

Urolagustagarri



erreziL sagarra

azoka - errezetak - ekoizleak





Naturak udazkenean egiten digun oparirik ederrenetako da sagarra, frutarik aldakorrena delako agian, edo fruten erregina delako, erraz kontserbatzen delako eta, nola ez, oso balio handia duelako elikaduraren aldetik. Usain eta zapore gozoko fruta koloretsu eta kuruskari hori hainbat ipuin, mito eta elezaharren protagonista izan da. Guilen Tellen sagarra, Ebarena, Newtonena, Edurne Zurieneta eta beste hainbat aipa ditzakegu adibide modura... Okasio guztietarako, askotariko edariak egin izan ditugu sagarrarekin, hala nola zukuak, sagardoak eta pattarrak; armairuak ere lurrindu ditugu, eta egunero gozatzen digu ahoa, fresko, egosita, erreka, erregosita, frijitura, melatuta, gozokitan, marmeladatan...



FOIE GRAS MICUITA ETA SAGR-GOZOKIA

Osagaiak:

- Ahate-gibel freskoa, 550 g ingurukoa (atera gibela hozkailutik ordubete lehenago, pixkana bigundu dadin)
- Porto ardoa, kopa erdi (Ruby)
- Gazitzeko, foie gras kiloko gramoak: 15/2/2 gatz, piperbeltz eta azukre
- Errezil sagarrez egindako sagar-gozokia, 100 g
- Ogi-txigorkiak
- 12 piku fresko

Prestaketa

1. Zainak kendu gibelari hatzakin, bi lobulueta bi zain nagusiei jarraituz. Gibeletek zain gorri asko badituzte, odolusten jarriko ditugu ordubete lehenago, ur izotz betetako ontzi batean sartuta.
2. Egiaztatu behazun hondarrrik gelditzen den, guziak kentzeko, mingostu egin baitezake bestela foie grasa.
3. Ezarri foiea irekita plastikozko azpil batean, Porto ardoarekin lurrinduta (erabili pintzela); bota gatz eta piperbeltza, estali film papera erabiliz, eta utzi hozkailuan 2 orduz gutxienez.
4. Moztu sagar-gozokia zerrenda zabaletan, eta ezarri luzetara, foie grasaaren alboetan. Bildu foie grasa film paperean, eta mahai gainean biraka ibiliko dugu, zilindro trinko bat osatu arte. Pare bat geruzarekin biribildu ondoren, zulatu egingo dugu gainazal osoan orratz batekin (egosterakoan, koipea gal dezan lagunduko du horrek).
5. Gero, bigarren film geruza batekin bilduko dugu, bizpahiru bira emanaraziz. Itxi ondo eratzak, eta hoztu ondo.
6. Uretan sartuta, 75 °C-tan egosiko da 15 minutuz, 200 g-ko pisua duten kiribilen kasuan. Egositik ondoren, ur hotz-hotzeten sartuko dugu 10 minutuz. Utzi hozkailuan bizpahiru orduz.
7. Moztu micuit medailoiak, eta ondoan ogi-txigorkiak eta piku freskoak laurdenetan zatituta dituela atera.

PERRETXIKOZ BETETAKO ESKALOPINAK PORTOKO SALTSAREKIN ETA SAGR-PUREAREKIN

Osagaiak:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| - 8 txerri-eskalopin (solomoa) | - Gatza eta piperbeltza |
| - 2 tipulatx, xehatuta | - Irin pixka bat |
| - 75 g gurin (25 + 50) | Perretxikoen fartsa: |
| - 1 dl olio | - Tipulin erdia |
| - Porto ardoa, kopa bat | - Baratzuri ale bat |
| - 1 dl haragi zuku | - 200 g perretxiko |
| - 4 Errezil sagar (ertainak) | - Perrexil xehatua |
| - Limoi ura, tanta batzuk | - Gatza |



Prestaketa

1. Perretxikoen fartsa: zartagin batean, egin su eztitan tipula xehatua, koilarakada bat oliba olio birjiniek, eta erantsi baratzuri xehatua. Kolorea hartzen hasten denean, erantsi perretxikoak, dado txikitau zatituta, gatz pixka bat bota, eta utzi su eztitan, perretxikoek beren ura galdu arte. Azkenik, bota perrexil xehatu apur bat, eta bota ezkai izpi batzuk ere (aukeran). Utzi hozten.
2. Bota gatz eta piperra eskalopinei, eta, sandwich bat balitz bezala, ezarri binaka, eta bete perretxikoen fartsarekin. Itxi alboetatik, zotz batzuen laguntzaz.
3. Irineztautu txerri-eskalopin beteak, eta frititu sauté batean olio pixka batekin, urre kolorea hartu arte.
4. Kendu sauté horretatik olio soberakina, eta erantsi 25 g gurin, tipulatx xehatua-rekin. Utzi izerditzen, bigundu arte, eta erantsi porto ardoa; utzi loditzen, erdira bilhurtu arte, eta erantsi haragi zukua. Utzi berriro loditzen beste pixka batez, eta bota gatz eta piper apur bat. Pasatu iragazkitik saltsa hori, eta utzi gerorako.
5. Sagar-purea: zuritu sagarrak eta egin zatiak. Jarri utan koilaratxo erdi gatzekin, limoi zukuarrekin, 50g gurinekin eta 4 koilarakada urekin. Sagarrak ondo egosita daudenean, egin purea puregailuarekin.
6. Zerbitzatu escalopinak saltsa apur batekin eta sagar purearekin.



SAGRARRA

Osagaiak:

- | | |
|--|---|
| - 1 kg Errezil sagar (Slow Food produktua, Gipuzkoa) | - Gatz apur bat |
| - 60 g gurin urtu | - Azukrea (erretzeko) |
| - 30 g kanabera-azukre beltz | - Bizkotxo xafla bat |
| | - 100 g esne-gain garrazt (crème épaisse) |
| | - 15 kardamomo leka, berdeak |

Prestaketa

1. Zuritu sagarrak, eta ebaki, laurdenetan lehenengo, eta, gero, eskuz zati txikiagotan. Jarri ontzi batean, erantsi gatz eta azukre beltza, nahasi ondo, eta isuri kazola baxu batera. Erantsi gurina puskaka, utan jarri kazolari tapa jarrita, eta utzi egosten, su ertain edo txikian. Ez kendu tapa, sagar mota honek hezetasun gutxi baitauka. 30 bat minutu beharko ditu egiteko.
2. Sagarra bigunten denean, kendu tapa eta utzi karamelizatzen. Kolore marroi polita hartzen duenean, bota tupper edo azpil batera, eta egin presioa, gainazala leun gera dadin. 3 zm inguruko altuera izan behar du.
3. Hustu kardamomo lekak, eta birrindu hazia motrailu batean. Gorde espeziaren hautsa.
4. Sagarra hozten denean, egin karratu edo biribil formako zatiak (3 zm altukoak). Ebaki bizkotxoa sagarraren neurrira.

Platerean nola aurkeztu:

Hautseztautu sagarraren gainaldea azukrez, eta karamelizatu erregailu baten laguntzaz (zerbitzatzeko unean). Lagungarri modura, jarri koilarakada bat esne-gain garrazt, kardamomoarekin lurrinduta.



JAI-ALAI

JATETXEA

Urrestilla bidea • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 22 71 • jaijalijatetxea@gmail.com



Isaac Gª Bravo

Ikaragarri janzten du
gure sukaldaritza,
oso hemengoa den
ikutu berezia emanez.

SAGAR ETA FOIE RAVIOLIAK TIPULA KARAMELIZATUAREN GAINEAN

Osagaiak (4 lagunentzat):

- Wanton pasta, pakete bat

Betetzeko:

- 3 sagar
- 100 g gurin
- 100 g foie fresko
- Gatza eta piperbeltza

Tipula karamelizatuaren oinarria egiteko:

- 2 tipula
- 100 ml oliba olio
- 50 g azukre eta gatza



Nola prestatu:

Egosi Wanton pasta-orriak banaka ur irakinetan, eta gorde gerorako.

Betetzeko:

Zuritu sagarrak, eta ebaki dado txikitán; jarri gurina sutan urtu dadin, bota sagarrak, gatza eta piperbeltza, eta utzi biguntzen den arte.

Oinarria egiteko:

Tipula juliana eran ebaki, eta oliotan egin poliki-poliki; egiten denean, xukatu eta erantsi azukrea, karamelizatu arte.

Platerean nola aurkeztu:

Bete Wanton pasta sagarrarekin eta foie dadoekin. Berotu labean, 140 gradutan, eta jarri tipularen gainean.



TXERRI-HANKEN, SAGARRAREN ETA ONDDOEN MIJORRIA

Osagaiak (4 lagunentzat):

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - 4 txerri-hanka | Saltsarako: |
| - 2 sagar | - 2 tipula |
| - 200 g onddo, | - Porru bat eta azenario bat |
| - 25 g gurin, gatza eta | - 200 ml ardo beltza |
| piperbeltza | - 700 ml salda |
| | - Oliba-olioa, 75 ml |

Nola prestatu:

Egosi txerri-hankak eltzet batean, eta egosi ondoren, jarri molde batean, kendu hezurrak eta utzi gerorako. Jarri gurina sutan urtzen, eta erantsi onddoak eta sagarra, xerratan ebaikita. Bota gatza eta piperbeltza. Poliki-poliki egiten denean, jarri moldean, txerri-hankekin batera, eta jarri gainean beste txerri-hanka bat.

Saltsa nola prestatu:

Ebaki berdurak juliana eran, egin poliki-poliki oliotan, eta txigortu gero pixka bat. Bota ardo beltza, utzi loditzen, erantsi salda, eta utzi irakiten 15 minutuz. Birrindu, eta iragazi.

Platerean nola aurkeztu:

Txigortu txerri-hankak zartagin itsasgaitz batean, eta bota saltsa alde batean. Osagarri modura, jarri sagar-konpota pixka bat.



UDAZKENA (sagar errea, mamia, gaztainak eta intxaurrak)

Ingredientes: 4 personas

- | | |
|---|--------------------------------|
| - 400 ml ardi-esne, gatzagia | Izozkia egiteko: |
| - 2 sagar | - 500 g esne |
| - 50 g azukre | - 50 g esne-gain |
| - 100 ml ur | - 15 g esne-hauts |
| - 125 g gaztaina-irin | - Intxaur-pralinea 150 g, |
| - 75 g gurin | eta 15 g azukre alderantzikatu |
| - Arrautza bat | |
| - Koiarakada bat azukre eta koiarakada bat ur | |

Nola prestatu:

Egin lau mami lau moldetan, betiko moduan. Egin bi sagar ur eta azukretan, mutxikina kenduta, eta, egosi eta gero, birrindu eta iragazi, pure baten antzekoa gera dadin.

Izozkia nola egin:

Nahasi osagai guztiek katilu batean eta utzi pausatzen; harrotu izozki-makinan.

Gaietak nola prestatu:

Egin sumendia bat irinarekin, eta jarri gainerako osagaiak sumendian, eta nahasi pixkana, ore hautsia egin behar bagenu bezala; lutzatu eta zabaldu orea, fin samar utzi arte, eta eman gaileton forma. Sartu labean 180 gradutan, 18 minutuz.

Platerean nola aurkeztu:

Jarri saltsa ondoan, eta mamia saltsa horren gainean; jarri albo batean izozkia, gainean gaileta duela.



Errezilgo azoka

Errezilgo Azoka 1994.an sortu zuen emakume talde batek.

Ingurumena errespetatu eta lurraldi loturiko nekazaritzan oinarriturik dago. KALITATEA da Errezilgo Azokako produktuen ezaugarririk nagusiena.

Baserritar ekoizlearekin harreman zuzena, errezilgo baserriean ekoizturiko edozein produktu lortzeko aukera dute. Produktu guztiak ohiko eran eta gehigarrik 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 ekoitzitako 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.



IBARBI
ERREZILGO ERREZIL SAGARRAREN
ELKARTEKO KIDEAK

IBARBI ERREZILGO ERREZIL SAGARRAREN
ELKARTEKO KIDEAK

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, erreza eta 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 Arakastain

Ezuitza Baserria

Inazio Agirretxe

Errezilgo Azoka

Jone Irulegi

Basabe Baserrena Baserria

Jose Antonio Labaka

Irure Txiki Baserria

Joxe Ramon Agirre eta

Arrate Otaegi

Rafael Aranburu

Mugarrieta Baserria

Susana Gonzalez eta

Iñaki Iurrebaso

Basabil Baserria

Jose Mª Eizmendi

Zuazketa baseria

Iñaki Aiertza

Izagure Baserria



La manzana es uno de los mejores regalos que la naturaleza nos hace en el otoño, porque quizás sea la fruta más versátil, la reina de las frutas, fácil de conservar y desde luego una de las más nutritivas. Llena de aroma, sabor, crocante y de bello colorido ha sido la protagonista de cuentos, mitos y leyendas, ahí están la manzana de Guillermo Tell, la de Eva, la de Newton o

la de Blancanieves... con ella hemos elaborado bebidas para todas las ocasiones como zumos, sidras y aguardientes; hemos perfumado los armarios y a diario la disfrutamos fresca, cocida, asada, estofada, frita, confitada, en dulce, mermelada...



MICUIT DE FOIE GRAS Y DULCE DE MANZANA

Ingredientes:

- 1 foie fresco de pato de aproximadamente 550 g (sacar el foie de la cámara una hora antes para que se vaya atemperando)
- ½ copa de Oporto (Ruby)
- sazonamiento/kg foie gras en gramos: 15/2/2, sal - pimienta - azúcar
- 100 g dulce de manzana de Errezil
- tostadas de pan
- 12 higos frescos

Elaboración:

1. Desvenar el foie con los dedos, siguiendo las dos venas principales de ambos lóbulos. Si los hígados tuvieren muchas venas rojas, ponerlos previamente a desangrar durante 1 hora, sumergiéndolos en un bol con agua helada.
2. Comprobar que no quede ningún resto de hiel que pueda amargar el foie gras.
3. Colocar el foie abierto en una bandeja de plástico, perfumarlo con el Oporto (con ayuda de un pincel) salpimentarlo, cubrir con un papel film y dejar en el frigorífico durante 2 horas (mínimo).
4. Cortar el dulce de manzana en tiras gruesas y colocarlas a lo largo de la medida del foie gras. Envolver el foie gras en papel film, lo haremos rodar sobre la mesa hasta formar un cilindro bien prieto. Después de rularlo con un par de capas lo pinchamos por toda su superficie con un alfiler (eso ayudará a desgrasarlo durante la cocción).
5. Luego envolverlo en una segunda capa de film, dándole 2 o 3 vueltas. Cerrar bien los extremos y enfriar muy bien.
6. Cocción por inmersión en agua a 75°C durante 15 minutos para rulos de 200 g de peso. Una vez cocido, lo sumergimos en agua bien fría durante 10 minutos. Guardar durante 2 o 3 horas en el frigorífico.
7. Cortar medallones de micuit y servir acompañado de higos frescos cortados en cuartos y tostadas de pan.

ESCALOPINES RELLENOS DE SETAS CON SALSA DE OPORTO Y PURÉ DE MANZANA

Ingredientes:

- 8 escalopines de cerdo (lomo)
- 2 chalotas picadas
- 75 g de mantequilla (25 + 50)
- 1 dl. de aceite
- 1 copa de Oporto
- 1 dl. de jugo de carne
- 4 manzanas de Errezil (tamaño mediano)
- Unas gotas de zumo de limón
- Sal y pimienta
- Una pizca de harina
- Farsa de setas: ½ cebolleta, 1 diente de ajo, 200 g de setas, perejil picado, sal



Elaboración:

1. Farsa de setas: en una sartén, rehogar la cebolla picada con una cucharada de aceite de oliva virgen, añadir el ajo picadito, cuando comience a cambiar de color añadir las setas cortadas en pequeños dados, sazonar ligeramente y seguir rehogando hasta que las setas pierdan su agua, por último espolvorear con perejil picado y unas briznas de tomillo (optativo). Dejar enfriar la farsa.
2. Salpimentar los escalopines y rellenarlos a modo de sandwich de 2 en 2, con un poco de farsa de setas en medio. Cerrarlos con ayuda de unos palillos.
3. Enharinar los escalopines, y freírlos a bonito color dorado en un sauté con unas cucharadas de aceite.
4. Quitar del sauté el exceso de aceite y añadir 25 g de mantequilla con la chalota picada. Dejarla sudar hasta que ablande y añadir el Oporto, dejarlo reducir a la mitad, para incorporar el jugo de carne. Dejar reducir el conjunto un poco más y rectificar de sal y pimienta. Pasar la salsa por un colador y reservar.
5. Para el puré de manzana: pelar y cortar en trozos las manzanas, colocarlas al fuego en un recipiente con ½ cucharadita de sal, el jugo de limón, 50 g de mantequilla y 4 cucharadas de agua. Cuando las manzanas estén bien cocidas, pasarlo todo por el pasapurés.
6. Servir los escalopines con un poquito de salsa y el puré de manzana.



SAGARRA

Ingredientes:

- 1 kg manzanas de Errezil (producto Slow Food Gipuzkoa)
- 60 g mantequilla fundida
- 30 g azúcar moreno de caña
- Una pizca de sal
- Azúcar (para quemar)
- Una plancha de bizcocho
- 100 g nata agria (crème épaisse)
- 15 vainas de cardamomo verde

Elaboración:

1. Pelar y cortar la manzana, 1º en cuartos y después a mano en pequeños trozos. Ponerla en un bol, añadirle la sal, el azúcar moreno, remover bien y volcarlo en una cazuela baja. Añadir la mantequilla a pellizcos, poner al fuego tapando la cazuela y mantener la cocción a fuego medio bajo. No destapar, ya que esta variedad de manzana tiene poca humedad. La cocción durará unos 30 minutos.
2. Cuando la manzana esté blanda, destapar y dejar que caramelice. Cuando tenga un bonito color marrón, volcarla en un tupper o una bandeja y presionar alisando la superficie. Ha de quedar con unos 3 cm. de altura.
3. Vaciar las vainas de cardamomo y machacar las semillas en un mortero. Reservar el polvo de especia.
4. Cuando la manzana esté fría cortarla en cuadrados o en círculos (3 cm de alto), según gustos. Cortar el bizcocho a la medida de la manzana.

Montaje:

Espolvorear la superficie de la manzana con azúcar y caramelizar con ayuda de un soplete (justo en el momento de servir). Acompañar con una cucharadita de nata agria perfumada al cardamomo.



JAI-ALAI

JATETXEA

Urrestilla bidea • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 22 71 • jaijalijatetxea@gmail.com



Isaac Gª Bravo

Viste mucho nuestra cocina, dando un toque especial que es muy de aquí

RAVIOLIS DE MANZANA Y FOIE SOBRE CEBOLLA CARAMELIZADA

Ingredientes: 4 personas

- Pasta Wanton 1 paquete

Para el relleno:

- 3 manzanas
- 100gr de mantequilla
- 100gr de Foie fresco
- Sal y pimienta.

Para la base de cebolla caramelizada:

- 2 cebollas
- 100 ml de aceite oliva
- 50gr de azúcar y sal.



Elaboración:

Cocer la pasta Wanton hoja por hoja en agua hirviendo y reservar.

Elaboración del relleno:

Pelar y cortar la manzana en daditos, poner la mantequilla al fuego para derretirla, echar la manzana, sal y pimiento hasta que se hablande.

Elaboración de la base:

Cortar la cebolla en juliana, y ponerla a pochar en aceite una vez pochada escurrir y añadir el azúcar hasta caramerizarla.

Montaje:

Rellenar la pasta Wanton con la manzana y unos daditos de Foie. Calentar al horno durante 8 minutos en 140 grados, y colocar sobre la cebolla.

MILHOJAS DE MANITAS DE CERDO Y MAZANA Y HONGOS

Ingredientes: 4 personas

- 4 Manitas

Para la salsa:

- 2 manzanas

- 2 Cebollas

- 1 puerro

- 1 zanahoria

- 200gr de hongos

- 25 gr de mantequilla

- Sal y pimienta.

- 200ml de vino tinto

- 700 ml de caldo

- Aceite de oliva 75 ml.

- 50gr de azúcar y sal.



Elaboración:

Cocer las manitas en una olla una vez cocidas ponerlas en un molde. Deshuesarlas y reservar, poner la mantequilla y deshacer, añadir los hongos y manzana troceadas en láminas, salpimentar. Una vez pochados poner en el molde con las manitas, y cubrir con otra manita.

Elaboración de la salsa:

Cortar toda la verdura en juliana, ponerla a pochar con el aceite, después de tostarla un poquito, echar el vino tinto y reducir. Después añadir el caldo, dejar hervir 15 minutos y triturar y colar.

Montaje:

Tostar la manita en una sartén antiadherente, echar la salsa en un costado. De guarnición un poquito de compota de manzana.



OTOÑO (manzana asada,cuajada, castañas y nueces)

Ingredientes: 4 personas

- 400ml de leche de oveja, cuajo

Para el helado:

- 2 manzanas

500gr de leche

- 50gr de azúcar

- 50 gr de nata

- 100 ml de agua.

- 15 gr de leche en polvo

- 125gr de harina de castañas

- 150 gr de praliné de nuez

- 75 gr de mantequilla

- 15 gr de azúcar invertido.

- 1 huevo

- Una cucharada de azúcar y una de agua.

Elaboración:

Hacer 4 cuajadas en cuatro moldes al estilo tradicional.

Asar 2 manzanas descorzadas con el agua y azúcar, una vez asadas triturar y colar para que quede como pure.

Elaboración del helado:

Mezclar todos los ingredientes en un bol, dejar madurar y montar en la heladora.

Elaboración de las galletas

Hacer un volcán con la harina, poner el resto de los ingredientes en el volcán e ir mezclando como si fuese una pasta quebrada, estirar la masa hasta que quede un poco fina y darle forma de galletas, de seguido hornearlas a 180 grados durante 18 minutos.

Montaje:

Colocar la salsa en el fondo, la cuajada encima, el helado al lado y la galleta encima.

Urolagustagarri



erreziL sagarra

mercado - recetas - productores

