



## BLOGS



Recetas, libros, gadgets, vinos, restaurantes... Un blog de gastronomía sin humos

inicio archivo contacto suscríbete recetas sobre nosotros vídeos

< | 'Esthechoc', el chocolate que promete rejuvenecer la piel

Un capuccino en 30 segundos. Probamos la nueva Illy Y5 Milk | >

# Un menú de sidrería en casa

LA GULATECA 25 DE FEBRERO DE 2015

Twitter Facebook Google+ Email Heart Tumblr LinkedIn



La temporada de sidrerías en Euskadi comenzó en enero, pero todavía estamos a tiempo de pasar por allí -Astigarraga es el epicentro, aunque en muchos pueblos de Gipuzkoa y Bizkaia también se pueden encontrar- para darnos un homenaje al grito de "txotx!".

La excusa es probar la primera sidra de la temporada directamente de la *kupela* (barrica) y para eso hay que acompañarlo en condiciones, claro. **El menú clásico suele incluir tortilla de bacalao, txistorra, un chuletón y, de postre, queso.** Todo muy ligero, aunque la sidra ayuda a desengrasar un poco el tema.

¿Y qué hacemos si una de estas sidrerías no nos pilla cerca? Pues a la espera de que inventen TeleTxuleton o que los chicos de UberEATS lo incluyan en sus planes de expansión, en **Petra Mora han pensado en ello y han elaborado un lote con todos los productos para que nos podamos montar nuestra propia fiesta en casa.**

Según nos explican, de la selección del producto se encarga **Mikel Zeberio**, uno de esos gastrónomos que para los habituales del mundillo no necesita ninguna presentación. **Este**

### SOBRE LA GULATECA:



Si se come, se cocina, se bebe o tiene algo que ver con esto, nos interesa. En La Gulateca hablamos de todo lo relacionado con la gastronomía, pero sin demasiados humos, que aquí todos somos cocinillas y gourmets en prácticas.

Seguir a @lagulateca

Seguir 653

YouTube 691

View on Instagram

8672

Blogs más vistos

by Kalooga

lote de sidrería consta de un chuletón de vaca gallega de la casa [Luismi Premium](#), o un corte tipo [T-Bone de ternera rosa](#) de las propias ganaderías de Petra Mora en Zamora. En ambos casos se trata de piezas con un peso de unos 700 gramos. Además de la txistorra de Navarra, en el lote no puede faltar la sidra natural vasca que elabora la firma Saarte, de la sidrería Urbitarte de Ataun, en Gipuzkoa.

¿El precio? Ahora mismo unos 37 euros incluyendo tres botellas de sidra, el chuletón y dos txistorras. Todo ello prometen llevarlo a casa en sólo 24 horas, así que lo único que hay que hacer es descorchar la sidra, preparar una tortilla de bacalao si queremos cumplir a rajatabla el menú y [cocinar ese chuletón siguiendo los trucos que hace días aprendimos](#). Y practicar lo de *Txotx!*, claro.

#### Últimos posts publicados

by Kabonga



¿Cuál es la diferencia entre aceite de oliva, oliva virgen y virgen extra?



Se buscan 'Restaurantes contra el Hambre'



Receta exprés: (falsa) lasaña de pencas y pollo



Algunas curiosidades para celebrar el Día Internacional del Sushi

Tags: [chistorra](#), [chuleton](#), [Petra Mora](#), [sidra](#), [sidreria](#) | Almacenado en: [Tiendas y alacena](#)

#### 7 comentarios

1. *Dice ser Antonio Larrosa*

Y luego a ponerse a dieta para adelgazar ¿No?

Clica sobre mi nombre

25 febrero 2015 | 09:27

2. *Dice ser Anthea!*



#### CATEGORÍAS

[Actualidad](#)  
[Bebercios](#)  
[Libros y cosas](#)  
[Recetas](#)  
[Restaurantes y viajes](#)  
[Sin categoría](#)  
[Tiendas y alacena](#)  
[Trastos](#)

Tweets por [@LaGulateca](#)

#### COMENTARIOS RECIENTES

Zozobra en [Se buscan 'Restaurantes contra el Hambre'](#)  
Ana en [Se buscan 'Restaurantes contra el Hambre'](#)  
Restaurante Aitzgorri en [Algunas curiosidades para celebrar el Día Internacional del Sushi](#)  
Restaurante Aitzgorri en [Los modernos han descubierto la bota](#)  
Restaurante Aitzgorri en [Se buscan 'Restaurantes contra el Hambre'](#)  
Ximo en [Algunas curiosidades para celebrar el Día Internacional del Sushi](#)  
PASOATRAS en [Los modernos han descubierto la bota](#)  
juan en [Los modernos han descubierto la bota](#)  
miguel en [Los modernos han descubierto la bota](#)  
mmmm...summer is here en [Los modernos han descubierto la bota](#)

#### BLOGS DE 20MINUTOS

AMOR, SEXO Y OTROS DELIRIOS



[Los mejores sitios para hacer el amor en verano](#) 0

Querid@s, El verano ya llegó y la fiesta comenzó. Sé que es una rima fácil, pero es lo que hay. El...

LA GENTE DE ROSY RUNRÚN



[Carlota Corredera, de presentadora a celebrity](#) 0

La antaño directora en la sombra de Sálvame y del Deluxe, Carlota Corredera, ha denunciado, a...

QUÉ FUE DE... TODOS LOS DEMÁS



[Enya, la mujer más hermética del](#)

Cuando vi la sidra en una copa, casi me da un telele. Luego me di cuenta de que era sidra vasca, menudo susto. En Asturias eso sería un sacrilegio, te miraría todo el mundo en la sidrería como si estuvieras demente.

25 febrero 2015 | 09:50

### 3. Dice ser Acros

Para mí no existe más sidra y más sidrerías que las asturianas. Todo lo demás suena a bluff. Eso sí, hay que darle mérito a los vascos por su marketing, aunque no cuela. El que quiera beber sidra de verdad y disfrutar de lo que es una auténtica espicha que se pase por Asturias, la tierrina más guapa del mundo.

25 febrero 2015 | 10:33

### 4. Dice ser pedroche1

No se de donde sacan que eso es menú sidrería y menos en el país vasco..yo soy guipuzcoano y el menú sidrería es: tortilla de bacalao, bacalao con pimientos verdes, chuleton, queso con menbrillo y nueces. y la sidra se toma en vaso ancho de sidra directa de la cupela (barril gigante) y no en copa.

25 febrero 2015 | 18:41

### 5. Dice ser Jabinokas

Para preparar una tortilla de bacalao en condiciones os dejo una receta muy fácil:

<http://www.jabinochef.com/tortilla-de-bacalao-al-txakoli>

Y completamente de acuerdo con pedroche1, ese es el más típico menu de sidrería y el vaso ancho!

Y eso de que no existen más sidrerías, sagardotegiak, que las asturianas pues hombre, eso es que no has estado mucho por EH y en especial por Gipuzkoa, pues anda que no se produce y bebe sidra... y directamente desde la kupela, nada de botellitas.

25 febrero 2015 | 19:06

### 6. Dice ser JOXEPA

en respuesta a Acros, tengo que decirle que la sidra vasca no es ningún bluff y que es tan buena sidra como la asturiana sin tener que envidiarle para nada. cada territorio tiene su cultura y los asturianos lo haceis muy bien y muy bonito escanciando la sidra desde la botella. pero ten en cuenta que los vascos tenemos el privilegio de poder degustar, catar y beber la sidra directamente desde el tonel, en el mismo lagar donde se ha elaborado la sidra y en el mismo lagar poder degustar diferentes sidras de diferentes toneles que lo llamamos beber sidra al txotx y es una cultura que les gusta tanto a los vascos, a los asturianos y al resto del mundo sin tener que criticar nadie el producto de los demas. ya que se trata de un producto elaborado con el esfuerzo y cariño de cada lagarero. Y te lo digo porque no se trata de hacer marketing sino de conocer nuestra cultura y nuestra tradicion.

27 febrero 2015 | 14:59

### 7. Dice ser Dilistak

No me parece mala idea pero así se le quita toda la gracia, lo mejor es ir a una buena sidrería gipuzkoana con la cuadrilla y pasar el día levantándote a por sidra 😊

Pero bueno para hacer un apaño en casa no esta mal...

11 marzo 2015 | 20:57

Los comentarios están cerrados.



**mundo, podría haberse casado en secreto** 0

Un día un compañero de trabajo me comentó que odiaba profundamente a Enya. Sin ningún tapujo me...

MÁS DE LA MITAD



**Mujeres en campaña: Isabel García Tejerina (PP)** 0

Por Nuria Coronado La vallisoletana Ministra de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente afronta...

EN BUSCA DE UNA SEGUNDA OPORTUNIDAD



**Soy perrólatra (y también gatólatra)** 0

Soy perrólatra, lo confieso. Mi padre me contó que mis primeros pasos los afiancé agarrada a dos...

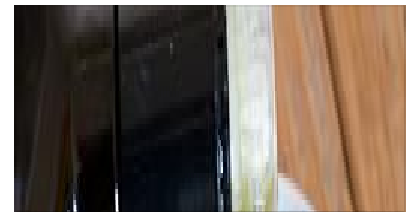
+ ver el resto de blogs de 20 minutos



**La Gulateca**  
24 min

¿Tomas aceite de oliva pensando que ese es "el bueno"? Hoy os explicamos la diferencia entre el aceite de oliva y el oliva virgen y virgen extra.

Un tema bastante más complejo y polémico de lo que podría parecer porque. En España el aceite de oliva (a secas) es el más consumido, mientras que en otros países ni siquiera se produce al considerarse de segunda.



¿Cuál es la diferencia entre aceite de oliva, oliva virgen y ...

Es una de las estrellas de la llamada dieta mediterránea e ingrediente básico de l...

BLOGS 20MINUTOS ES

TAGS

**Barcelona Bilbao** bodegas  
Brunch **café** calabaza cava **cerveza**  
**cerveza artesana chocolate** cocina en  
televisión **cocteles curiosidades cóctel**  
desayuno **Diseño gastrotele gin-tonic**  
ginebra hamburguesas **Instagram Japón libros**  
londres **Madrid** manzana **MasterChef**  
**Navidad** nutrición paella **Pan** pintxos  
**postres receta recetas** receta  
vegana regalos Sagardi sushi **tapas**  
**Televisión Vermut viajes vino** ¿Qué  
quiere decir tu madre con 'eso tú ya lo ves'?

ARCHIVO

junio 2016 (21)  
mayo 2016 (27)  
abril 2016 (28)  
marzo 2016 (30)  
febrero 2016 (29)  
enero 2016 (26)  
diciembre 2015 (30)  
noviembre 2015 (27)  
octubre 2015 (26)

septiembre 2015 (25)

agosto 2015 (19)

julio 2015 (24)

[+ ver todo el archivo](#)

## CATEGORÍAS

[Actualidad \(395\)](#)

[Bebercios \(175\)](#)

[Libros y cosas \(112\)](#)

[Recetas \(280\)](#)

[Restaurantes y viajes \(151\)](#)

[Sin categoría \(4\)](#)

[Tiendas y alacena \(84\)](#)

[Trastos \(66\)](#)



### SECCIONES

[Portada](#)  
[Nacional](#)  
[Internacional](#)  
[Economía](#)  
[Tu ciudad](#)  
[Opiniones](#)  
[Deportes](#)  
[Tecnología](#)  
[Ciencia](#)  
[Cine](#)  
[Música](#)  
[Suscríbete al boletín](#)

[Loterías y sorteos](#)

[Gente y TV](#)  
[Motor](#)  
[Comunidad20](#)  
[laBlogoteca](#)  
[Salud](#)  
[Viajes](#)  
[Vivienda](#)  
[Empleo](#)  
[Entrevistas](#)  
[Servicios](#)  
[Hemeroteca](#)  
[Listas](#)  
[RSS](#)

### TE INTERESA

[Premios 20Blogs](#)  
[Estrenos de Cine](#)  
[Horóscopo](#)  
[Programación TV](#)  
[Lotería del Niño](#)  
[Recetas fáciles](#)  
[Mejor con salud](#)  
[Gran Hermano](#)  
[Efemérides](#)  
[Aniversario 20minutos](#)

### ESPECIALES

[Elecciones Generales](#)  
[Eurocopa 2016](#)  
[La mejor playa](#)  
[Juegos Olímpicos](#)  
[Cervantes](#)  
[Festivales de música](#)  
[Refugiados](#)  
[Carreras populares](#)  
[El mensual](#)  
[Fórmula 1](#)

### ESPAÑA

[Noticias Madrid](#)  
[Noticias Cataluña](#)  
[Noticias Andalucía](#)  
[Noticias Valencia](#)  
[Noticias País Vasco](#)  
[Noticias Aragón](#)  
[Noticias Asturias](#)  
[Noticias Extremadura](#)  
[Noticias Galicia](#)  
[Noticias Murcia](#)  
[Noticias Castilla y León](#)  
[Noticias Castilla-La Mancha](#)

### CORPORATIVO

[Publicidad en 20minutos](#)  
[Quiénes somos](#)  
[Trabaja con nosotros](#)  
[Contacto](#)  
[Aviso legal](#)  
[Gonzoo](#)  
[Noticias de México](#)  
[Noticias USA](#)  
[Plan Avanza](#)  
[Heraldo](#)

**Noticias:** A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z, 0-9.

**Videos:** Actualidad, España, Internacional, Gente y TV, Deportes, Cine, TV, Música.