



«Txinparta» en la cazuela

Ensalada a la sidra

Ingredientes:

Para seis personas: Cuatro patatas grandes, un vaso de sidra, una escarola, un corazón de apio, 250 grs. de pollo o de gallina (asado o hervido) o, en su defecto, 3 lonchas de jamón en dulce, 2 manzanas, sal y pimienta, un bol de mayonesa y dos cucharadas de zumo de limón.

Poner a cocer las patatas con sal unos 30 minutos. Mientras tanto limpiar la escarola, aprovechando sólo las hojas blancas y crujientes, cortarla en juliana. Limpiar y lavar el corazón del apio y cortarlo en laminillas finas. Cortar en dados la carne de ave (en el caso del jamón en tiritas). Cortar la manzana en dados y rociarla con el jugo de limón. Una vez cocidas y tibias las patatas, cortarlas asimismo en dados. Calentar la sidra justo a la temperatura de ebullición, verterla hirviendo sobre las patatas todavía tibias. Dejar enfriar. Mezclar en una ensaladera todos los elementos. Verter la mayonesa encima, mezclar bien, poner en lugar fresco y servirlo frío.

Pollo a la sidra

Ingredientes:

Un pollo, un vaso de sidra por cada kilo de ave, tres o cuatro manzanas ácidas, cebolla, un terrón de azúcar, crema de leche fresca.

Limpiar el pollo y calentar el horno. Pelar y cortar las manzanas en

cuartos. Rellenar el pollo con una parte de ellas y el resto dejar aparte. Untar el pollo con aceite y meterlo al horno dándole vueltas para que se dore uniformemente. Mientras tanto sofreír la cebolla con mantequilla en una cocotte. Colocar en ella el pollo (se le puede añadir tomillo, clavo, pimienta y el terrón de azúcar), repartir alrededor las manzanas que habían quedado anteriormente. Añadir la sidra poco a poco, para que no se enfríe el pollo. Cerrar la cocotte y dejar que se termine de hacer.

Reducir la salsa y añadir la crema de leche fresca. Trocear el pollo y rodearlo con las manzanas y la salsa.

Medallones de merluza al sagardoz

Ingredientes:

Merluza, aceite, mantequilla, un poco de harina, un poco de chalota y una copa de sagardoz.

Calentar en una cazuela el aceite con la mantequilla y poner a rehogar la chalota picada, sin que se dore. Enharinar los medallones de merluza golpeándolos suavemente para que desprenda el sobrante y ponerlo a hacer en la cazuela unos dos minutos por cada lado. Añadir la copa de sagardoz y flambear. Según los gustos, puede añadirse un poco de nata líquida. Dejar reducir la salsa. (Si no se tiene sagardoz puede sustituirse por un vaso de sidra, pero entonces es necesario tener al fuego más tiempo hasta que se reduzca).

Antxoas a la sidra

Ingredientes:

Antxoas, aceite, ajo, cebolla, perejil y un vaso grande de sidra.

Limpiar y abrir las antxoas quitándoles la espina central. Poner a calentar en una cazuela de barro aceite con un diente de ajo. Una vez frito retirarlo y poner a hacer lentamente abundante cebolla cortada en redondo y finamente. Cuando esté bien hecha y transparente (sin tostarse), ir colocando encima, por capas, las anchoas con su correspondiente sal. Una vez que estén un poco calientes, añadir el vaso de sidra y abundante perejil picado. Dejar que de un hervor fuerte para que se consuma el líquido añadido y servir inmediatamente.

Cerdo asado a la sidra

Ingredientes:

Para seis personas un trozo de lomo de cerdo de 1.500 gramos, aceite, un vaso de sidra, dos dientes de ajo, sal y pimienta.

Calentar el horno y mientras tanto salpimentar la carne y mecharla con el ajo. Untar con aceite y meterlo al horno durante una hora y media aproximadamente. Sacar la fuente del horno y añadir la sidra al asado. Mezclar bien con el jugo de la carne y rociar el asado con esta salsa. Introducir nuevamente al horno hasta que esté hecho. Colocar el asado en una fuente de servir, previamente calentada. Colar la salsa y verterla por encima o servir aparte para que no se enfríe.



Cianume
Sagardotegia

URNIETA

TEL. 55 66 83



LARRARTE
SAGARDOAK

C. Muñagorri-Enea
Bº Santiago-Mendi

Telf.: 55 56 47
Astigarraga

OYARBIDE
SAGARDOAK

SEBASTIAN ZABALEGI

☎ 55 31 99

ASTIGARRAGA

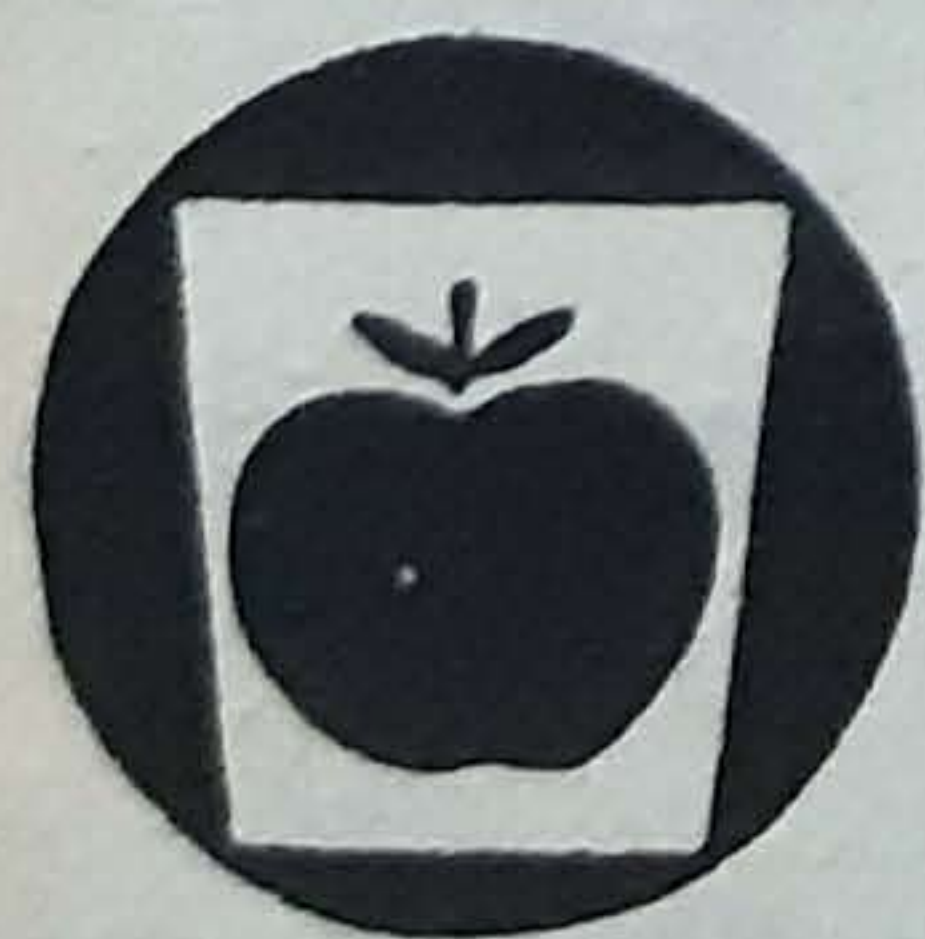
MENDIZABAL

Sagardotegia



Oyarbide Txiki Baserria
— SAGARDOTEGIA-JATETXEA —

Telefona: 55 57 47
Astigarraga



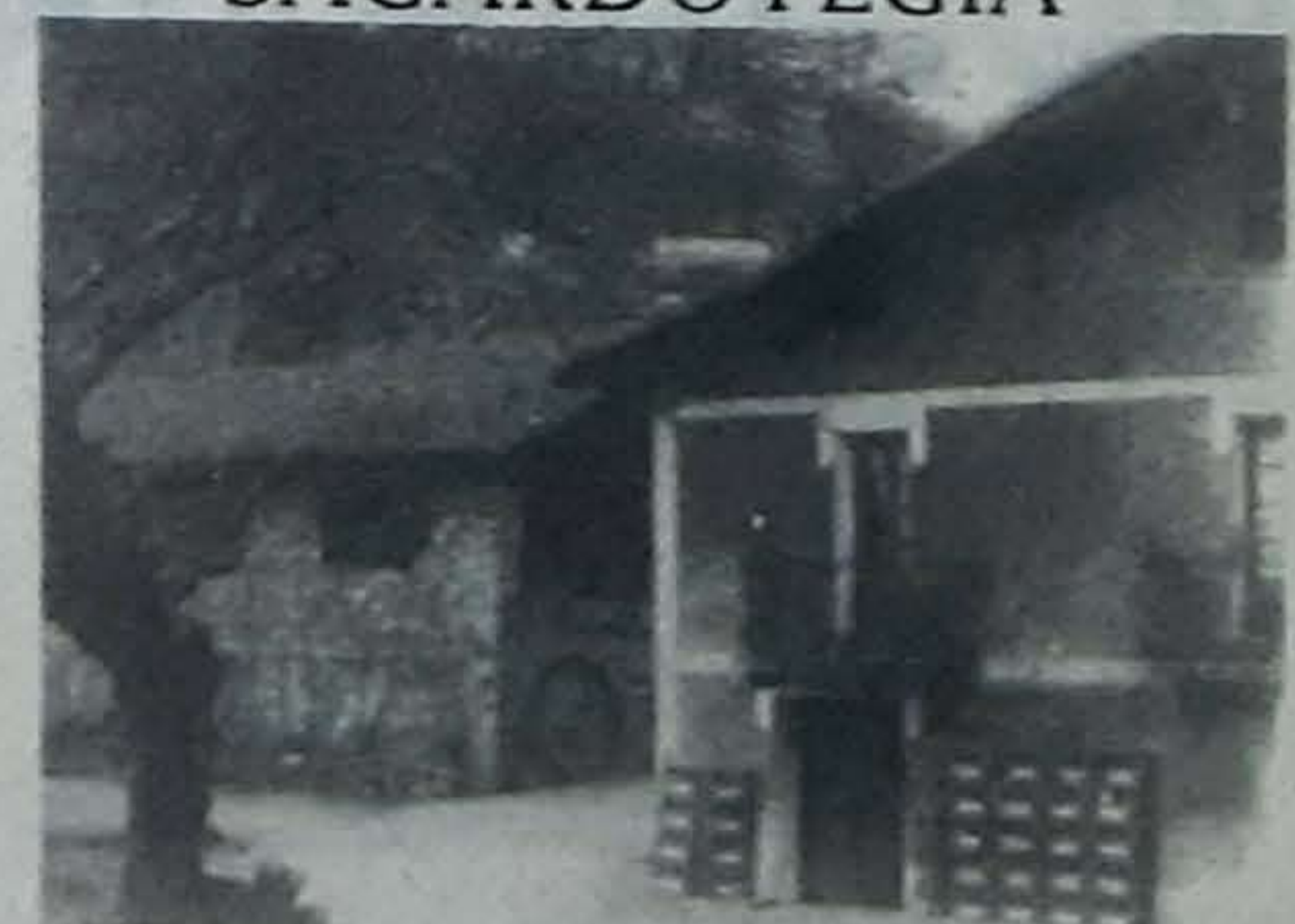
Sagardotegia - Sidreria

aulia

Aulia-enea
Teléfono: 80 60 66

LEGORRETA (Guipúzcoa)

GARTZIATEGI
SAGARDOTEGIA



☎ 46 96 74
46 77 16

Sagardoaren pas., 1
Gartziategi Baserria
ASTIGARRAGA