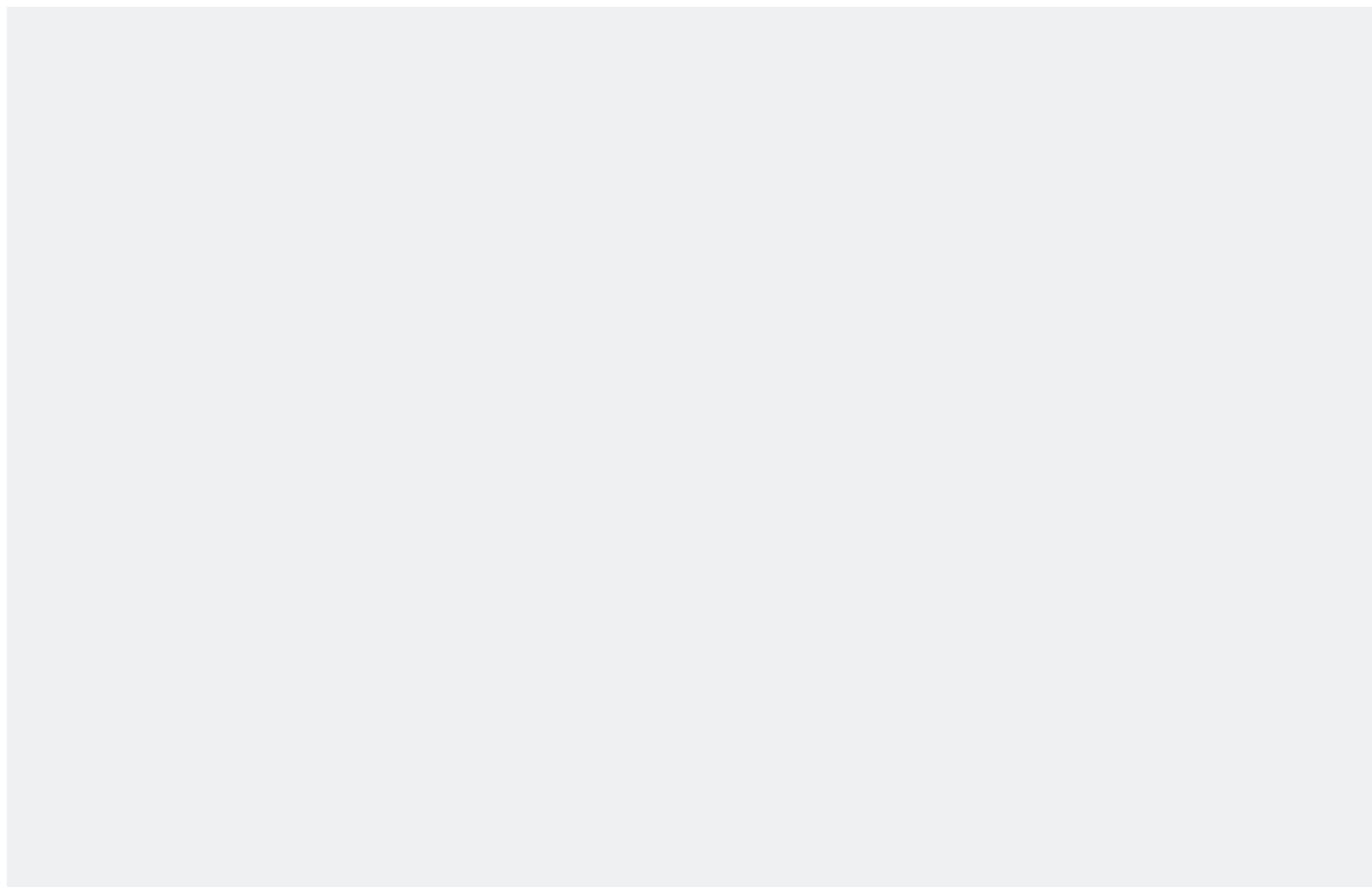


DE TEMPORADA: MANZANAS

El otoño amplía la oferta de una de las frutas de mayor consumo y permite disfrutar de la exquisita reineta vasca



ISABEL LÓPEZ

Miércoles, 11 octubre 2017, 23:59



Las distintas variedades de manzanas parecen competir todo el año en las fruterías para lograr la atención del consumidor con sus pieles brillantes, sus colores intensos, sus formas redondeadas. La gama es amplia y aumenta en el otoño con las cultivadas en Euskadi, donde la manzana está ligada a su paisaje, cultura y, por supuesto, a su gastronomía a través de la sidra y de la repostería tradicional: compotas, tartas, dulces, manzanas asadas...

Amargas, dulces, sosas y ácidas, hay para todos los gustos. Errege gaxi, Gexazurixa, Txarba, Ibarra, Larragatxu y Manttoni son algunas de las plantadas en nuestros caseríos, y utilizadas para elaborar sidra y para su consumo crudas. Entre estas últimas sobresale la reineta vasca, poco apreciada entre las generaciones más jóvenes por su aspecto. Los consumidores se dejan guiar más con la vista a la hora de comprar y, como ocurre con otros productos, con este criterio estético salen ganando variedades más lustrosas como la fuji o la granny smith, que no presentan en su piel las manchas redondeadas, esa

especie de roña característica también de la pera conferencia, y que obedece a la oxidación de la piel, producida de forma natural en el árbol al bajar las temperaturas por la noche.

La reineta se diferencia de otras manzanas por su mágico equilibrio entre azúcar y acidez, por su exquisito sabor y por su textura entre crujiente y arenosa en función de su grado de madurez. Gastronómicamente es también la más valorada y polivalente ya que podemos consumirla asada, cocida o cruda, si no está muy madura pues entonces resulta harinosa al paladar. Su punto agri dulce encaja a la perfección con carnes y asados, como el cerdo o el cochinillo, y también con el foie. Y puestos a hacer compota o asarla al horno no resiste comparación con ninguna otra.

Postre para dos

Una idea original para cocinar la manzana, por ejemplo la reineta o la fuji. Peladas y descorazonadas, se cortan en gajos finos y se cocinan seis o siete minutos con el zumo de un par de mandarinas, dos cucharadas de vino dulce y ralladura de jengibre. Después retiramos las manzanas y colamos el jugo, al que se añade una nuez de mantequilla, confitura de albaricoque y un yogur cremoso natural. Se reparte la mezcla en dos recipientes y se guardan en la nevera. Al momento de servir, colocamos encima unas rodajas de manzana y espolvoreamos azúcar moreno.

Otra compota

Azúcar y canela o vainilla acompañan a la compota de manzana de toda la vida. Si queremos probar algo diferente basta con introducir algún otro ingrediente como el cardamomo. Se pelan las manzanas y se les retira las pepitas con la ayuda de un descorazonador antes de asarlas en el horno con un poco de mantequilla, canela y el cardamomo, que brinda un aroma muy especial. Una vez cocinadas las manzanas se trituran con una túrmix. Obtendremos una textura de compota, que nos permite consumirla con unas bolas de helado o untadas sobre pan.

Para sidra

La manzana de sidra tiene menos azúcar y más almidón que la destinada a postre. Si está elaborada sólo con manzana de Euskadi la sidra natural puede lucir el distintivo Eusko Label. Hay distintas variedades (Txalaka, Urtebia o Goikoetxe), que también se pueden comer crudas.

TEMAS País Vasco, Ibarra

Comentarios

Lo + leído

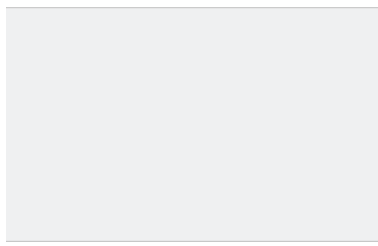
[Top 50](#)

- 1 **Tu Wifi ya no es seguro: cuatro consejos para evitar ser hackeado**
- 2 **Pisos de lujo en los grandes almacenes de Barakaldo**
- 3 **«Lo siento 'aita'... Es el ciclo de la Liga»**
- 4 **Algunos mitos sobre el desayuno, en cuestión**
- 5 **Un remero guipuzcoano escapa del fuego en Galicia: «Vimos a dos encapuchados huyendo en moto»**

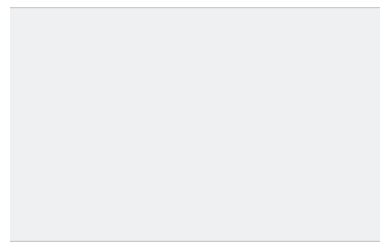
Noticias relacionadas



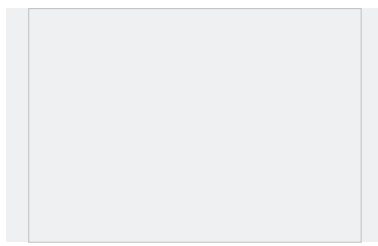
La viuda de un concejal del PP asesinado por ETA pide a los populares que se sumen a la ponencia de memoria



La Ertzaintza alerta de un incremento en la detección de billetes de 50 euros falsos



De Andrés: «Los vascos debemos proteger España ante el delirio independentista de Cataluña»



Euskadi e India fusionan raíces

EL CORREO

© DIARIO EL CORREO, S.A. Sociedad Unipersonal.

C/ Pintor Losada 7 48004 Bilbao



vocento

ABC

ABC Sevilla

Hoy

El Correo

La Rioja

El Norte de Castilla

Diario Vasco

El Comercio

Ideal

Sur

Las Provincias

El Diario Montañés

La Voz Digital

La Verdad

Leonoticias.com

Tus Anuncios

Infoempleo

Guapabox

Finanzas

[Autocasión](#)

[Oferplan](#)

[Pisos.com](#)

[Mujerhoy](#)

[XL Semanal](#)

[Código Único](#)

[Eslang](#)

[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)