

La gastronomía vasca

Por **Redacción** - 12 febrero, 2020

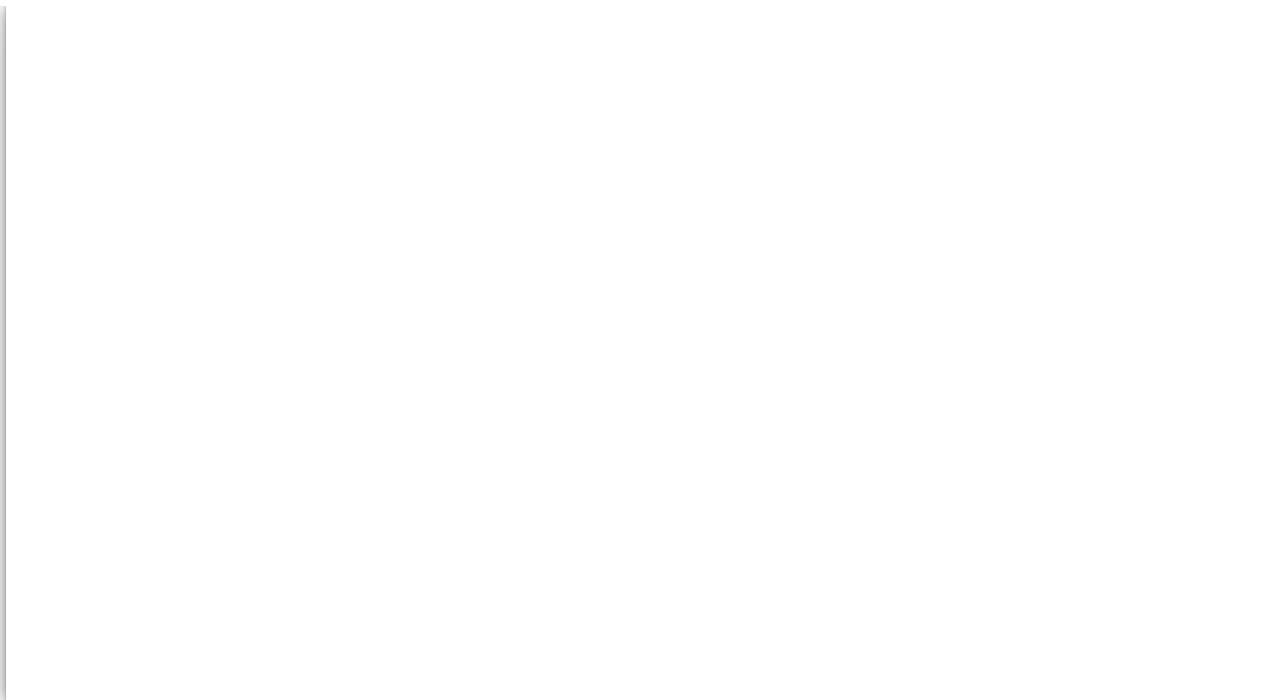
Los llamados *pintxos* son uno de los principales atractivos turísticos dentro del País Vasco. Su gran dedicación a la gastronomía les ha convertido, año tras año, en un referente a nivel mundial.

Seguro que más de una amigo o familiar te ha dicho que el País Vasco es una de las mejores comunidades españolas que ha visitado nunca. A pesar de que sus aguas no sean tan cálidas como las del Mediterráneo, sus diferencias culturales y sus preciosas playas de arena enamoran a cualquiera que pisa alguna de sus ciudades. Incluso, cuando llueve.



Porque admitamos que no hay nada más bello que ver llover a las nubes sobre el mar mientras **degustas un fabuloso pintxo**, por ejemplo, de tortilla con pimientos. Y si lo acompañas de una buena cerveza, poco más hay que decir.

El País Vasco es, en sí mismo, sinónimo de calidad. Por ello, este artículo no se lo dedicamos solo a su belleza cultural o artística, sino a explicar qué tiene su gastronomía que le hace única dentro y fuera de nuestras fronteras.



Gastronomía vasca. Pintxo

Los platos más típicos de la gastronomía vasca

Si tuviéramos que relatar todos los platos que conforman la gastronomía vasca, es probable que nos dieran para, más que unas líneas, un libro completo de recetas. Por eso, hemos optado por hacer una pequeña selección que, esperamos, os guste.

Marmitako. No puede haber receta más conocida en el País Vasco que esta. Aunque nunca la hayas probado, estamos seguros de que al menos alguna vez habrás oído hablar de ella. Y no solo porque suela gustar a todo el mundo, sino porque no es nada difícil de elaborar. Solo se trata, en la receta tradicional, de un bonito guisado con patatas también guisadas. A él, para darle sabor, se le añaden otros productos básicos como el pimiento, la cebolla o el tomate. Eso sí, no os olvidéis por nada del mundo del toque picante de la cayena.

Kokotxas en salsa verde. Esta vez el producto principal no es el bonito, aunque continúa siendo un pescado. El bacalao es otro de los alimentos más aprovechados en la cocina vasca. De hecho, las kokotxas son la parte del mentón de este animal. Lo que se podría considerar la papada.

La receta en salsa verde es solo una de todas las que se pueden realizar con las kokotxas, aunque nosotros nos vamos a centrar en la receta con salsa verde. Tan solo hará falta desalar el pescado, un poco de caldo (también de pescado) y mucho arte para realizar una salsa que, con aceite, ajos, cebolla, guindilla, perejil y vino se convertirá en todo un manjar.

Pastel vasco. Los vascos también dejan algo de espacio para el poste. Sobre todo si saben que lo que hay de sobremesa es el pastel vasco. Relativamente fácil de elaborar, lo conforma una pasta quebrada que se rellena de una fina crema pastelera.

La gastronomía vasca llega a los festivales

La pasión de los vascos por la gastronomía les ha llevado a crear varios festejos dedicados exclusivamente a ella. Desde campeonatos de queso hasta clases y ferias dedicadas exclusivamente a la trufa negra.

Feria de Santo Tomás. Aunque para disfrutarla habrá que esperar al invierno de 2020, se puede encontrar en muchas localidades vascas. Desde San Sebastián hasta Hondarribia. Durante una jornada completa, se pueden degustar todo tipo de productos, principalmente el chorizo, la sidra o el talo.

Feria de artesanos. Realizada entre finales de enero y principios de febrero en la localidad de Zegama, sorprende por contar con una cata de miel guiada y la opción de poder aprender a hacer velas en un taller.

Día de la sidra en San Sebastián. En el municipio de Astigarraga, durante el mes de julio, las sidrerías de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa se reúnen para dar a probar las mejores sidras de las cosechas. Todo ello acompañado de pintxos.

Desde revistaiberica.com esperamos que el artículo haya sido de vuestro interés y os animamos a dejar vuestras opiniones en los comentarios de nuestra página web.



Redacción

<https://www.revistaiberica.com>