

urologustagarri



azokaherrik

AZOKA Bizimodu



recetas

menús

16-17
de septiembre

AZOKA HERRITIK. EL MERCADO COMO MEDIO DE VIDA

Por cuarto año consecutivo, la iniciativa Azoka Herritik llega para promocionar la producción y la creación local. Estas ferias anuales pretenden llegar a ser la semilla del trabajo de cada día, para añadir los valores de Azoka Herritik a la vida diaria.

COMPRA, PREPARA Y SABOREA LOS PRODUCTOS LOCALES. ¡DISFRUTA!

Todos los viernes por la tarde y los sábados por la mañana, los baserritarras y productores nos dan la oportunidad de conocer, poner en valor y comprar los productos locales. He aquí la relación de todos los productores que tomarán parte en esta iniciativa:

ARRETA

Beizama - Gazta

ARRIGAIN

Azpeitia - Barazkiak, gazta

ATXOLA

Azpeitia - Barazkiak sendabelarrak etabar

BASERRITIK

Azpeitia - Baserritarren elkarte / denetarik

EKAIN

Zestoa - Sagardo ekologikoa

ENPARANGAIN

Azpeitia - Barazkiak, tomateak

ERREZILGO AZOKA

Errezil - Errezilgo produktuak

ETXEARRETA

Loiola - Barazkiak

GALARRAGA GAZTA

Errezil - Gazta

IRURE-TXIKI

Errezil - Produktu ekologikoak

ONDARRE

Errezil - Barazkiak

PREMIETXEBERRI

Azpeitia - Gazta

SAKONA. KOMUNTZO ETXALDE EKOLOGIKOA

Azpeitia - Barazkiak

SANTAKUTZ

Azkoitia - Fruta, kontserbak...

SOLAKA

Errezil - Ogia

TXARABARREN

Urrestilla - Barazkiak, loreak

UNANUE

Azpeitia - Sagardo ekologikoa

URKIZAHAR

Beizama - Txakoli ekologikoa

XOXOTE

Azpeitia - Gazta



SUSTATZAILEAK / PROMOTORES:



Julio Urkijo 25 (Insausti Jauregia)
20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 11 00
turismo@iraurgilantzen.net • www.urolaturismo.eus



Enparan, 1-2.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 65 00
urkome@urkome.eus • www.urkome.eus

JARRAI GAITZAZU
SIGUEVNOS



bertako tomatea

El tomate es uno de los cultivos más importantes a nivel mundial.

Se trata de una hortaliza de verano, y podemos encontrarla sobre todo en agosto y septiembre.

Hay gran variedad de tomates en el mundo, y en Urola Kosta podemos encontrar tres variedades distintas: en Azpeitia, en Getaria y en Zarauz.

Razones para consumir tomate:

1. Tiene muchas vitaminas.
2. Tiene pocas calorías y grasas.
3. Previene muchas enfermedades.
4. Es beneficioso para la piel.
5. Es muy sabroso.
6. Es un ingrediente básico para muchas recetas de cocina.



IEL 17 DE SEPTIEMBRE, CONCURSO ABIERTO DEL TOMATE MÁS FEU ¡ANÍMATE!

Aleka, el rincón de las semillas

En esta edición participa por primera vez ALEKA- HAZIEN TXOKOA en nuestro mercado.

Colocarán un puesto, en el que se expondrán diversas clases de semillas. Además de la exposición, ofrecerán todo tipo de información relacionada con las semillas.

A lo largo de la mañana, se llevarán a cabo diversas actividades en el puesto.

Por otro lado, tendremos ocasión de ver distintas variedades de tomates y aprender algo más sobre cada una de ellas.

En esta edición de la feria Azoka Herritik encontraremos un txoko distinto y muy interesante.

Azpeitiko Kiroldedia
636 82 44 74
azpeitikiroldegikotaberna@gmail.com



ENSALADA MIXTA



Elaboración:

Limpiar la lechuga y la lechuga hoja de roble, y trocearla.
Limpiar el tomate, y cortarlo.

Tras cocer los huevos, cortarlos en cuatro trozos. Incorporar todo en una ensaladera, y añadirle bonito, espárragos y aceitunas.

Aliñar con un poco de vinagre, sal y aceite de oliva (en ese orden), y, para terminar, echar un poco de crema de Módena.

COSTILLA DEL PAÍS A LA PARRILLA, CON PATATAS Y PIPERRADA (CON PIMIENTOS DEL PAÍS).



Elaboración:

Para la piperrada: poner a calentar un poco de aceite de oliva. Después de limpiar los pimientos, trocearlos y pocharlos a fuego lento. Cuando estén a medio hacer, echar un poco de chacolí ecológico Urkizahar. Mantenedlo al fuego hasta que se haga por completo.

Cuando la costilla esté asada, echarle un poco de salsa "queleparió".

menú

ENSALADA MIXTA

COSTILLA DEL PAÍS A LA PARRILLA, CON PATATAS Y PIPERRADA (CON PIMIENTOS DEL PAÍS).

QUESO AITZARTE (QUESO DE PASTOR) CON MEMBRILLO

VINO DE MESA, SIDRA Y AGUA

PRECIO: 15€ + I.V.A.

Oferta del menú:

16-17-18 y 23-24-25 de septiembre





Loiolako Inazio
Hiribidea, 24
20730 Azpeitia
(Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 56 08
info@kiruri.com
www.kiruri.com



ENSALADA DE CHANGURRO



Preparación del plato:

En un aro, poner la mezcla de diferentes lechugas aliñadas, y encima, el changurro desmigado. Añadirle virutas de gelatina de granadina con un aliño emulsionado de salsa rosa, aceite y módena. Ponerle un poco de puré de espárragos verdes.

CORDERO A NUESTRO ESTILO

Preparación del plato:

Asar el cordero a fuego lento, y una vez hecho, desmigarlo. Hacemos una base de patatas panaderas, y colocamos el cordero encima. A un lado, le añadimos un cordón de confitura de manzana, y al otro lado, crujiente de manzana.



menú

ENSALADA DE CHANGURRO

CORDERO A NUESTRO ESTILO

SORBETE DE MANGO

VINO DE MESA, SIDRA Y AGUA

CAFÉ

PRECIO: 24€ + I.V.A.

Oferta del menú:

16-17-18 y 23-24-25 de septiembre



Larranaga
hospaleria-jatetxea



Urrestilla bidea
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 11 80
info@hotel-larranaga.com
www.hotel-larranaga.com



PUDIN DE HONGOS

Ingredientes para 6 personas:

- 1 kg de hongos
- 3 puerros
- 2 nabos pequeños
- 50 g de mantequilla
- 200 dl de aceite
- 160 dl de aceite
- 160 dl de nata líquida
- 160 dl de salsa de tomate
- 325 dl de caldo
- 7 huevos
- Sal y pimienta

Preparación del plato:

Limpiamos bien los puerros y los nabos y, muy picaditos, los freímos con cincuenta gramos de mantequilla y cincuenta gramos de aceite; mientras eso se rehoga, limpiamos y cortamos los hongos en láminas de uno tres milímetros, y los salteamos con los 50 dl de aceite.

A continuación, introducimos las dos terceras partes de los hongos en la verdura rehogada, mojado con la nata, el caldo y la salsa de tomate; condimentamos y lo hervimos unos diez minutos, reservando.

En un recipiente, batimos los huevos, y vertemos poco a poco sobre ellos el preparado anterior.

Untamos un molde rectangular con mantequilla y lo espolvoreamos con pan rallado. A continuación, lo llenamos con la mezcla obtenida y lo metemos al horno al baño María durante una hora, aproximadamente. Mientras se termina de hacer el pudin, procederemos a preparar la salsa.



TXAHAL TXULETA PARRILAN



menú

PUDIN DE HONGOS

CHULETA DE TERNERA

SORBETE DE CUAJADA

VINO DE MESA, SIDRA Y

AGUA

CAFÉ

PRECIO: 20€ + I.V.A.

Oferta del menú:

16-17-18 y 23-24-25 de
septiembre



Mikel Uría
JATETXEA



Loiolako Inazio Hiribidea, 5
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 43 15
mikelurijatetxea@gmx.es
www.mikelurijatetxea.com



PASTEL DE BERENJENA CON CREMA DE HONGOS



Ingredientes para 10 moldes:

- 300 g de cebolla
- 150 ml de aceite de oliva
- 450 g de berenjenas
- 10 g de ajos
- Sal
- 10 huevos
- 450 ml de nata líquida
- Mantequilla para untar los moldes

Elaboración:

En un recipiente añadimos el aceite de oliva y lo calentamos. Una vez caliente, añadimos la cebolla cortada finamente y lo rehogamos bien hasta que se haga. Una vez hecho, añadimos en el mismo recipiente las berenjenas y el ajo picado, y los dejamos hacer todo junto. Ya hecho, retiramos del fuego y le añadimos la nata y los huevos batidos. Lo mezclamos bien, y lo ponemos a punto de sal. Untamos los moldes de mantequilla y los rellenamos. Una vez rellenos, los metemos al horno en baño maría 170 grados durante 30 minutos. Una vez hechos, los reservamos en caliente.

BONITO A LA PARRILLA CON COMPOTA DE TOMATE

Ingredientes:

Para cuatro personas

- 1.200 g de bonito, dos rodajas aproximadamente
- 150 ml de aceite de oliva
- Sal
- 400 g de puerros
- Aceite de oliva para freír
- 8 hojas de perejil rizado

Elaboración de la compota:

Cortamos las cebollas en juliana, y las reservamos. Ponemos en un recipiente agua a calentar. Cuando rompa a hervir, metemos los tomates y los tenemos en agua quince segundos. Los sacamos y los enfriamos. Una vez fríos, les quitamos la piel, los partimos por la mitad y les quitamos las semillas y el agua, y los reservamos. En un recipiente, ponemos el aceite de oliva a calentar. Cuando esté caliente, le añadimos la cebolla, y los rehogamos bien.

Una vez bien rehogados, añadimos los tomates y lo mezclamos bien. Los dejamos hacer unos veinte minutos aproximadamente, removiéndolo constantemente. Una vez hecho, lo ponemos a punto de sal, y lo reservamos.

Elaboración del bonito:

Le añadimos sal al bonito, y lo hacemos a la parrilla. Una vez hecho, le quitamos la piel y las espinas, y lo reservamos en caliente.

Elaboración del Puerro:

Lavamos los Puerros y las cortamos en juliana y los freímos en Aceite de Oliva. Una vez fritas las escurrimos, las secamos y las reservamos.



menú

PASTEL DE BERENJENA
CON CREMA DE HONGOS

BONITO A LA PARRILLA
CON COMPOTA DE
TOMATE

MOUSSE DE YOGUR
MUGURDI CON SALSA Y
FRUTOS ROJOS

VINO DE LA CASA, SIDRA
Y AGUA

PRECIO: 20€ + I.V.A.

Oferta del menú:
16-17-18 y 23-24-25 de
septiembre





Elosiaga auzoa, 353
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 34 42
sagastizahar@hotmail.es



SALMOREJO

Ingredientes:

- 150 GR DE ACEITE DE OLIVA
- 1-2 DIENTES DE AJO
- 1.000 GR DE TOMATE NATURAL
- 150 GR DE PAN DE VÍSPERA (A PODER SER, MIGAS)
- UNA CUCHARADA DE SAL
- 30 GR DE VINAGRE

- UN HUEVO COCIDO
- TACOS DE JAMÓN

Elaboración:

Triturar y mezclar con la batidora el ajo, el tomate y la sal. seguidamente, mezclar el pan y el vinagre, y pasarlo de nuevo por la batidora. Por último, mezclar bien durante dos minutos con una varilla o con la varilla de la batidora, mientras vamos añadiendo aceite de oliva poco a poco. Para emplatar, pondremos los tacos de jamón en el fondo del plato, añadiremos el salmorejo, y le echaremos por encima el huevo cocido rallado.

TOSTA

Ingredientes:

- BRODAJA DE PAN DE CASERÍO
- ACEITE DE AJO
- JAMÓN IBÉRICO
- QUESO IDIAZABAL RALLADO
- UN TOMATE
- NUECES

Elaboración:

Primero, tostaremos al horno la rodaja de pan untado en aceite (5 min., 180 °c). Tras sacarla del horno, cortaremos el tomate en láminas finas, y las pondremos encima del pan. colocaremos encima el jamón, El queso y las nueces, y lo volveremos a meter en el horno (± 180 °c, durante algunos minutos).



menú

SALMOREJO

TOSTA

SORBETE DE CUAJADA Y
FRUTAS DEL TIEMPO

VINO DE LA CASA, SIDRA
O AGUA

PRECIO: 18€ + I.V.A.

Oferta del menú:
16-17-18 y 23-24-25 de
septiembre



Urola gustagarri



azoka herritik
pintxos

Varios bares de Azpeitia participarán en esta edición de Urola Gustagarri - Azoka Herritik 2016.

Durante tres días ofrecerán un pintxo denominado Azoka Herritik en su barra y tendremos ocasión de degustarlos empezando el pintxo pote del jueves hasta el sábado.

Todos los pintxos tendrán un ingrediente en común: el TOMATE. Así podremos conocer las distintas creaciones que se pueden dar con un mismo producto.

Bares

- 1- PASTORKUA ERRETEGIA
- 2- JUANTXO TXIKI TABERNA
- 3- BERDIE TABERNA
- 4- ISB TABERNA
- 5- GANBARA GOURMET ARDOTEGI&DELICATESSEN
- 6- ETXAUN DELICATESSEN KAFETEGIA
- 7- PIKUA TABERNA
- 8- SANAGUSTIN KULTURGUNEA
- 9- AISIALDI GASTRO-TOKIA
- 10- EGUZKITZA TABERNA
- 11- ZUHATZ TABERNA
- 12- KORRALE TABERNA
- 13- ORKATZ TABERNA
- 14- TOPA TABERNA
- 15- ETXEZURI TABERNA
- 16- ERTZ TABERNA



Productores

ARRETA

Beizama - Gazta

ARRIGAIN

Azpeitia - Barazkiak, gazta

ATXOLA

Azpeitia - Barazkiak
sendabelarrak etabar

BASERRITIK

Azpeitia - Baserritarren
elkartea / denetarik

EKAIN

Zestoa - Sagardo ekologikoa

ENPARANGAIN

Azpeitia - Barazkiak, tomateak

ERREZILGO AZOKA

Errezil - Errezilgo produktuak

ETXEARRETA

Loiola - Barazkiak

GALARRAGA GAZTA

Errezil - Gazta

IRURE-TXIKI

Errezil - Produktu ekologikoak

ONDARRE

Errezil - Barazkiak

PREMIETXEBERRI

Azpeitia - Gazta

SAKONA. KOMUNTZO

ETXALDE EKOLOGIKOA

Azpeitia - Barazkiak

SANTAKUTZ

Azkoitia - Fruta, kontserbak...

SOLAKA

Errezil - Ogia

TXARABARREN

Urrestilla - Barazkiak, loreak

UNANUE

Azpeitia - Sagardo ekologikoa

URKIZAHAR

Beizama - Txakoli ekologikoa

XOXOTE

Azpeitia - Gazta

urolagustagarri



azokaherrik

AZOKA

Bizimodu



urolagustagarri.eus

Toda la información sobre la iniciativa: menús, recetas, actividades, productos, productores...

**¡Entra, explora su contenido,
y conoce el valor gastronómico de este valle!**



Gipuzkoako
Foru Aldundia



Departación Foral
de Gipuzkoa