



Sidra en la cocina

Las abuelas vascas, las que verdaderamente han mantenido la tradición de la cocina vasca utilizaron mucho la manzana, pero no así la sidra.

La sidra como ingrediente en la preparación de platos, no ha sido utilizada, que se sepa al menos, hasta tiempos relativamente modernos. Han sido las sociedades gastronómicas como los de la nueva cocina vasca, los que han utilizado la sidra para condimentar diversos platos, sobre todo, de pescado.

PLATOS TIPICOS

Museo IBARUZZEA

Aunque no sea muy habitual, la sidra puede ser ingrediente de platos y postres. He aquí algunos ejemplos:

Chorizo a la sidra

Ingredientes (para ocho raciones): 16 trozos de chorizo; 1 botella de sidra natural.

Se ponen los trozos de chorizo en una cazuela y se cubren de sidra hasta media altura. Se pone al fuego hasta pasar una media hora, moviendo los chorizos para que suelten bien toda la grasa.

Merluza a la sidra

Ingredientes (para 4 raciones): 4 trozos de merluza de unos 200 grs; 1 vaso de sidra natural; media cebolla; perejil picado; un poco de harina; aceite y sal.



JON URBIE

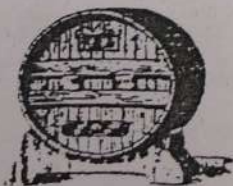
Se prepara la cebolla en una cazuela de barro con aceite y se colocan los trozos de merluza pasados por harina con un punto de sal. Seguidamente, se echa el perejil y la sidra dependiendo que se vaya haciendo poco a poco hasta que esté espesa la salsa. Se sirve en la misma cazuela.

Rodaballo con sidra

Ingredientes (para 4 raciones): 1 rodaballo de 1,5 kgs; 250 grs de champiñones; 2 ó 3 chalotas; nata fresca; sidra; mantequilla; limón o vinagre; pan rallado; sal y pimienta.

Preparar los champiñones y cortar las cabezas mayores. Trocear los champiñones. Hervir 2 ó 3 minutos echando unas cucharadas de agua con limón (o con muy poco vinagre). Escumar el rodaballo y añadirle un poco de sal y pimienta. Pelar las chalotas y picarlas. Untar con mantequilla una fuente para gratinar y llenar el fondo con parte de chalotas y picarlas. Disponer el rodaballo →

LARRE-GAIN
sagardotegia



HERNANI

LARRE-GAIN

• TEL. 55.58.46 • Larre-Gain baserria • EREÑOZU-HERNANI



IRIGOIEN
SAGARDOTEGIA

Bº Ergobia
Tel.: 55 03 33
ASTIGARRAGA

PETRITTEGUI SAGARDOTEGIA



45 71 88

ASTIGARRAGA

SAGARDOTEGIA - JATETXEA
MENDIZABAL



GIARBIDE-PARTI BASERRIA • ASTIGARRAGA (GP) TEL. 555747



OYARBIDE
SAGARDOAK

Sebastian Zabalegi

Telefona: 55 31 99 ASTIGARRAGA

SAGARDETEGIA

SAGARDETEGIA-SIDRERIA
FIKA
Tf. 615 36 02/3
FIKA (Detrás de Iglesia)



Katxarro
SAGARDETEGIA

TXULETA ERREAK
MAKAILU TORTILAK
ARRAIN PARRILLAERARA

Hogeitabatgarren Mendeko Sagardotegia

San Fausto. 17 • Tfnoa: 658 29 67

KUPELA ETA GUZTI

LARRAGIBEL SAGARDETEGIA

"ARABAKO SAGARDOA" LUIAONDO (ARABA)

Sidra al "txotx"

• Makalau, txuleta,
gazta, intxaurrek...



Tfno.: 945-892453 • 94-6726115

sidra en la cocina



encima de esta preparación. Espolvorearlo con pan rallado. Colocar encima unos trocitos de mantequilla. Mojar tapando casi con sidra y 3 "0 + cucharadas de nata fresca. Poner a horno mediano entre 20 y 25 minutos. Servir muy caliente.

Anchoas a la sidra

Ingredientes: anchoas, aceite, ajo, cebolla, perejil y un vaso grande de sidra.

Limpia y abre las anchoas 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 un vaso de sidra y abundante perejil picado. Dejar que dé un hervor fuerte para que se consuma el líquido añadido y servir inmediatamente.

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 y crema de leche fresca.

Limpia el pollo y calienta 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. Mien-

tras tanto, sofreír la cebolla con mantequilla en una olla a presión. Colocar en ella el pollo (se le puede añadir tomillo, clavo, pimienta y un terrón de azúcar), repartir alrededor las manzanas que habían quedado anteriormente. Añadir la sidra poco a poco, para que no se enfíe el pollo. Cerrar la olla y dejar que se termine de hacer. Reducir la salsa y añadir crema de leche fresca. Trocear el pollo y rodearlo con las manzanas y la salsa.

Soufflé de manzanas a la sidra

Ingredientes: 12 manzanas, catorce cucharadas de azúcar, cuatro huevos, mantequilla y sidra.

Se mondan y se cortan doce manzanas, quitándoles el corazón y las pepitas. Se coloca al fuego una cazuela con un litro de agua y, cuando está hirviendo, se añaden las manzanas, sacándolas cuando están cocidas con una escurridora a un pasador o colador y secándolas en el horno, dentro del mismo escurridor. En el agua en el que se han cocido las manzanas, se cuecen las pieles y desperdicios durante veinte minutos y después se pasan con el caldo por un colador o chino, haciendo presión con una espátula para aprovechar el mayor jugo posible. El caldo resultante se reduce en una sartén hasta que queden dos o tres cucharadas solamente. Se le añaden cuatro cucharadas de azúcar y las manzanas que están en el horno, previamente pasadas por un pasapuré. Después de que haya hervido todo, se saca esta crema del fuego. Se baten cuatro claras a punto de nieve y,

una vez bien montadas, se les añaden diez cucharadas rasas de azúcar, poco a poco, sin dejar de batir. Se mezcla el merengue con el puré o crema de manzana obtenida anteriormente, sin batir, añadiendo dos yemas rotas de huevo. Se unta una cazuela de barro con mantequilla y se vierte en ella el soufflé, alisándolo con un cuchillo, se espolvorea con azúcar y se mete al horno. Cuando está cocido y dorado, se rocia con sidra y se le prende fuego, sirviéndolo a continuación.

Cerdo asado a la sidra

Ingredientes (para seis personas): 1.500 gramos de lomo de cerdo, 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 fuente de servir previamente calentada. Colar la salsa y verterla por encima o aparte para que no se enfíe.