



Estás en [Guía Gastronomika](#) -

[Noticias](#) -

[Txotx!!!! también a la variedad de platos cocinados con sidra](#)



Temporada

Txotx!!!! también a la variedad de platos cocinados con sidra

Ya ha llegado. La temporada de sidra se ha abierto oficialmente, y con ella recuperamos la valorada tradición de las sidrerías con su inconfundible ritual.

diariovasco.com | 23/01/2015 |

La sidra, bebida elaborada con manzana, se asocia invariablemente con la tortilla de bacalao, la chuleta y el queso con nueces y membrillo, pero no siempre tiene que ser un acompañante. Puede ser la base estrella de multitud de exquisitos platos tanto de elaboración simple como más trabajados.

Antes de decidirnos por una receta, debemos tener muy presente las propiedades de la sidra para evitar las que pueden afectar negativamente al sabor del producto con el que se cocina, como su **destacada acidez**.

Cocinar recetas basadas en la sidra está al alcance de todo el mundo, y algunas de ellas no implican grandes complicaciones. El chorizo a la sidra puede ser un acertado aperitivo, como los que sustituyen este producto por guisantes, mejillones, langostinos o pimientos. Esta característica, por ejemplo, **la desaconseja para preparar tipos de pescado suaves como la merluza**, a pesar de que esta costumbre se halla muy extendida. Por el contrario, también podemos resaltar otros aspectos más positivos, como sus frescos aromas a manzana verde que

enriquecerán nuestro plato.

Como plato principal, también es fácil lucirse con la presentación de un rico pollo a la sidra, o invertir algo más de cuidado y tiempo y utilizar conejo, carrilleras, picantones o solomillo de cerdo. Estas carnes admiten muy bien una salsa de sidra que les impregna de un sabor característico sin arruinar el plato.

Respecto a los pescados, conviene tener en cuenta que, como se ha citado anteriormente, el sabor de la sidra puede afectar de manera no deseada al plato. Esta bebida se puede cocinar perfectamente con los azules como los chicharros o con los que se obtienen en los ríos, como la trucha, el salmón o las carpas.

Llega el momento del postre, y es entonces cuando tenemos la ocasión ideal para demostrar nuestras habilidades y, en casos concretos, sorprender. Una buena compota de manzana en sidra es un dulce que, a pesar de su sencillez, no consumimos de manera asidua y será bien recibido por los comensales.

Postres

Hay otros postres más elaborados a los que esta bebida les da un peculiar y exquisito sabor, como **los buñuelos de manzana con miel y brandy de sidra, la espuma de sidra, el sorbete de esta bebida con manzana o las torrijas a la sidra**. En cualquier caso, la manzana se presenta como acompañante ideal porque también es la fruta de la que se obtiene este producto.

Son innumerables las posibilidades gastronómicas de una bebida que a partir de ahora se encuentra en su plenitud, y que sería una buena idea aprovechar porque la temporada es corta, aunque se pueda consumir todo el año.

vocento

© Copyright [DIARIOVASCO.COM](http://diariovasco.com) Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.

Camino de Portuetxe, 2. 20018 San Sebastián

C.I.F. A-20004073



Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.