



ASTE
NAGUSIAREN

ZAPOREAK SABORES

CULINARIOS DE
ASTE NAGUSIA



SARRERA INTRO- DUCCION

Errezetario honek ekarri gura ditu gogora Aste Nagusiko Sukaldaritza Lehiaketako errezeta tradizionalak. Dena den, gogoan izan sukaldean ez dagoela era bakarra asmatzeko eta, beraz, komeni da hemen argitaratutako errezetak gomendio soil bat legez ulertzea. Edozein kasuan, sasoiko bertoko produktuak erabiltzekotan, gozoago irtengo dira platerak.

Este recetario quiere traer a la memoria las recetas tradicionales del Certamen Gastronómico de Aste Nagusia. Sin embargo, recuerda que en la cocina no hay una forma única de acertar y, por tanto, conviene entender las recetas aquí publicadas como una mera recomendación. En cualquier caso, los platos saldrán más sabrosos en caso de utilizar productos locales de temporada.

**ON
EGIN!** *

PISTOA

OSAGAIAK

- Tipula
- Piper berdea
- Kuiatxoa
- Tomate saltsa

PISTO

INGREDIENTES

- Cebolla
- Pimiento verde
- Calabacín
- Salsa de tomate



NOLA PRESTATU

AURREELABORAZIOAK

Txikitu tipula brunoisean.

Txikitu piper berdea brunoisean edo dadotan, 1x1.

Txikitu kuiatxoa dadotan, 1x1.

ELABORAZIOA

Sueztitu tipula, gero gehitu piper berdea, utzi sueztitzen, eta gehitu kuiatxo pixka bat.

Berdura guztiak sueztitu ondoren kendu bota duten ura (kontu handiz desegin ez daitezen).

Gehitu tomate-saltsa, utzi pixka bat sutan barazkiek zaporea har dezaten, ondu.

PREPARACIÓN

PREELABORACIONES

Cortar la cebolla en brunoise gruesa.

Cortar el pimiento verde en brunoise gruesa o dados de 1 cm.

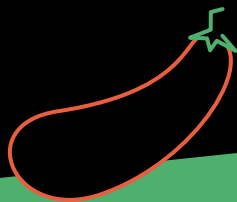
Cortar el calabacín en dados de 1 cm.

ELABORACIÓN

Pochamos la cebolla, después añadimos el pimiento verde, dejamos que se rehogue y añadimos el calabacín.

Una vez se han rehogado todas las verduras quitaremos el agua que han soltado en su cocinado (con cuidado para que no se rompan).

Después añadiremos la salsa de tomate, dejaremos un rato al fuego para que las verduras tomen sabor y sazonzaremos.



PATATA TOR- TILLA

OSAGAIAK

- Patatak
- Arrautzak
- Oliba-olioa
- Gatza
- Tipula (aukeran)

TOR- TILLA DE PATATA

INGREDIENTES

- Patatas
- Huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Cebolla (opcional)



NOLA PRESTATU

Patatak zuritu eta aiztoz moztu patatak, puska mehe eta irregularretan. Tipula erabiltzea aukeratuz gero, hori ere zuritu eta ondo txikitu.

Jarraian, zartagin batean, oliba-olio asko bota; olio bero dagoenean, sartu bertan patatak (eta tipula) eta frijitu, sueztituta geratu arte. Ondoren, gopor batera atera.

Arrautzak irabiatu eta patatak (eta tipula) gehitu, dena nahasten, ore homogeneo bat lortu arte.

Zartaginera bota olio apur bat eta aurreko ore, eta kozinatu, tortilla gustura mamitu arte. Ondoren, buelta eman eta beste aldetik ere mamitu. Horren ostean, badago prest aurkeztu eta jateko.

PREPARACIÓN

Se pelan las patatas y se cortan en lascas. Si se elige la opción de usar cebolla también se pela y se corta lo más finamente posible.

A continuación, en una sartén se echa abundante aceite de oliva, y una vez el aceite esté caliente se incorporan las patatas (y la cebolla) y se frien hasta que queden pochadas, y se sacan a un bol.

Se baten los huevos y se añaden las patatas (y la cebolla), mezclándolo hasta que quede una masa homogénea.

En la sartén, con un poquito de aceite, se vierte la mezcla y se cocina cuajando la tortilla al gusto. A continuación se da la vuelta y se cuaja por el otro lado y queda lista para presentar y comer.



TXIPI- ROIK BERE TINTAN

OSAGIAK

- Txipiroiak
- Txibia-tinta
- Tipula zuria
- Ogia
- Piper berdea
- Berakatza
- Olioa
- Gatza
- Fumeta



NOLA PRESTATU

Zartagin batean olio apur bat bota eta txipiroi garbiak zigilatu eta erreserbatuko ditugu.

Erabili dugun zartaginean olioa ipini eta berakatza, tipula eta piperra botako ditugu, juliana eran moztuta. Bertan izango dugu ondo sueztitu arte.

Ogi-xerra batzuk moztu eta frijituko ditugu; ondoren, barazkiekin batuko ditugu. Tinta gehitu eta fumeta botako dugu. Ondoren, puregailutik pasatuko dugu dena. Saltsa hori kazolarara bota eta irakin arte berotuko dugu. Gatz-puntua zuzendu eta gordetako txipiroiak sartuko ditugu, askatutako urarekin batera. Sukaldean egingo ditugu, txipiroiak samur geratu arte.

TXIPI- RONES EN SU TINTA

INGREDIENTES

- Txipirones
- Tinta de calamar
- Cebolla blanca
- Pan
- Pimiento verde
- Ajo
- Aceite
- Sal
- Fumé



PREPARACIÓN

En una sartén con un poco de aceite sellaremos los txipirones, que ya estarán limpios y los reservamos.

En la sartén que se ha utilizado, añadimos aceite, y echamos el ajo, la cebolla y el pimiento, picado en juliana, pocharlo mucho.

Cortamos unas rebanadas de pan y las freímos, se incorporan a la verdura, añadimos la tinta y echamos el fumé, y lo pasamos por el pasapurés.

Se devuelve a la cazuela y se lleva a ebullición, poner a punto de sal, se incorporan los txipirones que teníamos reservados incluyendo el caldo que haya podido echar el chipirón, y lo cocinamos hasta que los chipirones estén tiernos.



SU- KALKIA

OSAGAIAK

- Txahalkia (zankarra)
 - Tipulak
- Piper berdeak
 - Azenarioak
- Tomate birrindua
 - Patatak
 - Berakatza
- Ardo beltza
 - Salda
- Oliba-olioa
 - Gatza

SU- KALKI

INGREDIENTES

- Carne de ternera (zancarrón)
 - Cebollas
- Pimientos verdes
 - Zanahorias
- Tomate triturado
 - Patatas
 - Ajo
- Vino tinto
 - Caldo
- Aceite de Oliva
 - Sal



NOLA PRESTATU

Okela gazpipertu eta zigilatu.

Txiki-txiki egin barazki guztiak eta sueztitzen ipini, kazola batean, oliba-olioarekin eta gatz apur batekin. Behin gorrituta barazkiak, gehitu koilarakada batzuk tomate eta okela. Gero, sueztitu guztia.

Gehitu ardo beltza, utzi lurrintzen, gehitu patata eta sueztitu.

Bota salda, dena estali gabe, eta segi botatzen gisatuak behar duen neurrian. Eman gatza.

Lapiko arrunt batean, ordu eta erdi edo bi ordu behar dira. Okela prest dagoen ikusteko, sardexka batez ziztatu.

PREPARACIÓN

Salpimentar la carne y sellarla.

Picar todas las verduras en trocitos pequeños y poner a rehogar en una cazuela con aceite de oliva y un poco de sal. Una vez pochada la verdura, se agregan unas cucharadas de tomate, se añade la carne, y se rehoga todo.

Añadir el vino tinto, dejar evaporar, añadir patatas y rehogarlas.

Echar el caldo sin que llegue a cubrir, añadiendo más caldo a medida que el guiso lo necesite. Poner a punto de sal.

En una cazuela normal se tarda entre una hora y media y dos, para ver si ya está la carne hecha, pinchar con un tenedor.



BAKAI- LAOA PIL-PILEAN

OSAGAIAK

- Bakailao-trontzoak
- Berakatzak
- Oliba-olio birjina estra (azidotasuna, 0,7)
- Kaiena piperminak

BACA- LAO AL PIL-PIL

INGREDIENTES

- Lomos de Bacalao
- Ajos
- Aceite de oliva virgen extra (acidez 0,7)
- Guindillas cayenas



NOLA PRESTATU

48 ordu lehenago, bakailaoa gatzgabetu beharra dago: uretan ipintzen da, azala gorantza hasieran; ura 8 ordutik behin aldatzen da. Komeni da kazola hozkailuan gordetzea, temperatura alda ez dadin. Gatzgabetu ondoren, hezurak kentzen zaizkio, eta guztiz sikatzen da.

Bezperan, olio lurrinda dezakegu, berakatzekin irakinez. Olio-litro bakoitzeko, 3 berakatz botako dira, erdiko zurtoina kenduta eta xerratan moztuta. Berakatzak erre ez daitezen, ogi gogorra edota pipermin lehorra botako dugu, berakatzak txigortu baino lehen kentzeko.

Janaria prestatzerakoan, bakailao-xerrak kazolan ipiniko ditugu, azala gorantz jarrita; olio lurrindatua gehituko diogu, berakatzak aparte utzita.

Kazola suan ipini, eta irakiten hasi aurretik kenduko dugu, egurrezko estalki batekin bost minutuz estaltzeko. Zeregin bera errepikatuko dugu beste bi aldiz, bakailaoa prest egon arte. Amaitzean, soberan geratutako ura kazolatik kenduko dugu, xiringa batez, kazolaren oinarritik eta erditik ateraz.

Azkenik, kazola biratzeari ekingo diogu, sutik kanpo. Erritmo jarraituan, zirkunferentzia erdiak egingo ditugu, saltsa emulsionatu eta loditzea lortu arte. Behin lodituta, suan ipiniko dugu berrir; bor-bor egitean, prest egongo da.

PREPARACIÓN

Se pone a remojo en agua durante 48 horas empezando con la piel para arriba, cambiando el agua cada 8 horas. Es mejor guardar la cazuela en la nevera en temperatura constante. Una vez desalado se retiran las espinas y se secan muy bien las tajadas.

De víspera podemos aromatizar el aceite, hirviéndolo con ajos.

Se echan 3 ajos por cada litro de aceite, sin el tallo central y fileteados. Para que no se quemem los ajos se echa pan duro y también se pueden echar unas guindillas secas. El pan y las guindillas se deben retirar antes de que se tuesten los ajos.

A la hora de cocinar colocamos los lomos del bacalao con la piel hacía arriba en la cazuela, y le vamos añadiendo el aceite aromatizado, sin los ajos.

Se pone la cazuela al fuego, y se retira antes de que comience a hervir, tapándola con una tapa de madera y dejándola reposar 5 minutos. Repetimos esta operación 2 veces más, hasta que el bacalao este hecho. Al terminar se retira el agua sobrante de la cazuela, con una jeringuilla, de la base y del centro de la cazuela.

Finalmente, comenzamos a girar la cazuela, fuera del fuego, haciendo medias circunferencias a un ritmo similar, hasta que emulsione y ligue la salsa. Una vez ligada se pone de nuevo al fuego y cuando borbotee ya queda lista.



MARMI-TAKOA

OSAGAIAK

- Oliba—olioa
- Tipulak
- Piper berdeak
- 1 pote piper gorriaren mami
- Patatak
- Gatza
- Hegaluzea
- Tomate birrindua
- Fumeta: Hegaluzearen hondakinak: hezurrak, azala... Barazkiak: tipula, piper berdeak...

MARMI-TAKO

INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- Cebollas
- Pimientos verdes
- 1 bote carne pimiento rojo
- Patatas
- Sal
- Bonito
- Tomate triturado
- Fumé: Restos del bonito, espinas, piel... Verduras: cebolla, pimientos verdes...



NOLA PRESTATU

Ipini kazola batean oliba—olioa eta tipula ondo txikituta, eta sueztitu; gero, piper berdeak erantsi, horiek ere txikituta. Dena ondo gorrituta dagoenean, gehitu patatak (zurituta eta kraskatuta), gatza, koilarakada batzuk tomate eta piper gorrien mamia; sueztitu dena eta estali fumetarekin. Eman gatza.

Pataka eginda daudenean, gehitu hegaluzea, garbi eta zati txikitikanoz moztua.

Ez da denbora luzea pasatu behar hegaluzea botatzen denetik platera zerbitzatu arte; bestela, hegaluzea sikatu egiten da.

PREPARACIÓN

Poner en una cazuela aceite de oliva, la cebolla bien picada y pocharla, añadir los pimientos verdes picados. Cuando esté bien pochado, añadir, las patatas peladas y cascadas, sal, unas cucharaditas de tomate, la carne de pimientos rojos, rehogar, y cubrir con el fumé. Poner a punto de sal.

Cuando las patatas estén hechas incorporar el bonito limpio y troceado (cachos pequeños).

Desde que se echa el bonito hasta que se sirva no tiene que pasar mucho tiempo para que no se seque el bonito.



BUZTAN GISATUA

OSAGIAK

- Buztana
- Piper gorriak
- Piper berdeak
- Tipula gorriak
- Tipula zuriak
- Patatak
- Azenarioak
- Berakatza
- Piperbeltza
- Ereintza
- Oliba-olioa
- Gatza

GUISADO DE RABO

INGREDIENTES

- Rabo
- Pimientos rojos
- Pimientos verdes
- Cebollas rojas
- Cebollas blancas
- Patatas
- Zanahorias
- Ajo
- Pimienta
- Laurel
- Aceite de oliva
- Sal



NOLA PRESTATU

Prestatu aurretik, bezperan, honako osagai hauek lapiko batean, ur-ardotan (neurri berean) beratzen utzi behar dira, hozkailuan:

Buztana

Tipula gorri eta zuriak (neurri berean)

Piper gorri eta berdeak (neurri berean)

1 edo 2 azenario

Berakatza

Piperbeltz-bolatxoak (bospasei)

3 edo 4 ereintz-hosto

Hurrengo egunean hasiko gara platera prestatzen; horretarako, aparte utzi buztan-zatiak, barazkiak eta likidoa.

Lapiko batean, hasi barazkiak sueztitzen olio apurtxo batekin.

Beste alde batetik, buztan-zatiak frijitu, alde guztietatik ondo gorritu arte.

Behin barazkiak sueztituta eta buztan-zatiak ondo gorrituta, sartu dena lapikoan, beratzeko likidoarekin batera.

Hasi gisatua egiten.

Gisatua amaitzeko 20-30 minutu falta direnean, sartu patatak.

Buztan-zatiak bigun-bigun daudenean (3-4 orduren buruan), atera buztana eta pasatu barazkiak puregailutik; prest dugu saltsa. Eman gatza.

Sartu buztana berriro saltsan, eta 10 minutuan eduki pil-pilean, su motelean, dena homogeneizatzeko.

PREPARACIÓN

Un día antes de cocinar poner a macerar en una cazuela con vino y agua a partes iguales los siguientes ingredientes, que meteremos en la nevera hasta su preparación:

El rabo

La cebolla roja y blanca a partes iguales

Pimientos rojos y verdes a partes iguales.

1 ó 2 zanahorias

Ajo

Unas 5 ó 6 bolitas de pimienta

3 ó 4 hojas de laurel

Al día siguiente comienza la preparación, para esto separamos los trozo de rabo, la verdura y el líquido.

En un puchero, con un poco de aceite ponemos a pochar todas las verduras.

Por otro lado, freiremos los trozos de rabo hasta que se doren bien por todos los lados.

Una vez que la verdura está pochada y los trozos de rabo bien dorados, metemos todo en el puchero con el líquido de maceración.

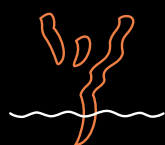
Y comienza el guiso.

Faltando 20 ó 30 minutos para acabar el guiso se incorporan las patatas.

Cuando los trozos del rabo ya estén bien blanditos (tres o cuatro horas después) separamos los trozos de rabo, pasamos la verdura por el pasapurés, ya tenemos la salsa en su punto. Poner a punto de sal.

Metemos los trozos de rabo otra vez y los tenemos como 10 minutos al pil-pil suave para que se homogeneice todo.

ANTOLATZAILEA
— ORGANIZA



BILBOKO
KONPARTSAK



83 — 23
ELKARLAN
UHOLDEA



WWW.BILBOKOKONPARTSAK.EUS