

urolagustagarri



2020

erreziL sagarrA



ERREZETAK - IBILBIDEA



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Muslitos rellenos de panceta adobada e Idiazabal ahumado, crema de manzanas de Errezil Sagarra y jugo de su cocción

INGREDIENTES:

Para los muslitos rellenos:

- 4 cuartos traseros de pollo de caserío
- 16 lonchas de panceta adobada
- 16 lonchas de queso Idiazabal ahumado

Para la crema de manzana Errezil Sagarra:

- 1Kg de manzanas de Errezil Sagarra
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de vino blanco

Para el jugo de cocción:

- Huesos de los cuartos traseros
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 50gr de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Cortar la manzana Errezil Sagarra en cuatro y cocer en un recipiente con azúcar y vino. Mantener hasta que se evapore el líquido.
2. Triturar todo hasta que coja la textura de compota.
3. Quitar los huesos del pollo. Hornear los huesos junto con las cebollas, puerros y ajos a 210 grados 15-20 minutos.
4. Sacar del horno y poner en una olla con la salsa. Añadir agua y cocer hasta reducir el líquido al 70%.
5. Triturar todas las verduras y mantener al fuego. Añadir mantequilla fría cortada a dados y mantener en el fuego.
6. Retirar los huesos y la piel del contramuslo.
7. Colocar en el interior de la carne las lonchas de bacon y queso y enrollar la carne, tiene que quedar bien apretado.
8. Cubrir el rulo de pollo con la piel retirada.
9. Cocinar el rulo en una sartén por todos los lados.
10. Terminar la cocción en el horno a 180 grados durante 15 minutos.

EMPLATADO:

1. En la base del plato colocar la compota de la Manzana Errezil, los muslos cortados en dos colocarlos encima de la compota.
2. Cubrir los muslos con el jugo de su cocción.



Pastel de manzanas de Errezil Sagarra con crumble

INGREDIENTES:

Para la masa quebrada:

- 250 gr de harina de trigo
- 150 gr de mantequilla en dados
- 125 gr de azúcar blanco
- 1 huevo
- Pizca de sal
- Ralladura de 1 limón

Para el relleno de manzanas:

- 1Kg de manzanas de Errezil Sagarra
- Peladas y en cubos de 1x1 cm
- Mantequilla para saltear las manzanas
- 80gr de nueces picadas
- Canela

Para el crumble:

- 100 gr de harina
- 100gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla fría de cubos pequeños
- Para acompañar yogur griego y ralladura de 1 limón.



PREPARACIÓN:

1. En un robot de cocina se colocan los ingredientes para la pasta y se Tritura todo en 6-8 segundos.
2. Hacer una bola con la masa, ponerla en papel film y trabajarla con forma circular.
3. 2 horas de enfriamiento en el frigorífico.
4. En un molde se extiende la masa cubriendo también los bordes.
5. En una sartén ancha, saltear 50gr de mantequilla y Errezil Sagarra, deben quedar tiernos sin hacerse demasiado. Añadir el azúcar en la mitad del proceso.
6. Al apagar el fuego añadir nueces y canela.
7. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
8. En un robot de cocina colocar los ingredientes para Crumble y triturar durante 3-4 segundos hasta que quede como arena.
9. Se añade el relleno de la manzana Errezil a la masa que estará en el molde y se coloca encima el Crumble hasta que se cubra.

EMPLATADO:

Dejamos templar la tarta y cortamos un trozo. Acompañamos con una cucharada de yogur griego y añadimos el limón triturado por encima (se podría acompañar con una nata montada o una bola de helado).



Pichón en dos cocciones con pure de manzana errezial sagarra



ELABORACIÓN:

1. Deshuesar un pichón: las patas, las alas y las pechugas.
2. Hacer un guiso con las patas y las alas; las pechugas reservamos.
3. Poner cebolla y zanahoria picada en forma Brunoise (dados pequeños). Rehogar todo bien y añadir vino. Mojártodo con un caldo y dejar hervir todo 1 hora. Pasar la salsa por el chino.
4. Añadir las patas y las alas a la salsa y hervir durante media hora.
5. Trocear en dados la manzana Errezil Sagarra y añadir al guiso. Hervir todo hasta que se haga la manzana Errezil Sagarra.
6. Sellar las pechugas por los dos lados en una sartén y dejar poco hecho.
7. Emplatado: en la base poner la manzana Errezil Sagarra, luego el guiso de pichón (patas y alas) y en un costado añadir las pechugas.

Tarta tatin de manzana errezial sagarra



ELABORACIÓN:

1. En un molde de repostería cubrir el molde con medias manzanas Errezil Sagarra descorazonadas y por encima añadir trozos de mantequilla y 200gr de azúcar.
2. Hornear al horno a 200 grados durante 20 minutos y sacar.
3. Poner una base de hojaldre y meter al horno (pinchar el hojaldre para que no suba mucho). Hornear hasta que se haga el hojaldre.
4. Sacar del horno y desmoldar de forma que la manzana Errezil Sagarra se quede a la vista el lado caramelizado y el hojaldre de base.



**ERREZILGO
ERREZIL SAGARRAREN
ELKARTEA**

IBARBI SAGARRA



Elkarte honen helburua Errezi Sagarraren ezagutza bultzatzea da. Bere ekinzen artean, herrian bertan diagnostiko bat egitea, barietateen identifikazioa egitea, formakuntza sustatzea eta promozio ekintzak bultzatzea da.

Halana, Errezi Sagarrak sukaldaritzan izan duen eta oraindik duen indarra aldarrikatzeko asmoarekin sukaldari ezagunak gonditatuko dituzte urtero, erreza eta ezberdinak denon eskuagarri jartzeko.

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

Ibarbi Sagarraren Ibilibidea

Zu hemen zaude Vd. esta carta

Hernio

Sagarraga

Lamunzana

Herritako festak eta kultura
Fiestas populares y cultura

Ibilbidearen ikuspegia panoramikoa
Vista panorámica del camino

Sagarr-Etxea
La Casa de la Manzana

Baserria Ecaserio

Errota Molino

Ermiteak Las ermitas

Informazio panelak
Paneles informativos

Guia del paseo
A lo largo del trayecto se encuentran paneles informativos que describen la historia y las características de la manzana Errezi Sagarra.

Carta del paseo
Este mapa muestra el recorrido circular que sigue el sendero de la manzana Errezi Sagarra.

Orígenes del nombre

EKOZLEEN ZERRENDA/PRODUCTORES:

ARANGUREN BASERRIA

Bittor Aranguren

BASABE BASERRIA

José Antonio Labaka

BASABIL BASERRIA

José Mª Eizmendi

IRAOLA ZAHARRA BASERRIA

Ibai Arakastain

IRURE TXIKI BASERRIA

Joxe Ramon Agirre

LIZARRETA ERROTA BASERRIA

Amer Ayerza

ZUAZKETA BASERRIA

Iñaki Aietza

ARITZETA AZPIKOYA BASERRIA

Iñaki Labaka

ERREKONDO GOIKOA BASERRIA

Mª Soledad Ezama y otros S.C.

Hirugihar ontzutuz eta idiazabal ketuz betetako izterrak, Errezilgo sagar kremarekin eta bere egosketaren zkuarekin

OSAGAIAK:

Izter beteentzat:

- Atzealdeko 4 baserriko oilasko laurden.
- Hirugihar ontzutuaren 16 xerra.
- Idiazabal gazta ketua 16 xerra.

Errezil sagarraren kremarentzat

- Errezil Sagarra kilo bat.
- 100 gramo azukre.
- 50 gramo ardo zuria.

Egosketa zkuarentzat

- Atzealdeko laurdenetako hezurak.
- 2 tipula.
- Porru bat.
- 2 baratxuri ale.
- 50 gramo gurin.

PRESTAKETA:

1. Errezil sagarrak lautan moztu eta ontzi batean egosi ardo eta azukrearekin. Likidoa lurrundu arte egon.
2. Dena birrindu konpota testura bat izan arte.
3. Oilaskoari hezurak kendu. Hezurak tipula, porru eta baratxuriekin labean sartu 210 gradutan 15-20minutu.
4. Labetik atera eta eltze batean sartu bere saltsa eta guzi. Ura gehitu eta egosi likidoa %70era murriztu arte.
5. Barazki guztiak birrindu eta sutan mantendu. Lauki txikitau moztutako gurin hotza gehitu eta sutan mantendu.
6. Kontraitztarri hezurra eta azala kendu.
7. Haragiari barnealdean hirugihar eta gazta xerrak jarri eta haragia bere baitan biribildu. Ondo estututa geldituz arte.
8. Kendutako azalarekin oilasko erruloa estali.
9. Zartagin batean egin alde guztietatik.
10. Egosia labean amaitu 180 gradutan 15 minututan.

PLATEREAN JARTZEKO:

1. Plateraren oinarrian Errezil Sagarraren konpota jarri, izterrak bitan moztuta konpotaren gainean jarriko ditugu.
2. Estali izterrak egosketa zkuarekin.



Errezil sagar pastela Crumblearekin

OSAGAIAK:

Masa hautsiarentzat:

- 250 gramo gari irina.
- 150 gramo laukibotan moztutako gurin hotza.
- 125 gramo azukre txuria.
- Arrautza bat.
- Gatz pixka bat.
- Limoi baten birrindua.

Sagarren barrubetea:

- Errezil Sagarrak kilo bat (zurituta eta 1X1zm-ko laukitxoetan moztua).
- Sagarrak salteatzeko gurina.
- 80 gramo intxaurre xehatuta.
- Kanela

Crumblearentzat:

- 100 gramo irin.
- 100 gramo azukre.
- 100 gramo laukitxoetan moztutako gurin hotza.
- Laguntzeko: jogurt greko eta limoi baten birrindua.



PRESTAKETA:

1. Sukaldeko robot batean, orea egiteko osagaiak jarri eta dena birrindu 6-8segunduz.
2. Masarekin bola bat egin, film paperean jarri eta landu forma zirkularra emanet.
3. 2 orduz hozkailuan hoztu.
4. Molde batean orea zabaldu ertzak ere estaliz.
5. Zartagin zabal batean, 50gr gurin eta Errezil Sagarra salteatu, samurrik geldituz behar dute gehiegiz gabe. Prozesuaren erdian azukrea gehitu.
6. Sua itzaltzean intxaurrek eta kanela gehitu.
7. Hozten utzi giro tenpertauran.
8. Sukaldeko robot batean, Crumbleko osagaiak jarri eta birrindu 3-4 segunduz, harea bezala geldituz arte.
9. Errezil Sagarraren barrubetea moldean egongo den masari gehitu eta gainean Crumblea jarri dena esatali arte.
10. Labean sartu 45 minutu, 170 gradutan.

PLATEREAN JARTZEKO:

Utzi tarta epeltzen eta zati bat moztuko dugu. Jogurt grekoaren koilarakada batekin lagunduko diogu eta limoi birrindua bota gainetik (esne gain muntatua edo izozki bola batekin lagundu ahalko litzateke).





Usakumea bi egosketa motarekin eta errezzil sagarraren purearekin



PRESTAKETA:

1. Usakumea hezurgabetu: hankak, hegoak eta bularkia.
2. Hankak eta hegoak gisatu, bularkiak gorde.
3. Jarri tipula eta azenarioa txikituta, Brunoise forman (lauki txikiak). Dena ondo su eztitu eta ardoa gehitu. Busti dena saldarekin eta utzi irakitan ordu batez. Pasatu saltsa txinotik.
4. Gehitu hankak eta hegoak saltsara eta egosi ordu erdiz.
5. Zaititu dadotan Errezil Sagarra eta gehitu gisatuarti. Egosi dena Errezil Sagarra egin arte.
6. Erregosi bularkiak bi aldeetatik zartaginean eta utzi gutxi eginda.
7. Platerean jartzeko: oinarrian Errezil Sagarra jarri, ondoren usakume gisatua (hankak eta hegoak) gainean eta albo batean bularkia.

Errezil sagar tatin tarta



PRESTAKETA:

1. Gozogintza molde batean, estali moldea Errezil Sagar erdiarekin eta gaineratu gurin zatiak eta 200gr azukre.
2. Labean sartu 200gradutan 20minutu eta atera.
3. Jarri hostore base bat eta sartu labean (zulatu hostorea asko ez igotzeko). Egindakoan atera.
4. Labetik ateratakoan moldetik atera Ezrezil Sagar karamelatua agerian gera dadin eta hostorea base bezala.

urolagustagarri



2020

erreziL sagarra



RECETAS - RECORRIDO



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

