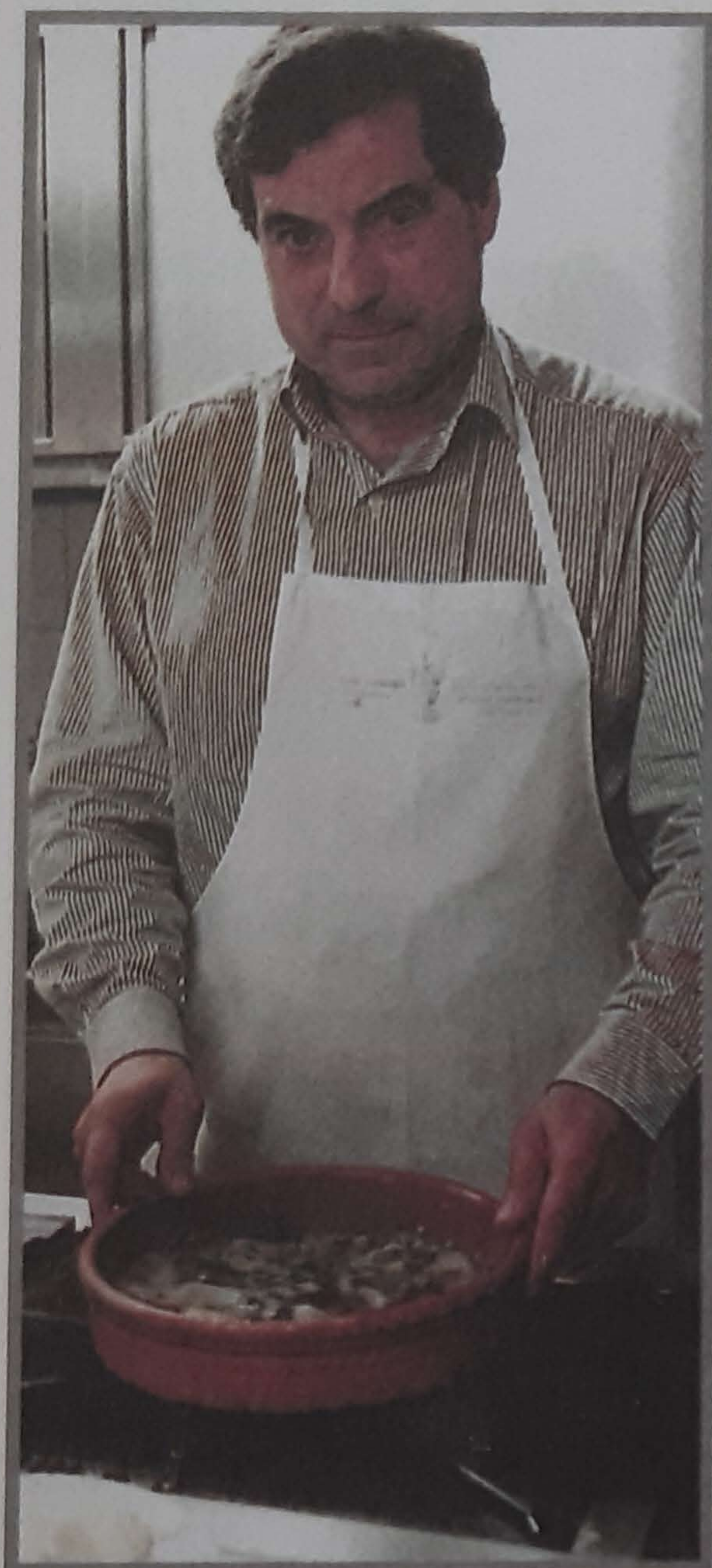


Kokotxas con almejas a la sidra

Antxon Iriarte, de la sociedad Aingeru Zaindaria



Antxon Iriarte, de la sociedad Aingeru Zaindaria, una de las más afamadas del barrio, ofrece una de

sus recetas más destacadas, realizada básicamente con productos de la mar, y que se hace indispensable en la buena mesa.

INGREDIENTES

Kokotxas, almejas, ajo, perejil, sal, aceite y sidra.

PREPARACION

En una cazuela a fuego lento poner aceite con ajos bien picaditos (los ajos no tienen que dorarse).

Retirar la cazuela y dejar enfriar el aceite. Añadir las kokotxas poniéndolas con la piel hacia arriba y a fuego lento ir moviendo la cazuela hasta ligar bien la salsa.

Dar la vuelta a las kokotxas y añadir la sal y el vaso de sidra, y seguir moviendo la cazuela para aligerar la salsa. Añadir el perejil.

Las almejas se deberán abrir en la sartén con sidra.

Una vez abiertas ir colocándolas con las kokotxas. Dejar reposar. Antes de servir, calentarlas bien.

Pollo de caserío al txakoli

Plato preparado por Manolo Morales

Este vecino del barrio de Ibaeta ofrece una de sus recetas para preparar en cualquier ocasión, y máxime en plenas fiestas.

INGREDIENTES

Un pollo de caserío, ajo, perejil, pimienta negra, patatas, un vaso de agua, aceite y txakoli.

PREPARACION

Trocear el pollo en trozos medianos. En un mortero machacar el ajo, el perejil y la pimienta negra y añadir, una vez machacado, un poco de aceite (dos cucharadas), medio vaso de agua, un vaso de txakoli, un poco de azafrán y

mezclarlo bien. Una vez preparado esto añadiremos al pollo, que lo



tendremos en una cazuela con las patatas, dejando durante un par de horas en maceración.

Con el horno a 180° lo tendremos una hora aproximadamente. Se pueden añadir en el horno varios vasitos de txakoli, lo que le da un toque especial.