

uro lagustagarri



errezil sagarra

azoka - errezetak - ekoizleak

Borondegi

jatetxea

Gernika enparantza
20737 Errezil (Gipuzkoa)
Tel: 943151728

“Errezil Sagarra ezinbestekoa da edozein sukaldetan, bai lehenengo platera, bai bigarrena zein postrea prestatzeko, zapore berezi eta finari esker eta, batez ere, osasunerako onuragarria delako.”



BUZTANA ERREZIL SAGAR SALTSAREKIN

OSAGAIK

- Txahal-buztana
- Tipula
- Porrua
- 3 Errezil Sagar
- Azenarioa
- Ardo zuria
- Baratxuria

Buztana zartaginean frijitu. Porrua, azenarioa, tipula eta baratxuria beste zartagin batean frijitu ardo zuriarekin; ondoren, dena birrindu, eta buztanari gehitu. Sagar bat zuritu eta frijitu, eta beste bi sagarrak, gurinarekin egosi ondoren, birrindu eta platerean ezarri denak.



ENTZALADA EPELA GULAKIN ETA ERREZIL SAGARRAREKIN

OSAGAIK

- Letxuga berdea
- 2 Errezil Sagar
- Tipula
- Olioa
- Tomatea
- Gatza
- Gulak
- Ozpina

Lehenengo letxuga eta tomatea ipiniko ditugu; ondoren, sagarra zati txikitant moztu, eta gulekin batera frijitu zartaginean. Ondoren, osagai guztiak plateran ezarriko ditugu. Amaieran, gatzarekin, olioarekin eta ozpinarekin gozatuko dugu.



ERREZIL SAGAR KONPOTA

OSAGAIK

- 4 Errezil Sagar
- Errioxako ardo beltza
- Ura
- Aranak

Sagarrak moztu eta uretan egosi, ardo beltzarekin. Ondoren, aranak gehitu. Hozten utzi 10 minutuz zerbitzatu aurretik.

“Guretzat, Errezil Sagarra bixigarria eta gozotasun handiko produktua da. Nortasun berezia ematen die jakiei. Oso erabilgarria da jaki gatzatueterako, freskotasuna duelako.”



PULARDA PAPARRA ERREZIL SAGAR KREMAREKIN BERE SALTSAN

SAL TSA

- 8 pularda hego
- 1 tipulin
- 1 baratxuri ale
- 1 dl ardo zuri
- 1 limoi
- 1 Errezil Sagar
- Ura
- Arto garia

Lapiko batean, prestatu pularda hegoak, tipulin eta baratxuria-ekin. Bota ardo zuria eta Errezil sagarra zatituta, eta, urritzen denean, busti urarekin, eta utzi egosten limoi batekin ordubetez. Saltsa iragazi, eta arto gariarekin loditu.

PULARDA PAPARRA

- 20 g jengibre
- 1 baratxuri ale
- Errezil Sagarraren azalak
- % 8ko gatzuna (1 l ur/80 g gatz)
- 1 pularda papar

Prestatu gatzuna jengibre, baratxuri eta sagar azalekin; sartu pularda eta eduki 25 minutuz, eta atera; ondo lehortu. Zartagin batean, gorritu pularda azalaren aldetik olio pixka batekin, eta sartu labean bost minutuz.

ERREMOLATXA KURRUSKARIA

- Erremolatxa
- Oliba olio

Erremolatxa zuritu, xerra finetan moztu, eta oliba oliotan frijitu.

ERREZIL SAGAR GELATINA

- 50 g Errezil Sagar
- 70 g ur
- 0,5 g xantano goma
- Gatza

Gelatina egiteko, osagai guztiak batu, txikitu, iragazitik pasa eta hozten utzi.

SAGAR ETA ODOLKI STRUDELA, WALDORF ENTSALADAREKIN

STRUDELA

- 3 Errezil Sagar
- Filo ore, 6 orri
- 400 g odolki barazkia
- 40 g gurin
- 15 ml sagardo
- Kanela-hautsa, gatza, piperbeltz beltza
- 100 g gurin argitua

Sagarrak zuritu, eta xerratan moztu. Sagardotan sartu 15 minutuz. Sagardotatik atera, eta gurin argiarekin gorritu. Odolkia desegin, eta nahasi sagarrarekin.

Filo orearen orri bat luzatu, eta bi aldeak margotu eta tolestu gurin urtuarekin. Jarri erdian sagarrak eta odolkia, tolestu, eta gurinarekin margotu.

Sartu labean kanela-hauts pixka batekin, eta egin 20 minutuz 180°-tan.



GAZTAIN KREMA

- 200 g gatzaina
- 10 cl esne-gain
- 20 cl esne
- Izar-anis ale bat
- Gatza

Gatzaina zurituak, izar-anisa eta gatza egosi esne eta esne-gainetan. Bigundutakoan, txikitu eta pure bat egin.

ENTSALADA

- 1 Errezil Sagar
- 12 intxaur
- 1 apioa
- 1 letxuga
- 15 cl. maionesa

Errezil sagarra zuritu, eta apioarekin zati finetan zatitu, intxaur-hautsarekin eta letxugarekin nahasi, eta maionesaz gozatu.

ERREZIL SAGAR TATINA

ERREZIL SAGAR DADOAK

- 2 Errezil Sagar
- 10 cl Calvados-a
- 125 g azukre
- 35 g gurina
- Gatza

Zartagin batean, urtu gurina. Errezil sagarrak zuritu, eta dadotan moztu. Bota gurinetara sagar dadoak. Urre kolorea artzen duenean, bota azukrea, utzi karamelutzen, eta Calvadosa sartu. Urritzen denean, atera, eta utzi epeltzen.

HOSTOPILA

- Hojalde zati bat
- Azukre arina

Moztu hostore orria 5 cm-ko diametroko biribilean, eta egin zulo batzuk; erre labean 180°-tan 15 minutuz.



KARAMELU KREMA

- 35 g azukre
- 200 g esne-gain
- 2 arraultz gorringo
- gatza

Azukrea urtu zartagin batean, eta, kolorea hartzean, erantsi esne-gaina. Irakitean, sutatik atera, eta bota gorringoak birak eman bitartean. Gatz pixka bat bota, eta sartu hozkailuan.

HUR KARAMELUTUAK:

- 50 g hur
- 30 g azukre
- 15 g ura

Zartagin batean, jarri azukrea eta ur pixka bat. Irakitean, sartu hurrak eta su txikian karamelutu. Kolorea hartzean, atera plater batera, hozteko.



ERREZILGO ERREZIL SAGARRAREN ELKARTEA

IBARBI SAGARRA

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 duen 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 Sagarra.

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 Sagarra 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:

AGERRE BASERRIA Susana
Gonzalez eta Iñaki Iurrebaso

ARANGUREN BASERRIA
Bittor Astigarraga

BASABE BASERRIA
Jose Antonio Labaka

BASABIL BASERRIA
Jose M^a Eizmendi

ERREZILGO AZOKA
Jone Irulegi

EZUITZA BASERRIA
Inazio Agirretxe

IRAOLA ZAHARRA BASERRIA
Ibai Arakistain

IRURE TXIKI BASERRIA
Joxe Ramon Agirre

IZARRE BASERRIA
Rafael Aranburu

LIZARRETA ERROTA BASERRIA
Aurelio Ayerza

MUGARRIETA BASERRIA
Jose Antonio Aizpurua

ZUAZKETA BASERRIA
Iñaki Aiertza



ERREZIL SAGAR ASTEA, EGITARAUA

Azaroak 24: PINTXO POTEA (ERREZIL SAGARREZ EGINIKO PINTXOAK)

Azaroak 30: ERREZIL SAGAR DASTAKETA BI ADITUREKIN

Tokia: BORONDEGI TABERNA
Ordua: 19.00etan.

Abenduak 3: ERREZIL SAGARRAREN AZOKA

- * Sagardo eta sagarkiak.
- * Sagardo muztioaren elaborazioa.
- * Taloak eta gaztaina erreak.
- * Sagar dultze lehiaketa (herrikoia).
- * Artisauak.

SEMANA DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA, PROGRAMA

24 de noviembre: PINTXO POTE (PINTXOS ELABORADOS CON LA MANZANA ERREZIL SAGARRA)

30 de noviembre: DEGUSTACIÓN DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA CON DOS EXPERTOS

LUGAR: BORONDEGI TABERNA
HORA: 19.00

3 de diciembre: MERCADO DE LA MANZANA ERREZIL SAGARRA

- * Sidra y derivados de la manzana.
- * Elaboración de mosto.
- * Castañas asadas y talos.
- * Concurso popular de dulce de manzana.
- * Artisanos.



Borondegi

jatetxea

Gernika enparantza
20737 Errezil (Gipuzkoa)
Tel: 943151728

“La manzana Errezil Sagarra es imprescindible en cualquier cocina, tanto para preparar primeros y segundos platos como postres, por su sabor fino y peculiar y, sobre todo, por sus beneficios saludables.”



ENSALADA TEMPLADA DE GULAS Y MANZANA ERREZIL SAGARRA

- INGREDIENTES**
- Lechuga verde
 - Cebolla
 - Tomate
 - Gulas
 - 2 manzanas Errezil Sagarra
 - Aceite
 - Sal
 - Vinagre

Colocamos primero la lechuga y el tomate; cortamos la manzana en pequeños trozos y la freímos en la sartén junto con las gulas. Colocamos todos los ingredientes en el plato. Para acabar, aliñamos con sal, aceite y vinagre.



RABO CON SALSA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA

INGREDIENTES

- Rabo de ternera
- Cebolla
- Puerro
- 3 manzanas Errezil Sagarra
- Zanahoria
- Vino blanco
- Ajo

Freímos el rabo en la sartén. En otra sartén, freímos el puerro, la zanahoria, la cebolla y el ajo junto con el vino blanco; trituramos todo y se lo añadimos al rabo. Pelamos y freímos una manzana, y las otras dos las cocemos con mantequilla y las trituramos. Emplatamos todo.



COMPOTA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA

INGREDIENTES

- 4 manzanas Errezil Sagarra
- Vino tinto de Rioja
- Agua
- Ciruelas

Cortamos las manzanas y las cocemos en agua junto con el vino tinto. A continuación, añadimos las ciruelas. Dejamos enfriar 10 minutos antes de servir.

“Para nosotros, la manzana Errezil Sagarra es una manzana sabrosa y dulce a la vez. Les imprime un carácter especial a los platos. Por su frescura, es muy utilizado para las salazones.”



PECHUGA DE PULARDA CON CREMA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA EN SU SALSA

SALSA

- 8 alas de pularda
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1 dl de vino blanco
- 1 limón
- 1 manzana Errezil Sagarra
- Agua
- Harina de maíz

En una olla, cocinamos las alas de pularda con la cebolleta y el diente de ajo. Añadimos el vino blanco y la manzana Errezil Sagarra troceada, y cuando reduzca, lo bañamos todo con un poco de agua y lo dejamos cocer durante una hora con un limón. Colamos la salsa, y la ligamos con un poco de harina de maíz.

GELATINA DE MANZANA ERREZIL SAGARRA

- 50 g de manzana Errezil Sagarra
- 70 g de agua
- 0,5 g de xantana
- Sal

Para la gelatina, incorporamos todos los ingredientes y los trituramos; lo colamos todo, y lo dejamos enfriar.

PECHUGA DE PULARDA

- 20 g de jengibre
- 1 diente de ajo
- Peladuras de manzana Errezil Sagarra
- Salmuera (al 8 %, 1 l de agua/80 g de sal)
- 1 pechuga de pularda

Preparamos la salmuera con el jengibre, el diente de ajo y las peladuras de manzana; introducimos la pularda en la salmuera, y la dejamos durante 25 minutos. La sacamos y secamos bien. Doramos la pularda en una sartén con un poco de aceite por el lado de la piel, y la metemos al horno durante cinco minutos.

REMOLACHA CRUJIENTE

- Remolacha
- Aceite de oliva

Pelamos la remolacha, la cortamos en finas rodajas y las freímos en aceite de oliva.

STRUDEL DE MANZANA ERREZIL SAGARRA Y MORCILLA CON ENSALADA WALDORF

STRUDEL

- 3 manzanas Errezil Sagarra
- 6 láminas de pasta filo
- 400 g de morcilla de verduras
- 40 g de mantequilla
- 15 ml de sidra
- Canela en polvo, sal, pimienta negra
- 100 g de mantequilla clarificada

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Las metemos en sidra durante 15 minutos. Cuando las saquemos de la sidra, las doramos con la mantequilla clarificada. Des-hacemos la morcilla y la mezclamos con la manzana.

Extendemos una lámina de filo, y la untamos con mantequilla por los dos lados, ple-gándola. Colocamos en el centro la manzana con la morcilla, la doblamos, y volvemos a untarla con mantequilla.

La metemos en el horno con un poco de canela en polvo a 180° durante 20 minutos.



CREMA DE CASTAÑAS

- 200 g de castañas
- 10 cl de nata
- 20 cl de leche
- Una estrella de anís
- Sal

Cocemos en leche y nata las castañas con la estrella de anís y la sal. Cuando estén blanditas, las trituramos para hacer un puré.

ENSALADA

- 1 manzana Errezil Sagarra
- 12 nueces
- 1 apio
- 1 lechuga
- 15 cl de mayonesa

Pelamos la manzana Errezil Sagarra y la troceamos en finos trozos junto con el apio. Los mezclamos con las nueces en polvo y la lechuga, y aliñamos todo con mayonesa.

TATÍN DE MANZANA ERREZIL SAGARRA

MANZANA ERREZIL SAGARRA EN DADOS

- 2 manzanas de Errezil
- 10 cl de Calvados
- 125 g de azúcar
- 35 g de mantequilla
- Sal

Derretimos la mantequilla en una sartén. Pelamos las manzanas Errezil Sagarra y las cortamos en dados. Echamos los dados a la mantequilla, y, cuando se doren, añadimos un poco de azúcar. Tras caramelizarse, incorporamos el Calvados. Cuando reduzca, lo sacamos del fuego y dejamos que se temple.

PASTEL DE HOJALDRE

- Un trozo de masa de hojaldre
- Azúcar fino

Cortamos un redondel de 5 cm de diámetro en la masa de hojaldre, lo pinchamos un poco, y lo metemos al horno a 180° durante 15 minutos.



CREMA DE CARAMELO

- 35 g de azúcar
- 200 g de nata
- 2 yemas de huevo
- Sal

Derretimos el azúcar en una sartén, y añadimos un poco de agua. Cuando empiece a coger color, incorporamos la nata. Nada más empiece a hervir lo sacamos del fuego y añadimos las yemas mientras lo removemos. Le echamos un poquito de sal, y lo metemos en el frigorífico.

AVELLANAS CARAMELIZADAS

- 50 g avellana
- 30 g de azúcar
- 15 g de agua

En una sartén, ponemos un poco de azúcar y agua, y, cuando empiece a hervir, incorporamos las avellanas. Lo caramelizamos a fuego lento. Cuando coja color, lo sacamos a un plato, para que se enfríe.

uro lagustagarri



errezil sagarra

mercado - recetas - productores