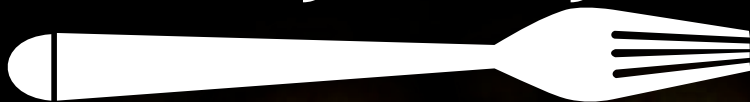


uro la gustagarri



2016

errezil sagarra

mercado - recetas - productores



URKOME
UROLA KOSTAKO LANDA GARAPENIKO ELKARTEA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputacion Foral
de Gipuzkoa





El FRONTÓN de Roberto

"La manzana Errezil se vende por docenas"



LOMO DE CIERVO ASADO CON DADOS DE MANZANA ERREZIL

Ingredientes:

Lomo de ciervo..... 200 gr
Manzana Errezil.... 1
Mantequilla 50 gr

Elaboración

1. Marcar el lomo de ciervo en una sartén por los dos lados y dejar reposar.
2. Pelar y trocear la manzana Errezil
3. Saltearemos la manzana en un sartén junto con la mantequilla.
4. Meteremos el lomo de ciervo durante 6 minutos en el horno, dejándolo rojo.
5. Filetearemos el lomo de ciervo y guarnicionaremos con la manzana

MANZANA ERREZIL ASADA



Ingredientes:

Manzanas Errezil grandes....6
Licor de manzana Zapiain.....1 dl

Elaboración

1. Hacer un corte sin profundizar, solamente marcando la piel y descorazonar la manzana.
2. Introducir las manzanas en una bolsa al vacío junto con el licor de manzana.
3. Cocer al vapor a una temperatura de 85 grados durante 3 horas.
4. En caso de no poder usar este método meteremos las manzanas al horno durante 3 horas directamente.
5. De esta manera buscamos que las manzanas se cuezan lentamente por dentro sin llegar a romperse.



COMPOTA DE FRUTOS SECOS Y MANZANA ERREZIL

Ingredientes:

Manzana Errezil.....4
Ciruelas pasas.....50 gr
Uvas pasas.....50 gr
Higos pasificados.....50 gr
Orejones.....50 gr
Vino tinto.....1 dl

Elaboración

1. Picar todos los frutos pasificados en un tamaño de dado de parchis.
2. Pelaremos las manzanas y trocearemos también en dados.
3. Pondremos el vino a hervir en una cazuela y pondremos las frutas a cocer durante media hora, una vez cocidas añadiremos las manzanas troceadas y dejaremos cocer durante 10 minutos.



L E T E A

Jatetxea



La manzana Errezil es un imprescindible en nuestra cocina.
Sea una receta dulce o salada, de la manzana Errezil surge un plato exquisito.

ENSALADA DE MANZANA



Ingredientes:

Manzana Errezil
Queso Camembert
Queso de oveja
Palitos de surimi
Lechuga verde y lollo
Aceite de oliva virgen
Vinagre
Sal

Elaboración

Cortamos en rodajas finas la manzana, cortamos los quesos y ponemos todos los ingredientes en el plato y aliñamos con sal, aceite y vinagre.

POLLO ASADO

Ingredientes:

Un pollo entero
Ajo, 3-4 dientes
1 Manzana Errezil
Aceite de oliva virgen
Sal
Vino blanco
Coñac
Pimientos del piquillo
Cebolla



Elaboración

Colocamos el pollo en la placa del horno, introducimos dentro del pollo la manzana que luego utilizaremos para hacer el puré de manzana para adornar, le ponemos el ajo, el aceite, la sal, el vino blanco y el coñac, introducimos el pollo al horno precalentado a 175° C durante 40 minutos aproximadamente.

Cuando esté hecho sacamos el pollo del horno y lo partimos y emplatamos adornando con el puré de manzana, la cebolla y los pimientos del piquillo.

TARTA MANZANA



Ingredientes:

Masa de hojaldre
4 Manzanas Errezil
Mermelada de albaricoque
Crema pastelera:
500 ml de leche
50 gr harina
90 gr de azúcar
25 gr de mantequilla
4 huevos
Piel de limón
1 cucharadita de esencia de vainilla

Elaboración

Ponemos el hojaldre en la placa del horno y vertemos la crema pastelera y introducimos al horno a 180 °C precalentado durante 15 minutos.

Sacamos y le damos la mermelada de albaricoque.



ERREZILGO AZOKA

Errezilgo Azoka 1994.an sortu zuen emakume talde batek.

Ingurumena errespetatu eta lurriari loturiko nekazaritzan oinarriturik dago. KALITATEA da Errezilgo Azokako produktuen ezaugarri nagusia.

Baserritar ekoizlearekin harreman zuzena, errezilgo baserrietan ekoizturiko edozein produktu lortzeko aukera dute. Produktu guztiak ohiko eran eta gehigarririk gabe aurkitu daitezke.

Era guztietako eskariei erantzuna ematen die.

Errezilek duen produktu bereizgarrienetako bat Errezil sagarra edo Ibarbia sagarra da. Abenduko lehenengo asteburuan, Errezilgo Azokak, Errezil sagarraren azoka antolatzen du.

Egun horretan, protagonista herrian bertan ekoiztutako sagarra da. Sagarrak eta sagarkiak (marmeladak, likoreak eta postreak) izaten dira nagusi herritarren postuetan.

Errezilgo Azoka fue creada por un grupo de mujeres en 1994. Se basa en una agricultura que respeta el medio ambiente y la tierra. LA CALIDAD es el distintivo principal de los productos ERREZILGO AZOKA.

Errezilgo Azoka, mantiene un contacto directo con los productores, haciendo posible la comercialización de cualquier producto que se produce en los caseríos de Errezil. Todos los productos se elaboran de manera tradicional y sin aditivos. Errezilgo Azoka responde a una demanda muy variada. La manzana Errezil o Ibarbi es uno de los productos más característicos de Errezil. Durante el primer fin de semana de diciembre, la asociación Errezilgo Azoka organiza el mercado de la manzana Errezil.

Ese día, la protagonista es la manzana producida en la localidad. Las manzanas y los derivados de la manzana (mermeladas, licores y postres) son los productos estrella en los puestos de los habitantes del pueblo.



Elkarte honen helburua Errezil sagarraren ezagutza bultzatzea da.

Bere ekintzen artean, herrian bertan diagnostiko bat egitea, barietateen identifikazioa egitea, formakuntza sustatzea eta promozio ekintzak bultzatzea da.

Halanola, Errezil sagarrak sukaldaritzan izan duena eta oraindik duen indarra aldarrikatzeko asmoarekin sukaldari ezagunak gonbidatuko dituzte urtero, errezeta ezberdinak denon eskuragarri jartzeko.

Esta asociación tiene como objetivo dar a conocer y promocionar la manzana Errezil.

Entre otras actividades, la asociación pretende realizar un diagnóstico en el municipio, identificar las distintas variedades, promover la formación e impulsar actividades de promoción.

Así, con el objetivo de reivindicar la importancia que la manzana Errezil ha tenido y tiene todavía hoy en día en la cocina, todos los años invitarán a conocidos cocineros, para que nos hagan llegar sus recetas.

Ekoizleen zerrenda / Productores

Lizarreta Errota Baserria
Aurelio Ayerza

Aranguren Baserria
Bittor Astigarraga

Iraola Zaharra Baserria
Ibai Arakistain

Ezuitza Baserria
Inazio Agirretxe

Errezilgo Azoka
Jones Irulegi

Basabe Baserria
Jose Antonio Labaka

Irure Txiki Baserria
Joxe Ramon Agirre

Izarre Baserria
Rafael Aranburu

Mugarrieta Baserria
Jose Antonio Aizpurua

Agerre Baserria
Susana Gonzalez eta
Iñaki Iurrebaso

Basabil Baserria
Jose M^a Eizmendi

Zuazketa baserria
Iñaki Aiertza

