierda la vergüenza, y se reserva aparte. A continuación se doran los langostinos, previamente afeitados de barbas y patas, con el aceite de pochar la cebolla. Cuando ya están casi a punto, se añade el whisky y se prende para quemar el alcohol. Una vez quemado el whisky, se añade la cebolla y, según la salsa que haya quedado, se añade vino blanco al gusto y se cocina durante unos 2 ó 3 minutos a fuego medio.

José Miguel López Irulegui

Tarta de nuez

Ingredientes

1/4 kg. de nuez molida
150 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
6 huevos
2 cucharadillas de levadura Royal
1 cucharadilla de Nescafé
1 cucharadilla de canela
6 galletas María molidas

Preparación

Mezclar la nuez, la mantequilla derretida, el azúcar, las yemas de huevo, la levadura, el Nescafé, la canela y las galletas. Revolver todo. Montar las claras a punto de nieve y mezclar todo. Forrar y engrasar un molde desmontable y meter a horno moderado. Cocer a fuego no fuerte hasta que, al pincha con una aguja, ésta salga limpia, sin que se le agarre nada.



José Adolfo Loureiro Pérez

Calamar a la gallega

Ingredientes (para 4 raciones)

2 kg. de calamar
4 cebollas pequeñas
3 dientes de ajo
2 cucharadas de tomate frito
1 vaso y medio de vino blanco
1/2 taza de aceite de oliva
1 kg. de patatas
1 hoja de laurel
Sal

Preparación

Limpiar y trocear el calamar. Pochar las cebollas muy picadas, a fuego muy lento, como hora y media (tapado). Añadir el calamar y dejar que se haga un poco. Agregar el vino blanco, el tomate frito, los dientes de ajo laminados y la tinta del calamar, dejándolo cocer unos dos minutos. Cubrir de agua y tapar, bajar el fuego y dejar que se haga. Las patatas, una vez que las hayamos cocido con cebolla y la hoja de laurel, las pelamos y cortamos en trozos.





Juan Miguel Loyola Fernández

Paloma torcaz con hongos

Ingredientes

4 palomas de caza
250 gr. de hongos
1 cebolla grande
2 chalotas
4 dientes de ajo
1 puerro (sólo lo blanco)
1 copa de brandy
Pimienta negra
Tomillo
Vinagre de Módena
Aceite de oliva
Sal

Preparación

Ponemos las palomas con un chorro de aceite de oliva a fuego fuerte para que se doren bien. Cuando ya se hayan dorado, troceamos los ajos, la cebolla, las chalotas y el puerro y los pondremos en la cazuela con una pizca de tomillo y de pimienta. Cuando las verduras hayan tomado color, añadiremos la copa de brandy y un chorrito de vinagre de Módena. Tapamos y dejamos que se vaya haciendo a fuego lento hasta que las palomas estén tiernas. Retiramos las palomas y dejamos que el sofrito se reduzca. Cuando se haya reducido a la mitad (aproximadamente) pasamos todo para hacer una salsa homogénea. Mientras, freímos los hongos y añadimos las palomas y la salsa y dejamos durante 10 minutos a fuego lento.



Félix Lusarreta Arbeloa

Alcachofas rellenas de setas

Ingredientes

Alcachofas
Setas frescas de cardo
Cebolla
Pimiento verde
Pimiento choricero
Ajo
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
Brandy
Jugo de carne

Preparación

Se hierven los corazones de las alcachofas al dente y se vacían por el centro. Se pican muy finos la cebolla, el pimiento verde, la carne del choricero y el ajo. Lo pochamos en abundante aceite. Picamos muy finas las setas y las añadimos, cuando estén listas, al conjunto anterior. Lo rehogamos nuevamente. A continuación se flambea con brandy, añadimos el jugo de carne, sal y pimienta. Se termina de cocinar y lo dejamos enfriar. Se retira el aceite de la superficie. En frío se coloca el relleno en manga de boquilla ancha y se rellenan las alcachofas. Ponemos las alcachofas en placa de horno, las calentamos y listas para servir.

Luis Malumbres Betere

Nabos gratinados

Ingredientes

Preparación

Se cuecen los nabos. Se hace una bechamel en cantidad moderada. Se mezcla la bechamel con queso de fundir bien picado. Con esta mezcla se cubre, removiendo, los nabos cocidos, poniendo después todo en una fuente de horno. Se cubre con más queso y se gratina el conjunto a horno fuerte.



Jesús María Mangado Urdániz

Menudicos de cordero

Ingredientes (para 6 raciones)

1 menudo de cordero lechal, constituido por los callos, intestinos, gordillo, patas y sangrecilla
1/2 kg. de tomate natural
1/2 cebolla
3 dientes de ajo
1 guindilla cayena
Pimienta blanca molida
Aceite, azúcar y sal

Preparación

Se limpian las patas y tripas bajo el grifo con abundante agua fría y se corta la tripa en trozos. Se abren los intestinos y se limpian profundamente bajo el grifo de agua fría. A continuación se trenzan sobre sí mismos. Las tripas, intestinos y patas se cuecen en olla, en agua con sal, durante 45 minutos. Mientras tanto, se pica la cebolla y los ajos y se ponen a pochar en perola aparte con un chorrotón de aceite. Se añade el tomate natural, el azúcar que cabe en la punta de una cucharilla de café, sal y una pizca de pimienta blanca molida. Tras homogeneizar la mezcla, se pasa por el chino y se retira. Se fríen los gordillos en una sartén con una pizca de sal, tras lo cual se añaden a la perola del tomate. Se corta la sangrecilla en tacos y se fríe, tras lo cual se agrega a la perola del tomate. Una vez cocidos los intestinos, las tripas y las patas, y tras trocear las trenzas de los primeros, se echan a la perola con el tomate, los gordillos y la sangrecilla y se pone a fuego lento, añadiendo agua de cocción de los menudos, sin que el conjunto quede ni muy seco ni muy caldoso. Se añade una guindilla de cayena y se mantiene a fuego lento durante 20-30 minutos. Servir en caliente.





Pedro Manso Montes "Perry"

Ensalada otoñal

Ingredientes

Una escarola grande
200 gr. de berros
Una granada
150 gr. de nueces
200 gr. de pimientos del piquillo, a poder ser frescos
Una lata de anchoas de buena calidad

Preparación

Se distribuyen los ingredientes en una fuente plana. Se hace una salsa de vinagreta, mezclando un vaso de aceite de oliva virgen, un chorro de vinagre de Jerez, una pizca de sal y una cucharadita de mostaza. Se bate la mezcla fuertemente con ayuda de un tenedor. Se distribuye la salsa sobre la ensalada y se revuelve bien.



Joaquín Martínez de Bujanda

Txitxarro en salsa de pimiento choricero

Ingredientes (para 4 raciones)

1 txitxarro de 1,5 kg. aprox.
3 pimientos choriceros
1 cebolla
4 dientes de ajo
1 vasito de vino blanco
1 dedal de vinagre
Harina
Aceite de oliva virgen

Preparación

Pochar la cebolla muy picadita. Cortar el txitxarro en ruedas, sazonarlo, pasarlo por harina y refreirlo en una sartén. Añadir todo esto a la cebolla pochada, agregándole la fumé resultante de hervir la cabeza del pescado, los pimientos, el vino blanco y el vinagre. Que hierva todo unos 10 minutos a fuego suave. Adornar con los pimientos choriceros.

Jesús Martón Pérez

Gordillas de cordero lechal de Arguedas

Ingredientes (para 8 raciones)

4 menudos bien limpios
4 puerros
2 zanahorias
6 cebollas
1 cabeza y 6 dientes de ajo
4 pimientos choriceros
1 lata de 1 kg. de tomate natural
Perejil
Pimienta negra
Aceite virgen
Sal
Vinagre

Preparación

Para formar las gordillas, envolver en el pancil o callo los intestinos y salpimentonar. Cocer las gordillas y guardarlas. Por otro lado, cocer las patas y lo demás del menudo con los puerros, las zanahorias, la cebolla, los ajos y los pimientos choriceros. Cuando estén cocidas, sacar y reservar el caldo para la salsa, pues este caldo tiene la gelatina de las patas. Para la salsa, pochar la cebolla con los ajos, el tomate, la pulpa de los pimientos choriceros y una guindilla picante (optativa), añadiendo caldo de la cocción de las patas. Se pueden añadir las verduras del caldo una vez pasadas por el pasapurés. Rebozar las gordillas con harina y huevo y freírlas. Pasarlas a la salsa a que gocen un rato. Añadir a la salsa las landrillas, las entrevías troceadas, las patas y la sangrecilla cocida en dados (optativo). Servir muy caliente.



José Ignacio Mena Mur

Tarta de puerro con cebolla

Ingredientes

Para la masa:

1/4 kg. de harina
50 gr. de mantequilla batida
1 vaso de leche templada

Preparación

Mezclamos los ingredientes de la masa, salando un poco y amasando, dejando después reposar. Entretanto, cortaremos los puerros en rodajas y una cantidad de cebollas equivalente a la mitad de los puerros, también en rodajas. Con la masa se hace un molde similar al de una tarta de manzana. Se rellena con el puerro y la cebolla crudos. Se llena encima el hueco que quede con una mezcla de huevos y requesón, salpimentada. El pastel se hace a horno medio-fuerte en una hora y tres cuartos, aproximadamente y según el tamaño.





Francisco Mendivil Hurtado

Setas con pimientos del piquillo

Ingredientes

Setas secas o en conserva
Pimientos del piquillo
Arroz blanco cocido

Preparación

Si las setas son secas, se remojan. Se escurren y se cortan, dejándolas dentro de una ensaladera. Se colocan encima los pimientos en finísimas tiras. Se mezcla bien todo y se aliña con algo de aceite, mostaza y ajo picado. A última hora se agrega el arroz cocido.



Rafael Molina Alquiza

Ajoarriero

Ingredientes

Bacalao
Piel de bacalao
Ajos picados
Pimientos choriceros
Patatas en tacos pequeños
Pimientos verdes en tacos pequeños
Cebolla picada
Mantequilla
Aceite

Preparación

El bacalao sin desmigalar se fríe a fuego lento en aceite, con mantequilla y los ajos picados. Estará a punto cuando las burbujas sean de aceite y no de agua. Cocer aparte los pimientos choriceros. Se fríen los pimientos verdes, las patatas y la cebolla en aceite. Cuando esté hecho, se agregan los pimientos choriceros sin la piel. Cuando el bacalao esté hecho, se agrega el resto, mezclando suavemente y se tiene a fuego lento durante 15 minutos. Puede agregarse cayena para dar un toque picante.

Julio Monasterio Urkia

Carrilleras de bacalao en salsa verde con almejas

Ingredientes (para 4 raciones)

1 kg. de carrilleras de bacalao
500 gr. de almejas medianas
200 gr. de cebolleta fresca
2 dientes de ajo
1/2 litro de caldo de pescado o agua
Abundante perejil picado
Aceite de oliva virgen extra
100 gr. de harina
1 vasito de vino blanco seco

Preparación

Para preparar la salsa verde, se calientan en una cazuela el aceite, la cebolleta y el ajo bien picados y se rehogan a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente para que la cebolleta quede bien pochada, pero sin tomar color. A continuación se añaden 3 cucharadas de perejil picado, el caldo de pescado o agua y el vasito de vino blanco. Se mantiene a fuego suave por espacio de 5 minutos. Por otro lado, se sazonan las carrilleras con muy poca sal, se pasan por harina y se sacuden bien. Seguidamente se rehogan en abundante aceite para que queden cubiertas en una sartén a ser posible antiadherente durante 15 segundos. Una vez bien escurridas de aceite, se depositan con cuidado en la cazuela en la que hemos preparado la salsa verde. A fuego muy suave se calientan durante cinco minutos, vigilando que en la superficie aparezcan tan sólo pequeños borbotones, y se prueba el punto de sal, teniendo en cuenta que deberán estar un poquito sosas, ya que posteriormente las almejas aportarán su propia salinidad. Finalmente, se abren las almejas en un puchero cubriéndolas justamente con caldo de pescado o agua. Conforme se vayan abriendo, se agregan a la cazuela junto con su jugo pasado por un colador. Se espolvorea con perejil picado y se da un hervor de dos minutos. Se deja que repose un poco y se sirve.



Fernando Munárriz Aldaz

Crema de calabacines

Ingredientes (para 4 raciones)

3 calabacines
2 patatas de tamaño medio
150 gr. de requesón
Sal

Preparación

Se cortan los calabacines y las patatas en rodajas gruesas. se saltean en mantequilla hasta que comience a blanquear la carne de los calabacines. se ahoga todo con agua, se salpimenta y se añade el requesón. Se deja cocer todo durante media hora. Se pasa por la batidora y ya está listo para servir.





Juan José Munárriz Aldaz

Ensaladilla pamplonesa

Ingredientes (para 6 raciones)

6 huevos duros
300 gr. de bonito en escabeche (a poder ser, de pandereta grande)
30 aceitunas rellenas
Mahonesa

Preparación

Pelamos los huevos y retiramos las yemas. Partimos las claras en trozos no muy pequeños en un bol adecuado para ensaladilla. Se agrega el bonito desmigado y un poco de jugo del escabeche y las aceitunas troceadas. Se le añade mahonesa al gusto y se mezcla todo. Se presenta poniendo las yemas hiladas por encima de adorno.



Alberto Munárriz Rodríguez

Ensalada de pasta

Ingredientes (para 4 raciones)

1/2 kg. de pasta
1/4 kg. de gambas
4 huevos
2 patatas
50 gr. de maíz
12 tomatitos

Preparación

Se pone a cocer pasta seca tipo lacitos y otra de cintas. Se prepara una cazuela con aceite y un poco de ajo. Cuando se están dorando los ajos poner unas gambas. Cocer huevos y unas patatas. Cuando la pasta está cocida, poner en una fuente plana, añadiendo las gambas, patatas y huevos en rodajas más unos granos de maíz, con tomatitos pequeños partidos por la mitad. Servir templado.

José Miguel Munárriz Venidera

Zarzuela de pescados

Ingredientes (para 6 raciones)

250 gr. de calamares, 250 gr. de rape, 250 gr. de gambas, 250 gr. de congrio, 250 gr. de merluza, 300 gr de almejas, 500 gr. de mejillones
1 limón, sal y pimienta blanca molida
Harina y pimentón dulce
300 gr. de puré de tomate
50 gr. aprox. de cebolla
1 dl. de vino blanco
2 dientes de ajo, perejil
2 dl. de aceite

Preparación

Los mejillones, limpios, se ponen en cacerola, tapados, a fuego moderado, para que hiervan hasta que se abran. Se les quita la cáscara y se mantienen dentro del caldo de cocción. La almejas, frotándolas unas con otras al chorro del agua fría, se preparan igual que los mejillones. Los calamares, limpios, se cortan en rodajas o en aros, se condimentan con sal y se preparan, ligeramente envueltos en harina. El rape, el congrio y la merluza, troceados, sin espina, condimentados con sal y limón y envueltos en harina, se reservan. Las gambas, lavadas, se reservan peladas. Con las cabezas y las espaldas de los pescados se prepara un poco de caldo, poniéndolos a cocer con un poco de agua, sal y una rama de perejil. En una sartén se pone un dl. de aceite. Cuando esté caliente, se rehogan los calamares hasta dorarlos ligeramente. Se ponen en una cazuela con medio dl. de vino blanco y tapados, a fuego muy suave. En la misma grasa se rehoga el rape y se pone con los calamares. Si fuera necesario, se va añadiendo más aceite y se van rehogando el congrio y la merluza, juntándolos con los otros pescados. En la grasa que queda se estofan la cebolla y los ajos con una rama de perejil, todo muy picado. Cuando el conjunto esté tierno, se añade medio dl. de vino blanco y, cuando haya hervido 5 minutos, se añade el puré de tomate. Que hierva hasta que esté concentrado, se incorpora una cucharadita de pimentón dulce, se rehoga y se añaden 4 dl. de caldo de la cocción de los mariscos y pescados. Mezclar y hacer hervir un minuto, poniendo a gusto de sal y verter sobre los pescados. Añadir las gambas y hacer cocer despacio, agitando la cazuela en movimiento de vaivén durante unos 7 minutos. Servir en plato refractario, salpicado de perejil.



Antonio Jesús Murillo Esparza

Paloma torcaz al vino tinto

Ingredientes (para 4 raciones)

4 palomas
1 cebolla grande
1 cabeza de ajos
Vino tinto (la cantidad necesaria para cubrir las palomas)
Aceite de oliva
Sal

Preparación

Se ponen a macerar durante una noche las palomas, la cebolla y los ajos enteros, junto con el aceite de oliva y el vino tinto hasta cubrir las palomas. Después de la maceración se ponen las palomas en una cazuela junto con la cebolla, los ajos, el vino tinto, el aceite de oliva y la sal. Se pone a hervir durante un buen rato, pinchando las palomas de vez en cuando con el tenedor para comprobar cuándo están hechas y, si es preciso, rectificar de sal. Cuando estén tiernas se pasan a otra cazuela. Se pasa la salsa que han formado el resto de los ingredientes por el pasapuré y se vierte sobre las palomas. Se deja que hierva todo unos cinco minutos y ya está listo para comer.



Juan José Noguera Palau

Caracoles a la Gormanda *

** En catalán, un gormand es un tragón*



Ingredientes

Preparación

Limpiamos bien los caracoles y los coceremos. Al agua añadimos cebolla, laurel, pimienta negra, ajo, cayena y los caracoles, perejil, sal y hierbas aromáticas (romero, tomillo...). Una vez cocidos, los dejamos un buen rato en un escurridor, aunque si no los vamos a hacer de manera inmediata, mejor dejarlos en el agua para que no se sequen. Cortamos en trocitos muy pequeños lomo de cerdo, jamón algo grueso y longaniza. En una cazuela grande ponemos aceite y, cuando esté moderadamente caliente, echamos el picadillo preparado y algún que otro diente de ajo sin pelar. Tras unas cuantas vueltas, retiramos la carne, apenas frita, y eliminamos los ajos. En este aceite van ahora los caracoles bien escurridos y los freímos removiendo. Cuando estén bien dorados, disminuimos la fuerza del fuego, echamos el picadillo y vuelta a remover para que éste vaya entrando en los caracoles. Añadimos perejil bien picado y pimienta negra. Todo esto se irá pegando a los caracoles y se meterá dentro. Si es preciso, rectificar la sal y vigilar el aceite de la cazuela (ni excesiva cantidad ni que quede seco el fondo). Cuando estén a punto de servir, los mojamos con vino tinto, mejor cuanto mejor sea, y, al cabo de unos minutos, los espolvoreamos con harina. La cantidad del vino y de la harina dependerá de la cantidad de caracoles. El vino dará sabor al caldillo formado al freír los caracoles y la harina empapará el vino y el aceite que queden, se freirá y se pegará a la concha de los caracoles con el perejil, la pimienta negra y restos pequeños de carne. Al final, no sobrarán ni aceite ni vino en la cazuela. Un poco picantes, sin pasarnos, al punto de sal y acompañados con trocitos de carne frita.

Antonio Oneca Echaide

Liebre de San Martín de Unx



Ingredientes (para 2 raciones)

Una liebre cazada en el pueblo
Aceite de oliva virgen, sal, vinagre,
vino tinto, coñac, tomillo, chocolate,
cebolla, ajos, harina, zanahoria,
pimienta negra

Preparación

De víspera, pelar y limpiar la liebre, dejando a parte el hígado sin hiel y el corazón con la sangre que tenga. Partirla en trozos y ponerlos a macerar en la cazuela donde se va a guisar, con vinagre, sal, cebolla en trozos grandes, zanahoria, ajos, tomillo, pimienta y vino tinto. Al día siguiente se sacan los trozos de liebre y se secan con un trapo seco. En una sartén con aceite se fríen trozos de tocino gordo y dos rebanadas de pan hasta que estén casi “a la negrita”. Se retira el pan y el tocino de la sartén y se reserva. En esa misma sartén se fríen los trozos de liebre, una vez harinados. Se pasa la liebre frita a la cazuela y se añade el aceite de la fritura. En el caso de que haya poco jugo, se puede añadir caldo de carne. Una vez cocidos, se retiran los trozos de liebre y se pasa la salsa por el presa-purés, añadiendo la pasta que se obtiene machacando en el mortero el corazón y el hígado de la liebre y el pan frito. En la cazuela se depositan los trozos de liebre, la salsa obtenida, el chocolate rallado y el coñac quemado y se pone a hervir a fuego lento hasta que la liebre esté tierna. Opcionalmente pueden freirse unas patatas para añadir a la cazuela a última hora. Sacar en una fuente y servir

José Luis Oneca Eransus

Ensalada de gulas (mejor angulas)

Ingredientes (para 4 raciones)

1 aguacate
1 cebolla fresca
4 tomates medios
150 gr. de gulas
Aceite de oliva virgen
Vinagre de Módena

Preparación

Pelar los tomates y aguacate, picarlos en cuadrados pequeños, mezclar con la cebolla y añadir la sal. Distribuir las gulas, poner el aceite y vinagre al gusto y revolver todo. Un pequeño toque de pimienta negra suele caer bien.



Pedro Oñate Amatriain

Costillas de cordero con bechamel al horno

Ingredientes

4 costillas por persona
100 gr. de jamón
Aceite
Harina
Leche
Sal
Nuez moscada
Queso rallado

Preparación

Se fríen las costillas hasta que queden doradas y se colocan en una bandeja de horno. En el mismo aceite de la fritura (o en parte, si es mucho) se hace una bechamel un poquito espesa, a la que se añade el jamón cortado en trocitos pequeños y la nuez moscada. Se sala convenientemente y se vierte encima de las costillas, espolvoreando con el queso rallado. Se pone en el horno a gratinar hasta que esté dorado.





Francisco Javier Ordorica Motuberría

Huevos a la tudelana

Ingredientes (para 6 raciones)

3 latas de 1/2 kg. de pimientos
morrones de muy buena calidad
8 huevos
Aceite

Preparación

Se cortan los pimientos en trozos muy pequeños, de unos 2 cm. Ponerlos a cocer a fuego lento en una cazuela de barro, con el agua de las latas y un poco de aceite, hasta que se consuma el agua. Si es necesario, añadir más agua, ya que estarán hechos cuando estén bastante cremosos y tengan un color anaranjado. Apartarlos del fuego. En una sartén freír los huevos, poco hechos, y añadirlos a los pimientos con el aceite que lleve la espumadera. Ir aplastándolos con un tenedor o espumadera, mezclándolos bien con los pimientos. Servir en el momento, sin calentar, ya que se cuajan demasiado los huevos. El secreto del plato está en la cocción de los pimientos, que debe ser larga, para que pierdan su fuerza y acidez, quedando muy blandos.



José Luis Ororbía Legarrea

Hongos Ontto Beltxa

Ingredientes

2 kg. de cabezas de hongos
3 dientes de ajo muy picados
3 ramitas de perejil muy picadas
3 aros de guindilla (opcional)
Sal
2 nueces de mantequilla
1 dl de aceite
Pan rallado
1 vasito de vino Tío Pepe (opcional)

Preparación

Poner el horno a 180° C. Lavar y limpiar bien los hongos. En una cazuela de barro poner los hongos partidos por la mitad o en cuartos. Añadir el ajo y el perejil, la guindilla, la sal, la mantequilla y el aceite. Espolvorear con el pan rallado. Calentar un poco la cazuela y meter al horno durante 15 minutos. A mitad de tiempo, añadir el vino blanco (opcional). Servir calientes.

Angel Pascualena Goyena

Codornices al Salazar

Ingredientes (para 4 raciones)

8 codornices
1 cebolla
2 pimientos verdes
1 cabeza de ajos
200 gr. de panceta
2 zanahorias
1 vaso de güisqui
Aceite
Sal

Preparación

Se corta la cebolla, los pimientos, los ajos, las zanahorias y la panceta tipo juliana y se rellenan las codornices. Se ponen a macerar durante una noche con el güisqui y la sal. Al día siguiente se pone a hacer a fuego lento de hora y media a dos horas, según se vea. Se puede acompañar con unas patatas fritas.



José Ignacio Patús Quel

Cigalas al güisqui

Ingredientes (para 4 raciones)

1/2 kg. de cigalas
Sal
Güisqui

Preparación

Calentar el horno a 180°C. Abrir las cigalas por la mitad, sin romperlas. Añadir sal. Colocándolas en una fuente para hornear. Añadirles güisqui. Meter en el horno. Cuando observemos que las colas se revuelven sacarlas y servir.





José Joaquín Pereyra Ugalde

Salmonetes al ajillo

Ingredientes (para 4 raciones)

8 salmonetes
3 ó 4 dientes de ajo
Un chorrito de Jerez o vino blanco
Guindilla
Aceite
Sal
Harina

Preparación

Limpiar bien los salmonetes y sazonarlos con sal, pasarlos por harina y freirlos en abundante aceite caliente. Colocarlos en una cazuela de barro y en el mismo aceite freir los ajos picados y la guindilla. Añadir el vasito de vino blanco o Jerez y verterlo sobre los salmonetes. Dejarlos cocer unos minutos y servirlos en la misma cazuela.



Juan Pablo Pereyra Urdiróz

Lomos de merluza con kokotxas

Ingredientes (para 6 raciones)

1 kg. de merluza en filetes o lonchas
28 kokotxas
150 gr. de angulas o gulas
2 dientes de ajo
Perejil
4 dl. de caldo de pescado
Aceite y sal

Preparación

Freir la merluza, pasada ligeramente por harina, en una cazuela de barro con muy poco aceite. En un mortero machacar el ajo y el perejil. Añadir a la cazuela y sofreír. Incorporar las cocochas y el caldo. Cocer a fuego muy lento, moviendo la cazuela con movimientos circulares. Cuando la salsa tenga la densidad deseada (en unos 7 minutos), apartar del fuego y añadir las angulas, que se cocerán con el calor de la cazuela.

Vicente Pérez de Vidaurreta Fernández

Chicharro al horno

Ingredientes (para 8 raciones)

2 chicharros grandes (1 kg. cada uno)
1/4 l. de aceite de oliva
3 limones
6 dientes de ajo
1 guindilla pequeña
1/4 vaso de vinagre
1/2 vaso de vino blanco
Perejil
Sal

Preparación

Salsa para rociar los chicharros: En un mortero echamos los ajos, la guindilla, el perejil, sal gorda y lo machacamos bien. Se pasa a un puchero pequeño y se añade el zumo de dos limones, el vinagre, el vino blanco y el aceite, removiendo bien con un tenedor y reservar.

Preparar en una fuente para el horno los chicharros enteros, limpios, con un corte para ponerle la rodaja de limón, un chorro de aceite y sal. Poner el horno caliente a 180°C y meterla 10 minutos. Abrir el horno y rociar con la salsa de los chicharros. Cerrar y mantenerlo 7 minutos más. Retirar y servir.



Joaquín María Pérez Oliva

Bonito con mermelada de cebolla

Ingredientes

1 kg. de bonito fresco
2 kg. de cebolla dulce
50 gr. de mantequilla
50 gr. de aceite de oliva
1 vaso (de agua) de vinagre de cava
1 cucharada sopera de azúcar
Sal y pimienta

Preparación

En una cazuela grande poner la mantequilla, el aceite y la cebolla cortada en aros muy finos. Cocer a fuego lento (más de una hora) hasta pochar la cebolla, sin llegar a dorarse, transparente. Añadir la cucharada de azúcar y el vaso de vinagre, manteniéndolo siempre a fuego lento, 30 minutos más, y la cazuela sin la tapa para que evapore la acidez del vinagre. Limpiar el bonito, partiéndolo en tacos, quitando la piel y todas las partes negras y sazonándolo con sal y pimienta. Pasar ligeramente por harina y saltear en una sartén con aceite bien caliente, lo justo para cambiar de color (crudo por dentro). Colocar los tacos de bonito en la cazuela con la cebolla, mezclándolos con ella. Mantener cinco minutos y servir.





Víctor Pombo Manero

Tarta de queso

Ingredientes

Para la base:

200 gr. galletas Gullón trituradas

220 gr. mantequilla derretida

Para el relleno:

500 gr. nata líquida

5 cucharadas de azúcar

600 gr. queso pasteurizado (Philadelphia)

5 huevos enteros

Preparación

Se mezclan las galletas con la mantequilla y se extiende en la base del molde. Se mezclan bien los ingredientes del relleno y se vierte sobre la base del molde suavemente. Se precalienta el horno a 150°C, se espera 30 ó 40 minutos para sacarla. Una vez enfriada la tarta, se añade una capa fina de mermelada de frambuesa Bebé. Se sirve templada o bien, si ha estado en el frigorífico, se introduce en el microondas para que esté tibia al servir.



Javier Pueyo Cajal

Sopas tostadas

Ingredientes (para 6-8 raciones)

1,5 l. de caldo de verduras (berza, coliflor, etc.)

1 pan cabezón (que tenga, al menos, dos días)

1 cebolla

4 dientes de ajo

3 pimientos rojos secos

Pimentón picante

300 cl. de aceite de oliva

Preparación

Se ponen a remojo los pimientos unas dos horas antes. Se corta el pan cabezón en migas. En una cazuela de barro se pone a pochar el aceite con la cebolla y los ajos, todo muy picado. Cuando estén transparentes, se le añade el pan y el pimentón y se revuelve durante unos 10 minutos para que coja color. Acto seguido se añaden los pimientos troceados. Al poco rato se añade el caldo de la verdura y se deja cocer a fuego medio durante media hora, se prueba el punto de sal (se supone que hemos cocido la verdura con sal). Para terminar, se mete a gratinar en el horno durante 10 minutos.

Melchor Redín Domench

Bacalao fresco

Ingredientes

Filetes de bacalao fresco
Harina, huevo, tomate, cebolla, ajo, azúcar, pimiento verde, zanahoria, perejil, vino blanco, limón concentrado, caldo de pescado
Mejillones
Sal

Preparación

Aderezar el pescado con sal y zumo de limón una hora antes de hacerlo. Trocear el bacalao, pasarlo por harina y huevo batido y freirlo en aceite de oliva. Pasar los trozos a una cazuela y reservar. En el aceite sobrante rehogar cebolla y ajos trinchados finamente. Ya pochados, unir una cucharada de harina, puré de tomate (hecho con pimiento verde, zanahoria, cebolla, un punto de azúcar y sal), un vasito de vino blanco y un poco de agua en la que se ha disuelto la pastilla de concentrado de pescado. Aparte, abrir los mejillones, eliminar las valvas y colocarlos sobre los trozos de pescado. Verter por encima la salsa y espolvorear por encima perejil muy picado. Tras unos minutos de cocción, servirlo.



Joaquín Reta San Martín

Peras con arrope y nueces

Ingredientes

6 peras conferencia
3/4 l. de vino tinto (corriente)
1/4 l. de agua
Canela en rama
Nueces
1/4 kg. de azúcar

Preparación

Poner en un puchero las peras, el vino, el agua y la mitad del azúcar y la canela en rama y dejar hervir bastante fuerte con la tapa del puchero puesta (media hora aproximadamente) y tocar con la punta de un cuchillo para ver si están cocidas. Una vez comprobado que están cocidas, sacarlas a un recipiente y dejar enfriar. Dejar hervir el vino y el resto del azúcar (sin la tapa) hasta que se vea que el vino saca una espuma y que el arrope ha enreiciado. Sacar el contenido, sin la canela, a un frasco de cristal y poner a enfriar. Al servir las peras, colocar en el arrope los trocitos de nuez y poner un par de cucharadas encima de la pera en cada plato. Se puede hacer este plato de víspera y guardar en el frigorífico.





Fernando Rincón Zulueta

Kokotxas en salsa verde a la bilbaína

Ingredientes (para 4 raciones)

1 kg. de kokotxas
Aceite
Ajos
Sal
Limón
Caldo de pescado
Perejil picado

Preparación

Limpiar bien las kokotxas y secarlas con un trapo seco. En una cazuela de barro, poner dos tazas de aceite y, cuando esté caliente, freír 6 dientes de ajo. Retirarlos cuando estén dorados y echar el el aceite las kokotxas. Sazonarlas con gotas de limón y sal e incorporar una taza de caldo de pescado y perejil picado. Mover la cazuela para que espese la salsa. A medida que espesa se puede agregar una tacita más de aceite caliente (no más de dos tazas). Las kokotxas se harán 15 minutos antes de servir las. Presentarlas en la misma cazuela.



Miguel Angel Romo Eugui

Lenguado al Riesling

Ingredientes (para 4 raciones)

4 lenguados
100 gr. de mantequilla
2 chalotes
1 copa de vino Riesling
1/4 l. de nata líquida
100 gr. de setas
Perejil
Sal

Preparación

Se pone en una sartén la mantequilla al fuego a derretir, añadiéndole los chalotes bien picados y las setas fileteadas con cuidado que no se doren. Sobre este fondo, se ponen los lenguados fileteados hasta que se blanqueen, moviendo la sartén con cuidado. Una vez hechos, se sacan a una fuente y se mantienen calientes. A la preparación de la sartén se le añade el vaso de vino Riesling y se deja hervir hasta que reduzca un poco. A continuación le añadimos la nata fresca, se mueve la sartén en vaivén y se deja que engorde un poco la salsa. A los filetes de lenguado que tenemos en la fuente se les echa la salsa por encima, espolvoreando con perejil bien picado.

Ramón Ruiz de la Cuesta Cascajares

Sopa zurrucutuna

Ingredientes

200 gr. de bacalao desmigado
1 pan de uno o dos días
2-3 cabezas de ajo
3-6 pimientos secos
1-2 pimientos verdes troceados
1 cayena
Caldo de verduras
Aceite

Preparación

Poner en cazuela los ajos picados y la cayena con el aceite (250 cc). Añadir el bacalao desalado y ligar un pil pil. Se agrega el pan troceado en rodajas finas y se rehoga. Se añade el caldo de verduras hasta que cubra. Se pasan por el pasapurés los pimientos choriceros (que habrán estado en remojo 12 horas o menos si están en agua caliente) y se añaden al resto. Se cuece el conjunto a fuego lento durante hora y media, rompiendo el pan con una espumadera. La sopa debe quedar muy espesa. Antes de servir, se añade un huevo por persona y se mete al horno para que cuajen.



Francisco Javier Ruiz de Zuazu Prados

Patatas con almejas

Ingredientes (para 8 raciones)

1 vaso de aceite
1 puerro
1 cebolla
1 ramita de perejil
3 dientes de ajo
2 kg. de patatas
1 kg. de almejas
Perejil
1/4 vaso de vino blanco
Pescado para caldo: cabeza de rape
y un trozo de congrio

Preparación

Picar el puerro, la cebolla y los ajos. Poner en un puchero el aceite y pochar. *Para el caldo:* poner el pescado en dos litros de agua con 4 dientes de ajo, una cebolla y lo verde del puerro a cocer. Añadir sal y reservar. Cortar en trozos las patatas y echar al puchero del puerro, cebolla y ajo y refreír. Añadir el caldo del pescado y que queden cubiertas. Abrir las almejas en la sartén con un poco de caldo de pescado y 1/4 vaso de vino blanco y reservar. Cuando las patatas hierven 20 minutos, echar las almejas y el perejil picado y que esté hirviendo 5 minutos. Comprobar la sal y servir.





Julio Ruiz Goñi

Cabezada de cerdo en salsa

Ingredientes

1 kg. de cabezada de cerdo
1 cebolla grande
4 ó 6 dientes de ajo
1 puerro
1 zanahoria grande
1 manzana reineta
1 copa de coñac
1 pastilla de Starlux disuelta en un poco de agua
Sal y pimienta
Aceite de oliva
Harina

Preparación

Embridar el trozo de cabezada (225 gr. por comensal). Rehogar en aceite de oliva la carne salpimentada y enharinada. Cuando empieza a tomar color, agregar las verduras picadas, así como la manzana troceada y con la corteza. A mitad de cocción (aproximadamente media hora), unir el coñac y el caldo de carne. En el momento en que la cabezada está dorada, sacarla del fuego y dejarla enfriar para poderla cortar correctamente sin que se deshaga. Quitarle las bridas, cortarla en rodajas y depositarla en una cazuela sobre la que se pasa por el chino las verduras y la salsa. Aunque al cortar la carne ésta salga un poco rosácea, no importa, ya que al tiempo de ponerla a calentar de nuevo se acaba haciendo.



Francisco Javier Ruiz Oyaga

Chungur en fritada

Ingredientes (para 6 raciones)

2 trozos de chungur (trozo del final del jamón con hueso y piel)
1/2 cabeza de ajos sin limpiar
Hoja de berza
Perejil, zanahoria, puerro
3 cebollas
6-8 pimientos morrones
6 tomates maduros o una lata de tomate natural pelado
1 copa de vino blanco (mejor si es Jerez)
Sal, pimienta, azúcar

Preparación

Hervir a fuego lento durante dos horas el chungur con perejil, zanahoria, cebolla, puerro, una hoja de berza y ajos. Asar los pimientos morrones, sacarlos, envolverlos en papel de periódico y esperar a que se enfríen para poder manipularlos. Pelarlos, limpiarlos de pepitas, filetearlos y reservar. Freír perejil y un ajo. Cuando esté dorado, se añade el tomate duro y se fríe poco a poco, añadiendo una punta de azúcar, sal y pimienta recién molida, y una copita de Jerez. Pasar todo por el chino. Se corta la cebolla fina y a lo largo y se pochada. Se ponen en la misma cazuela los pimientos fileteados, la salsa de tomate y la cebolla pochada. Se calienta a fuego lento para que se mezclen los sabores. Limpiar el jamón, quitando hueso y piel. Se trocea y se añade a la salsa con un poco del caldo de la cocción del chungur. Darle un hervor a fuego lento durante cinco minutos. Servir caliente. Puede utilizarse también como acompañamiento de las pochadas.

Germán Salas Mondela

Chuletas de huerta

Ingredientes (para 4 raciones)

3/4 kg. de patatas
2 l. de agua
Perejil
Sal

Preparación

Preparar un caldo con perejil. Pelar patatas cocidas troceándolas regularmente a lo ancho como filetes. Albardarlas con harina y huevo, friéndolas un poco. Ponerlas en el caldo previamente hecho. Salar. Servir caliente.



Roberto Saldise Medina

Pastel de kabrarroka

Ingredientes

1 cabracho
1/4 kg. de gambas
6 huevos
1/4 kg. de puré tomate
1/4 l. de nata líquida
Pimienta molida

Para la salsa: 1 cebolla, 1 zanahoria,
1 puerro, las cáscaras de las gambas,
las espinas y pieles del cabracho y
caldo de cocción

Preparación

Se cuece el pescado limpio y sin escamas lo justo para que no quede seco y se deja enfriar. Untamos un molde rectangular con mantequilla y espolvoreamos pan rallado, dejándolo en el frigorífico. Limpiamos el pescado, sacando las láminas entre espinas lo más enteras posible (no desmenuzando) y reservamos las pieles, espinas y cabeza. En un bol batimos los huevos y agregamos la nata y el tomate. Salpimentar, mezclar con el pescado y las colas de las gambas. Vertemos la mezcla al molde y lo introducimos en el horno, previamente calentado a 170°C, durante una hora (comprobar con una aguja) y reservar en el frigorífico. Para la salsa, cortar las verduras en juliana y freirlas. Cuando estén blandas, se añaden las cáscaras de las gambas y los restos de pescado, refriendo todo. Se agrega agua del pescado y se deja que hierva, machacando las cáscaras y espinas hasta que reduzca a la mitad. Se pasa la salsa por un chino fino y se deja reducir un poco más. Se desmoldea el pastel, se corta en ruedas y se añade un poco de salsa templada.





Jesús Miguel Santamaría Ulecia

Carpaccio de foie

Ingredientes

Foie fresco
Aceite de oliva virgen
Sal Maldon
Vinagre de Módena

Preparación

Sacar el foie del frigorífico y cortar en finas láminas (es necesario que esté frío para evitar que se rompa al cortar). Distribuir las láminas en un plato llano o fuente y rociar éstas con aceite de oliva. Espolvorear las láminas con sal Maldon y a continuación añadir con la ayuda de un pulverizador vinagre de Módena. Dejar macerar durante 15 minutos y servir. Este plato puede servirse como entrante o aperitivo, acompañado con un moscatel de la tierra.



Abraham Santos Ardaiz

Leche frita de canela sobre fondo de natillas

Ingredientes

Para la leche frita:

1 litro de leche
250 gr. de azúcar
3 cucharadas de harina
2 ramas de canela
1 corteza de limón

Para las natillas:

1/2 litro de leche
3 yemas de huevo
100 gr. de azúcar
2 ramas de vainilla

Preparación

Leche frita: Poner la mitad de la leche con la canela y la corteza de limón al fuego a cocer. La otra mitad la desleímos con el azúcar y la harina. Seguidamente incorporamos la mezcla de la leche hirviendo y revolvemos unos minutos hasta que quede fino. A continuación se vierte el contenido, sacando el palo de la canela y la corteza de limón, sobre una fuente plana a la cual previamente habremos mojado con agua fría para que no se pegue y se deja enfriar para que coja consistencia. Una vez frío se corta en cuadrados, se pasa por harina y huevo y se fríe en aceite fuerte. Se saca y se pone sobre un papel de cocina para que absorba el aceite sobrante y se envuelve cada trozo en una mezcla de azúcar y canela.

Natillas: Se ponen las tres yemas de huevo con el azúcar en un bol y se remueve con una varilla. En otro recipiente se hierve a fuego lento la leche y la vainilla, se le añade la mezcla anterior y se remueve constantemente hasta que coja un poco de consistencia, ya que deben quedar bastante líquidas.

En un plato hondo se sirve un fondo de natillas líquidas que pasaremos por el chino para evitar grumos. Encima se colocan los trozos de leche frita con unas frambuesas.

Carlos Sanzo Martínez

Bacalao confitado, kokotxas y salsa de piquillo

Ingredientes (para 6 raciones)

6 lomos gruesos de bacalao
12 kokotxas de bacalao
Ajos
1/2 vaso de vino blanco
10 pimientos del piquillo

Preparación

Para la salsa de piquillos: se hacen los pimientos a fuego lento en aceite de oliva y un diente de ajo cortado en láminas, moviendo la sartén para engordar la salsa. Una vez hechos, se trituran con la batidora, añadiendo un poco de aceite para que quede más cremoso. Se reserva.

Las kokotxas: freir dos dientes de ajo en láminas hasta que se doren. Retirar los ajos y, con el aceite tibio, añadir las kokotxas bien lavadas y hacerlas al pil-pil, moviendo la cazuela para conseguir la salsa, añadiendo el vino blanco, hasta tenerla abundante y bien ligada.

Se confitan los lomos de bacalao en el horno a 80-100°C durante 8 ó 10 minutos. Se sirven los lomos cubriéndolos con la salsa de piquillo y acompañados por las kokotxas con su salsa.



José Luis Sanzo Martínez

Alcachofas y guisantes con cordero

Ingredientes (para 4 raciones)

12 alcachofas
1 kg. de guisantes frescos
Cebolla
Ajo
1/2 kg. de cuello de cordero

Preparación

Desgranar los guisantes, limpiar las alcachofas y cocerlas por separado, procurando que queden al dente. Freir el cordero troceado en aceite de oliva con 3 dientes de ajo sin pelar y machacados. En una cazuela preparar sofrito con cebolla y ajo muy picados. Añadir el cordero y rehogar durante unos minutos. Finalmente se ponen las alcachofas y los guisantes y se deja hervir a fuego lento durante 5 minutos.





Francisco Javier Sarobe Pueyo

Tortilla de anchoas con almejas en salsa verde

Ingredientes (para 5 raciones)

Aceite de oliva
 Media cebolla mediana
 2 dientes de ajo
 1 ramita de perejil
 1 cucharada de harina
 3 cazos de caldo de pescado
 1/3 de vaso de jerez
 300 gr. de almejas
 250 gr. de anchoas
 10 huevos
 Sal

Preparación

Se limpian las anchoas, que se cuecen en agua con sal. Se introducen cuando hierve fuerte y se tienen hasta que las colas empiecen a desprenderse de la espina. Se sacan, se les quita la espina y se reservan. En un recipiente metálico plano se echa aceite, la cebolla y los ajos finamente picados. Cuando empieza a tomar color, se le une el perejil picado y la harina, hasta tostarla ligeramente. Seguidamente se añade el caldo de pescado y el jerez. Se rehoga y se agregan las almejas, dejándolas al fuego a que se abran. Se hace la tortilla con los huevos y las anchoas, que se incorpora a la cazuela de almejas, y, tras un ligero hervor, se sirve.



Víctor Manuel Sarobe Pueyo

Bacalao con leche y almejas

Ingredientes (para 4 raciones)

600 gr. de bacalao
 Media cebolla de tamaño regular
 1 buen manojo de perejil
 1 patata (200 gr.)
 4 dientes de ajo
 400 gr. de almejas
 1 cucharada de harina
 300 cc. de leche
 2,5 dl. de aceite de oliva
 2 huevos duros
 Sal y pimienta blanca

Preparación

El bacalao se pone a remojo con 24 horas de antelación, en agua fría que habrá de cambiarse cuatro veces. Se le eliminan espinas y piel y se desmenuza. En una cazuela de barro se pone el aceite y la cebolla finamente picada, dejando que se vaya haciendo a fuego moderado. Antes de que empiece a tomar color, se agrega el bacalao, al que se procura quitar al máximo el agua de remojo, y se rehoga hasta que evapore el agua que ha podido llevar. Mientras esto sucede, se mueve la cazuela para que saque la gelatina. En este punto se une la cucharada de harina. Previamente en un mortero se ponen los cuatro dientes de ajo y el perejil, ambos muy picados, y se maja hasta hacer una pasta muy unida. Entonces se le añade la leche, se revuelve bien y se adiciona el bacalao, después de incorporada la harina. En sartén aparte se fríe la patata cortada en láminas finas a fuego lento, aplastándola con un tenedor mientras se hace, hasta lograr desmenuzarla, procurando siempre que no se dore. Se une al bacalao, se comprueba la sal y se le añade la pimienta blanca molida. Se vigila la leche y si se ha evaporado demasiado se le puede sumar más. Aparte se hacen las almejas a la marinera y, 5 minutos antes de servir, se incorporan al bacalao. En este momento se espolvorean sobre la cazuela los dos huevos duros finamente picados.

José Secades Vázquez

Huevos al foie-gras

Ingredientes

1 lata mediana de foie-gras
6 tartaletas de hojaldre
6 huevos
50 gr. de queso rallado
Sal

Preparación

Escalfar los huevos. Untar las tartaletas con foie-gras. Colocar un huevo en cada tartaleta. Espolvorear el queso rallado. Colocar en una bandeja y hornear hasta que se doren las tartaletas.



Angel Segura Artola

Ensalada de bogavante

Ingredientes (para 4 raciones)

1 bogavante de 3/4 kg.
1 lechuga
Sal y vinagreta al gusto

Preparación

Cocer un bogavante. Preparar una cama de lechuga. Una vez cocido el bogavante, pelarlo con cuidado, sacándole las patas grandes enteras a ser posible y el cuerpo trocearlo. Aliñar la lechuga al gusto. Colocar el bogavante troceado encima con la forma del mismo, colocando la cabeza partida como cabecera de la fuente. Servir frío en fuente llana.





Miguel Senosiain Idiazábal

Pimientos rellenos a lo tío Quique

Ingredientes (para 4 raciones)

12 pimientos del piquillo
6 pimientos verdes
1 cebolla
1/5 l. de nata líquida para cocinar
12 gambas para plancha
3/4 kg. de merluza en rodajas
Aceite de oliva
Sal

Preparación

En una sartén puesta al fuego con aceite echamos los pimientos verdes troceados (sin pepitas ni rabos) con la cebolla picada y una pizca de sal. Cuando esté bien pochado, añadimos la nata y lo mezclamos con la batidora. A continuación hacemos las gambas y la merluza en la plancha. Pelamos las gambas y las cortamos en 4 trozos. Desmigamos la merluza quitando la piel y las espinas. Mezclamos los trozos de gambas con la merluza y con la mezcla se rellenan los pimientos del piquillos (limpios de pepitas). Una vez rellenos, los ponemos en una tartera, donde hemos puesto de fondo la salsa de los pimientos verdes.



Alvaro Sexmilo Ayesa

Canelones al foie-gras

Ingredientes

Preparación

En un recipiente con abundante agua, sal y un chorrito de aceite (para que no se peguen las placas), a fuego máximo, se echan, cuando comience a hervir, las placas de los canelones y vamos dándoles vueltas durante 15 minutos, aproximadamente. Una vez cocidas, se pasan por agua fría, se escurren y se colocan, separadas, en un paño limpio. En una sartén se fríen ajo y cebolla, ambos muy picados. Antes de que comience a dorarse su contenido, echamos la carne picada, añadimos un poco de harina y damos vueltas hasta que el picadillo quede suelto. A mitad del proceso añadimos unas cucharadas de salsa de tomate, sal, pimienta y un poco de vino blanco. Dejar que hierva unos minutos, dándole continuas vueltas, y que quede jugoso. Una vez finalizado, retiramos la sartén del fuego y le añadimos el foie-gras. Damos vueltas hasta que quede el foie-gras más o menos deshecho. A continuación vamos echando una cucharada del picadillo a cada placa cocida y la cerramos, haciendo lo mismo con todas ellas. Colocamos los canelones en el recipiente que metemos al horno, previamente impregnada su base con un poco de mantequilla para evitar que los canelones queden pegados. Preparamos una bechamel, que echaremos por encima de los canelones hasta cubrirlos. Espolvoreamos queso rallado y metemos al horno durante 10 minutos, aproximadamente, hasta que se vea tostado el queso rallado.

Francisco Sexmilo Serrano

Flan de paloma (un, dos, tres) en recipiente Duralux 28 cm.

Ingredientes

Preparación

Hacer un almíbar (azúcar y un poco de agua) para humedecer las paredes del recipiente. Echar en una jarra el contenido de un bote de leche condensada de 370 gr., el doble de leche entera y tres huevos. Batir todo, añadir un poco de coñac y depositarlo en la flanera. Cubrir con papel transparente, pincharlo y meterlo en el microondas a la máxima potencia durante 12 minutos. Sacarlo y dejar que se enfríe.



Jesús Soria Gamba

Almejas con arroz

Ingredientes (para 4 raciones)

4 tazas de arroz
1/2 kg. de almejas.
1/4 l. de vino blanco.
Perejil

Preparación

Preparar una cazuela con 12 tazas de agua e ir calentando, con espinas de pescado, para quitarlas a continuación, dejando sólo el agua. Poner almejas en una sartén con aceite y ajo picado para gusto sin que se abran. Echar 4 tazas de arroz al agua hervida y las almejas. Cocer lentamente observando que el agua no se evapore del todo, añadiendo poco a poco vino blanco. Sazonar colocándole perejil picado. Servir caliente.



**Pedro Taberna Gaztambide**

Patatas cocidas con queso

Ingredientes (para 8 raciones)

1,5 kg. de patatas
2 cebollas medianas
3 dientes de ajo
3 puerros medianos
1,5 dl. de aceite de oliva virgen
0,6 a 0,8 l. de agua
0,6 l. de leche
70 gr. de queso gruyère rallado
50 gr. de queso comte rallado
1 sobre de bacon ahumado y dulce (Oscar Mayer)
Sal y pimienta

Preparación

Pelar las patatas, limpiarlas con un paño y, sin lavarlas, cortarlas en trozos medianos. Picar las cebollas y ajos. Los puerros, una vez limpios, se cortan en rodajas finas. Trocear el bacon en tiras pequeñas, al igual que el queso. En una cazuela calentar el aceite y, a fuego lento, freir la cebolla y el ajo. Cuando estén empezando a pocharse, añadir el bacon y los puerros. Cuando veamos el sofrito a punto, rehogar durante dos minutos las patatas troceadas y salar. Añadir el agua y la leche cubriendo las patatas y dejar hervir a fuego medio durante unos 20 minutos. Probar y corregir de sal y agua si fuese necesario. Cuando las patatas estén prácticamente cocidas, añadir la pimienta al gusto y el queso troceado. Cuanto más finas sean las tiras de queso, más fácilmente se fundirán. Darle el último hervor, revolver y servir calientes. Las patatas cocidas deben quedar con una salsa medianamente espesa, en la que se distinguen únicamente los trozos de bacon. ¡Buen apetito!

**Carlos Torres Lanas**

Revuelto de setas con pimientos del piquillo

Ingredientes (para 2 raciones)

Bandeja de setas frescas
2 pimientos del piquillo de bote
1/2 grano de cayena
Pimienta blanca molida
Perejil seco
Tiras pequeñas de jamón
3 huevos
Aceite virgen extra

Preparación

Se cortan las setas y se pican los ajos. Se pone un vaso de aceite y se sofríen a fuego lento los ajos, una pizca de cayena y las setas. A los cinco minutos, según tengamos el fuego, se le echa el perejil seco, la pimienta blanca molida (muy poca) y un poco de sal (a gusto, ya que el jamón también sazona). Otros cinco minutos más tarde se le pone el jamón en tiras y los dos pimientos troceados con la mano, revolviendo constantemente para que se mezclen los sabores. Se baten los huevos en un plato aparte y, retirando un poco el recipiente del fuego, se echan los huevos batidos, revolviendo lentamente hasta que cuaje con todo. Servir con tostadas de pan pequeñas.

Roberto Urtasun Uriz

Sopacana

Ingredientes

Grasa de gallina
1,5 l. de leche
200 gr. de azúcar
2 palos de canela
100 gr. de pan seco
2 mazapanillos

Preparación

Poner la grasa a fuego lento hasta que se derrita. Añadir la leche, el azúcar y la canela, removiendo continuamente, hasta hervir. Se añade el pan, cortado como para migas, y se deshacen con la mano los mazapanillos, removiendo para que se homogenice. Servir muy caliente y en plato hondo.



Javier Urzainqui Mina

Lasaña de calamares con pimientos del piquillo

Ingredientes (para 4 raciones)

500 gr. de calamares limpios
5 cebollas
4 unidades de lasaña
1/4 l. de aceite
2 pimientos
30 gr. de harina
Sal

Preparación

Se cuece la pasta de lasaña hasta que esté hecha, se separan las láminas y se reserva. Se pica la cebolla en juliana y se pochada a fuego lento. Se limpian los calamares y se cortan en juliana fina para freirlos sin dejar que se pongan duros. Se hace la salsa de los calamares en su tinta con algo de cebolla pochada, un pelín de harina y la tinta del calamar. Se tritura la salsa y se pasa por el chino. Se mezclan los calamares y la cebolla con la salsa, reservando parte de ésta para montar el plato. Se cortan en juliana los pimientos del piquillo asados y se ponen en aceite de oliva. En un plato llano poner un trozo de pasta de lasaña partida por la mitad. Se le añade una cucharada sopera de los calamares revueltos con la cebolla y la tinta. Se cubre con la otra mitad de la pasta de lasaña. Poner encima un par de tiras de pimientos del piquillo y se termina de adornar con una chorrotadica de aceite de oliva virgen y otra de salsa reservada previamente.





Juan Jesús Velasco Almándo

Suquet de pescado

Ingredientes (para 2 raciones)

10 pedazos de pescado
6 cigalas
Almejas
3 dientes de ajo
2 patatas
1 pimiento verde
1 pimiento rojo

Fumet: cabezas de pescado, apio, puerro, zanahoria, laurel (hervido en agua)

Picada: perejil, sal, azafrán, almendras tostadas y pan tostado

Preparación

En una cazuela se sofríen los 3 dientes de ajo. Una vez sofrito, se añaden las patatas cortadas y los pimientos. Rehogar con vino blanco. Cuando esté rehogado, echar el fumet y dejar cocer con la patata un poco. Se añade el pescado (previamente harinado si no es de roca) y el marisco con sal y pimienta al gusto. Se añade finalmente un poco de la picada, que debe estar bien machacada, y se deja hervir hasta su punto.



Fernando Velasco Esquide

Mantecados de pacharán

Ingredientes

Pacharán
Zumo de naranja
Manteca
Azúcar
Canela molida
Anís en grano
Harina

Preparación

Batir bien el pacharán, el zumo de naranja, la manteca, el azúcar, la canela molida y los granos de anís. Una vez batido, se le añade la harina y se amasa hasta que el conjunto tenga cierta elasticidad. Se trocea en cuadrados pequeños y se colocan en moldes de papel. Se introducen en el horno a temperatura media hasta que se doren los mantecados. Es importante no poner el horno muy fuerte y vigilar la cocción a fin de que no se queme el papel del molde.

Celedonio Villanueva Escujurí

Langostinos en salsa de naranja

Ingredientes (para 6 raciones)

24/30 langostinos o gambones
(mejor de tamaño generoso)
6 cucharadas soperas de miel líquida
Zumo de tres naranjas
Sal
Aceite

Preparación

A la plancha: con la plancha o sartén bien calientes, añadirles un poco de aceite y sal, dorarlos durante 30 segundos por cada lado y mantenerlos calientes en el horno a temperatura baja.

Al horno: se ponen en una bandeja, se añade aceite y sal, se hornean a temperatura máxima durante 3-4 minutos y se baja al mínimo para mantenerlos calientes.

Preparación de la salsa: se exprimen las naranjas y se mezcla su zumo con la miel, reduciendo la salsa en una sartén o recipiente durante 4 ó 5 minutos.

Una vez reducida la salsa, se ponen los langostinos (con gusto) en platos. Se echa la salsa por encima y se sirven.



Francisco Javier Vitrián Ezquerro

Patatas en montón

Ingredientes (para 4 raciones)

4 patatas grandes
2 huevos
1 vaso de leche entera
3 dientes de ajo
Aceite de oliva, sal y unas ramitas de perejil

Preparación

Pelar las patatas y cortarlas en láminas finas, como las utilizadas para hacer tortilla. Poner abundante aceite en una sartén antiadherente y freirlas hasta que empiecen a dorarse, pero sin llegar a ello. Retirar y reservarlas en una cazuela, añadiéndoles la sal. Cocer en un recipiente los huevos durante al menos 5 minutos, poniéndolos a continuación en el chorro de agua fría para que endurezcan. Al cabo de unos minutos, retirar la cáscara y reservar. Tomar en una sartén un dl. de aceite de las patatas y sofreír los ajos picados. Antes de que lleguen a dorarse, añadir el perejil previamente picado y, a continuación, la leche. Dar un hervor al conjunto y añadirlo a las patatas fritas. Mover la cazuela y ponerla a fuego no muy fuerte, rectificando la sal si es necesario. Cuando empiece a hervir, incorporar los huevos troceados (en bastantes trozos), mezclar con cuidado y esperar a que las patatas embeban el caldo, moviendo la cazuela con frecuencia para evitar que se agarren. Retirar del fuego y dejar en reposo 10 minutos antes de servir. Es bueno que sobren, porque al día siguiente, para almorzar, están buenísimas.





José Manuel Vizcay Velilla

Almejas con vinagre

Ingredientes (para 4 raciones)

1/2 Kg. de almejas
Ajo
Vinagre

Preparación

En una sartén con ajo picado y cuando se están dorando poner almejas medianas. Cuando están abiertas apagar el fuego y añadir un chorro de vinagre. Servir caliente.



Francisco Javier Zandío Redín

Calderete manchego de conejo de monte

Ingredientes (para 12 raciones)

3 conejos de monte
2,5 kg. de patatas
1 pimiento rojo
2 tomates
1 cucharilla de pimienta molida
negra
2 cucharillas de piñones
1 cuchara de laurel
1 cabeza de ajos
3 cervezas

Preparación

Trocear los conejos y rehogarlos en la olla abundantemente. Sazonar con sal y añadir el pimiento rojo y los tomates troceados. Verter las tres cervezas con la cabeza de ajos, la pimienta, los piñones, el laurel y medio litro de agua. Dejar hervir todo durante hora y media. Pelar las patatas, trocearlas y añadirlas a la cocción. Dejar hervir durante 20 minutos.

Alfonso Zozaya Labiano

Puerros con crema

Ingredientes (para 4 raciones)

1 Kg. de puerros
100 gr. de queso parmesano
100 gr. de queso de gruyère
50 gr. de nata
Sal al gusto

Preparación

Limpiar los puerros, dejando sólo la parte blanca, cocerlos en agua con sal y tras ello dejarlos escurrir. Rallar queso parmesano. Preparar una fuente para gratinar untada previamente con mantequilla. Colocar los puerros tapándolos con queso rallado. Añadir tacos de jamón serrano y queso gruyère. Rociarlos con nata. Meter al horno durante veinte minutos.



Eduardo Zubicoa Viela

Becadas asadas

Ingredientes (para 6 raciones)

6 becadas
18 lonchas de panceta de cerdo ibérico
6 rebanadas de pan frito en aceite virgen
250 gr. de foie-gras
1 copa de brandy
Sal y pimienta
150 gr. de trufa negra

Preparación

Se deben tener unos 7 días colgadas en sitio fresco y seco. Una vez limpias, se vacían y se guardan los intestinos, la molleja, el hígado y el corazón. Se mezclan los intestinos con el foie-gras y finas láminas de trufa, sal y pimienta. En el momento de guisarlas se introduce la mezcla por el orificio anal. Se recubre con grandes y finas lonchas de tocino y, una vez colocadas en la fuente, se introducen en el horno a 240°C durante 18 minutos. Mientras tanto, rehogamos los hígados, mollejas y corazones, añadiendo una copa de brandy y el jugo que sueltan las becadas. Con esta salsa fina rociaremos las becadas, una vez trinchadas y colocadas cada dos mitades en un plato caliente. Se reservan las tripas, las pasamos por el pasapurés y las colocamos en cada plato sobre una rebanada de pan frito en aceite de oliva.





José Zubillaga Astiz

Alubias pintas con arroz

Ingredientes (para 4 raciones)

200 gr. de alubias
200 gr. de arroz
1 cebolla
1 zanahoria
2 dientes de ajo
1 dl. de aceite de oliva
1 cubito de caldo de carne
Sal
Pimienta blanca
Agua

Preparación

Poner las alubias a remojo la noche anterior. Dejarlas en agua fría 12 horas y cambiarlas, al menos, 2 ó 3 veces. Pelar y cortar finamente la cebolla y los ajos. Hacer lo mismo con la zanahoria, troceada en rodajas finas. Calentar el aceite de oliva en una cacerola de paredes altas y añadir la cebolla, el ajo y la zanahoria. A fuego suave saltear todo durante 2 ó 3 minutos. Agregar las alubias y cubrir el preparado con agua. Espolvorear el cubito de caldo de carne triturado y salpimentar al gusto. Cocer el guiso durante dos horas y media, a fuego suave, hasta que las alubias hayan ablandado. Mientras tanto, cocer el arroz (en el triple de agua de su volumen) de 15 a 18 minutos. Pasado el tiempo, escurrir el arroz y mezclarlo cuidadosamente con las alubias para que no se rompan. Servir a la mesa.





MENU INAUGURACION 1953 - 2003 ANIVERSARIO MENU

Manduca bene et caca forte et nec timeas mortem

(cap. 10, Vers. 5.328, Patent by manufacturingggg Co.)

u séase que

Come bien y caga fuerte y no tengas miedo a la muerte (Viva el petróleo)

Listica de los Comestibles, Bebestibles, Fumestibles y Reversibles a digerir y diversibles a disfrutar, en la Gran Cuchipanda de Inauguración del “NAPARDI” (una bajerica de mala muerte en la calle Mayor), que tendrá lugar la víspera de San José

1° ENTREMESES A LA VISIÉ (a más y mejor). Se servirán en su tinta salteaus con aceitunicas gordas de hueso finolis (las menos); anchovies in pure olive oil; tomate a la naturaca de Azagra partido en rodajas; ensaladilla soviético-malenkófffffifica a pepinillada, apatatofritada, abuñuelada y chorradicac y chorradicac del sartén, atún de vigilia a la vinagreta, fuagras, carne en calceta pintadica al exterior con bermellón, zanahorias, fríjoles, puerros y demás plantas solanáceas de huerta de la Rochapea-

2° UNAS HABLADICAS

3° CALDICO DE AVE A LA TAZA. Sin tomatirria totai ni aguazón de arteta que tantos daños ocasiona a la Sociedad, pero con un aceitazo de Castejón más fuerte que manda Dios y sal menuda del sistema clinorrómbico (que tampoco es manca) cuyas partículas no excederán de 0,01 x 0,01 (se sabe seguro).

4° OTRAS HABLADICAS MAS ANIMADAS O ASI

5° MERLUZA EN EL SENTIDO EXACTO. Pa los delicaus de estómago, cocidica con poquico de cosa amarilla por encima y pa los que tengan buen saque, frita y con espinas gordas.

6° HABLADICAS CON DISCUSION

7° POLLO ASAU A LA REPRESALIA. Tiernico y de buena posición, a papo rey, con fondo verde hortícola más o menos intens, con certificado de revacunación contra la peste aviar, libre de quintas y buena conducta.

8° DISCUSION CON HABLADICAS.

9° POSTRES. Frutas, tartas y mantecau. Las frutas están previamente examinadas por un tocólogo especial de Asturias, asi mismo las tartas y el mantecado tienen certificado acreditativo de haber servido en la marina alemana.

10° HABLADA GORDA Y ESPANTOSA.

11° VINOS Y LICORES. Para el buen funcionamiento de todo lo anterior, se servirán vinos selectos de casa “El Marrano” en sus múltiples acepciones con o sin sardina, a más de otros vinos de menos fundamento para niños bien, Blanco de Arteta racionado. Licores de Jerez, Cafarnaun y Port-Said sin afeitar, restregados con esparto de Sesma.

CAFES, PUROS Y COPAS. Como antes de la guerra.

12° SUELTA DE MOSCA. Seguidamente y después de haber meneado el bigote (los que tengan), se procederá a la suelta de una mosca tamaño mediano al abjeto de anunciar la primavera y para que pueda reproducirla en la pared nuestro común amigo Cia.

A partir de de la citada “suelta” podrá esparcirse la alegría por doquier pudiendo dar brincos como máximo de 2 metros para lo cual se sacará una alfombra exenta naturalmente de caspa.

Se riega no acudan a cenar con tembleque ni tampoco con raya en medio.

13° RESOPLIDOS, ALIENTOS, HUMARRERAS, DISCUSION DE 98 GRADOS, SULFATARAS Y FUMAROLAS, REJUVENECIMIENTO GENERAL DE CARACTER AMBIGUO, BOLICAS DE PAPEL DE FUMAR, MIXTOS, CALMA.

R. I. P.

(Hay concedidas indulgencias en la forma acostumbrada).

NOTICE.-En caso de notarse cualquier alteración en los anuncios económicos o apagón de luz con esto de la subida, podrá utilizarse el inodoro Roca de alta calidad instalado a los efectos oportunos.

ADICION.-Avisando con tiempo cualquiera de los comensales, se le puede servir ración de cigarra con alas o sin ellas. Asimismo está a la disposición de los comensales el gran pezón de ternera al guiso que desee.



INDICE DE RECETAS

ENSALADAS pags. 11, 54, 58, 75

SOPAS pags 11, 13, 35, 40, 45, 49, 57, 66, 69

VERDURAS pags 26, 28, 37, 38, 39, 42, 43, 52, 53, 55, 73, 83, 84

PATATAS pags 30, 31, 35, 36, 69, 71, 78, 81

ARROCES pags 19, 24, 33

PASTAS pags 22, 76, 79

PESCADOS pags 7, 8, 10, 12, 13, 15, 17, 19, 20, 22, 23, 27, 28, 31, 34, 39, 43, 44, 45, 46,
47, 48, 50, 51, 54, 56, 59, 61, 63, 64, 65, 67, 68, 71, 73, 74, 77, 80, 81, 82

CARNES pags 9, 14, 15, 17, 20, 25, 27, 29, 32, 33, 34, 38, 40, 48, 49, 53, 55, 57, 61, 70, 72

CAZA pags 7, 12, 16, 23, 25, 29, 52, 59, 60, 63, 82, 83

HONGOS pags, 18, 37, 56, 62, 78

PIMIENTOS pags 6, 10, 24, 26, 42, 76

HUEVOS pags 8, 32, 36, 47, 62, 74, 75

POSTRES pags 21, 50, 51, 66, 67, 72, 77, 79, 80

VARIOS 9, 16, 18, 30

**SIETE VIRTUDES TIENE LA SOPA
QUITA EL HAMBRE, LA SED APOCA
AYUDA A DORMIR, NO CUESTA DIGERIR
ES BARATA, NUNCA ENFADA
Y PONE LA CARA COLORADA**

¡PA SU PADRE!





50 Años de historia **Napardi** 50 Urteko Historia