

# Los mejores compañeros



Los profesionales de la sidrería Intxaurrendu muestran su succulento menú.

**N**o se entiende la sidra sin la chuleta, el bacalao, la tortilla, las nueces y el membrillo. Aunque siempre se admiten variaciones, y en los últimos años han proliferado alternativas originales e incluso sorprendentes, son estos los ingredientes de un buen menú de sidrería. De hecho, el ritual que se repite todos los años ha acabado por marcar una tradición enormemente arraigada, que cuesta variar para desesperación de los cocineros más imaginativos. Con todo, nadie niega que el menú clásico está perfectamente conjuntado y es capaz de satisfacer los paladares más exigentes. Si se cumple el requisito básico de toda labor gastronómica, que es contar con materias primas de calidad, el resultado no puede ser mejor.

Los chuletones son uno de los elementos indispensables, compartiendo el protagonismo con la propia sidra. Tras un período sembrado de dudas, por las enfermedades que se asociaban a la carne de vacuno, de nuevo el consumidor ha recuperado la tranquilidad y disfruta de este manjar como siempre. Las asociaciones de criadores y los propios carniceros han hecho un considerable esfuerzo para garantizar la máxima calidad del producto, y afortunadamente en Euskadi podemos disfrutar de una carne de primera calidad.

Como consejo para su preparación, se recomienda que la carne se ase a temperatura ambiente, no fría. También es preferible echar a los chuletones sal marina seca, y a poder ser, al finalizar el asado.

En cuanto al bacalao, su inclusión en el menú de sidrería tiene su historia. Este pescado ha estado tradicionalmente, a lo largo de los años, al alcance de toda la población por su reducido costo, por lo que suponía un elemento muy habitual en los caseríos. Desde entonces, ha permanecido en la oferta de las sidrerías. Bien frito o en tortilla, sus muchas propiedades nutricionales y su preciado sabor le reservado un puesto de honor para acompañar a la sidra.

En los postres es donde más variedad se ha ido introduciendo. Las tradicionales nueces y queso han ido compartiendo espacio con productos más elaborados, como dulces de membrillo o tartas de queso, o incluso con postres totalmente diferentes. Paulatinamente, aunque con menor decisión, algunas sidrerías han incluido en su oferta otros productos, sobre todo como alternativa al chuletón o al bacalao: merluza, besugo, o incluso el rape han ido introduciéndose. En los entrantes también se presentan otras propuestas, como almejas o pimientos verde con anchoas, en las escasas variaciones al menú tradicional.

## | Manzana y sidra

La cocina tradicional vasca siempre ha mimado la manzana y la sidra, dándoles un papel relevante como condimentos de variados platos. La sidra acompaña perfectamente a pescados y crustáceos, y en la repostería vasca se utiliza para emborrachar bizcochos y pasteles. Novedades culinarias como las ostras con gelatina de sidra, o el granizado de sidra con manzanas crujientes son notables aportaciones en este campo, que han sabido romper los rígidos esquemas del pasado.

Además, los cocineros han superado el uso tradicional de la manzana como postre y han aprovechado sus cualidades para confeccionar platos más elaborados. Por ejemplo, Martín Berasategi la utiliza para acompañar el foie, evitando el punto graso de este alimento con la acidez de la manzana tradicional de nuestra tierra. También la manzana ha pasado a protagonizar primeros platos, y es un acompañamiento soberbio para carnes y pescados.

El vinagre de sidra es un condimento a destacar por sus peculiares propiedades. Una ensalada aliñada con este vinagre resultará más suave al paladar, además de que los médicos destacan sus valores, ya que contiene todos los principios activos: minerales y vitaminas de la manzana, así como buenas cantidades de fósforo y potasio. Por tanto, juega a favor de este vinagre la salud y el sabor suave, aunque su precio sea algo superior al vinagre de vino. Como curiosidad, para su elaboración se utiliza la sidra de las kupelas que no se ha utilizado durante la temporada del txotx, ya que durante su estancia en las barricas ha perdido fuerza y ya no sirve para ser embotellada.

## | Las alternativas

La sidrería Intxaurrendu es representativa del esfuerzo por introducir variaciones en el menú. Como explica Javier, el responsable de cocina, intentan ofrecer los mismos productos que una sidrería tradicional, pero con extras. Rompiendo algunos moldes, ofrecen un menú del día que incluye txotx, al módico precio de 7,90 euros. Y también disponen de una

carta con varias opciones de menú de sidrería, en el que se sustituye el chuletón por costilla de ternera o churrasco de ternera. Los precios oscilan entre los 15 y los 22 euros, lo que contribuye a que en este el inicio de la temporada de sidras ya noten un aumento de la afluencia de comensales.

Pero si algo destaca de esta sidrería es la calidad de su carne de viejo, por lo que no parece muy recomendable perderse su chule-

tón. Manolo, uno de los responsables, asegura que el que ha probado su carne ha vuelto, incluso cuatro veces, y ha acabado trayendo a amigos y familia. Con todo, siempre hay gustos, por lo que la carta presenta alternativas, que pasan por la tabla de ibéricos, langostinos, pescados... siempre con el txotx incluido en el precio. Y por cierto, también en las kupelas hay variedad, porque las hay de sidra, vino tinto y clarete.



### SAGARDOATEGIA SIDRERIA

Abierto todo el año

## ABYRVZA

Urte osoan zabalik

Tel. 943 692 452 - Olatza Baserría - ADUNA

Patxi Aduriz  
Haragi Banakuntza  
Distribuciones Cárnicas

Martutene pasealekua, 19-B • 20014 DONOSTIA • Tel 943469411 • Fax 943469588

### ZAHARRAN TXULETAK

TXEKORRA • BENIA • TXERRIKUMEAK • ARKUMEA

### CHULETAS DE BUEY

TERNERA • YACA • COCHINILLOS • CORDERO



### OTEGI SAGARDOATEGIA

MAÑANA, SABADO, 17 DE ENERO, APERTURA DE LA TEMPORADA DE SIDRA AL TXOTX.  
EGUNERO IREKITA  
EGUERDITAN ENKARGUZ IREKITA  
SOLLA-ENEA BASERRIA

ZABALETA AIZOEA - ILLARRIATZUETA BIDEA, 2  
TEL. 943 365 029 • LASARTE-ORIA

# CARNICAS SAN MARCIAL

Pol. Ugaldetxo, c/ Zuarnabar 70 • OIARTZUN • Tel. 943 493 136