



# UNAS BUENAS RECOMENDACIONES

POR ISAAK SALABERRIA • COCINERO DEL RESTAURANTE FAGOLLAGA



## CREMA FRIA DE BACALAO Y PUERRO

■ **Ingredientes:**  
*Bacalao desalado*  
*Puerro y cebolla*  
*Pimiento verde*  
*Aceite de oliva*  
*Nata*  
*Aceite virgen*  
*Vino blanco*

■ **Elaboración:**  
 Pochamos la cebolla y el pimiento verde hasta que quede blando. Añadimos seguidamente el puerro dejando dorar unos minutos.

Después añadiremos el bacalao, y a continuación añadimos un poco de vino blanco, nata y un poco de agua, dejando que reduzca unos minutos.

Tratamos la mezcla pasándolo por un colador y dejando enfriar en la cámara. •

## RAPE ASADO CON CARAMELO DE VINAGRE DE SIDRA

■ **Ingredientes:**  
*Rape bermoso (2 personas)*  
*Patatas confitadas*  
*Almejas grandes*  
*Caramelo: 300gr azúcar, 600gr de vinagre de sidra, una copa de oporto y una copa de agua*  
*Un poco de perejil picado*

■ **Elaboración:**  
 Comenzamos el plato preparando el caramelo, que consiste en preparar un caramelo a base de vinagre y azúcar. Una vez conseguido el caramelo rubio, añadiremos la copa de oporto y el agua, dejando reducir hasta conseguir la densura deseada.

El rape lo asaremos a la parrilla dejando el pescado poco hecho.

Terminamos el plato colocando las patatas en el fondo del plato, con unas almejas abiertas al vapor, los lomos del rape, y una cantidad pequeña de salsa a un lado del rape, adornando con una pizca de perejil picado. •

## MOLLEJAS DE TERNERA CON HONGOS Y SALSA A LA SIDRA

■ **Ingredientes:**  
*Mollejas previamente blanqueadas*  
*Cebolleta*  
*Hongos frescos*  
*Ajo*  
*Jugo de carne*  
*Sidra, 3 dl*  
*Verduras de temporada (zanahoria, alcachofa, babas etc)*  
*Aceite*

■ **Elaboración:**  
 Salteamos las mollejas en una gota de aceite dejándolas doradas.

Por otra parte, pochamos la cebolleta y el ajo. Cuando se ablanden añadiremos la sidra, y dejaremos reducir las tres cuartas partes del líquido. A continuación, añadiremos el jugo de carne, dejando reducir unos minutos.

Salteamos las verduras, previamente cocidas con los hongos y los dejamos poco cocidos.

Remataremos la preparación del plato colocando las mollejas y los hongos, salseando con lo anteriormente preparado. •

## CREMA DE MANZANA ASADA CON GELATINA DE CANELA

■ **Ingredientes:**  
*6 manzanas reinetas*  
*300 gr. de azúcar*  
*30 dl de sidra*  
*1 boja de gelatina (cola de pescado, 300cl de líquido por boja)*  
*1 copa de licor de manzana*  
*Un poco de nata montada*  
*Canela en rama*  
*Canela en polvo*

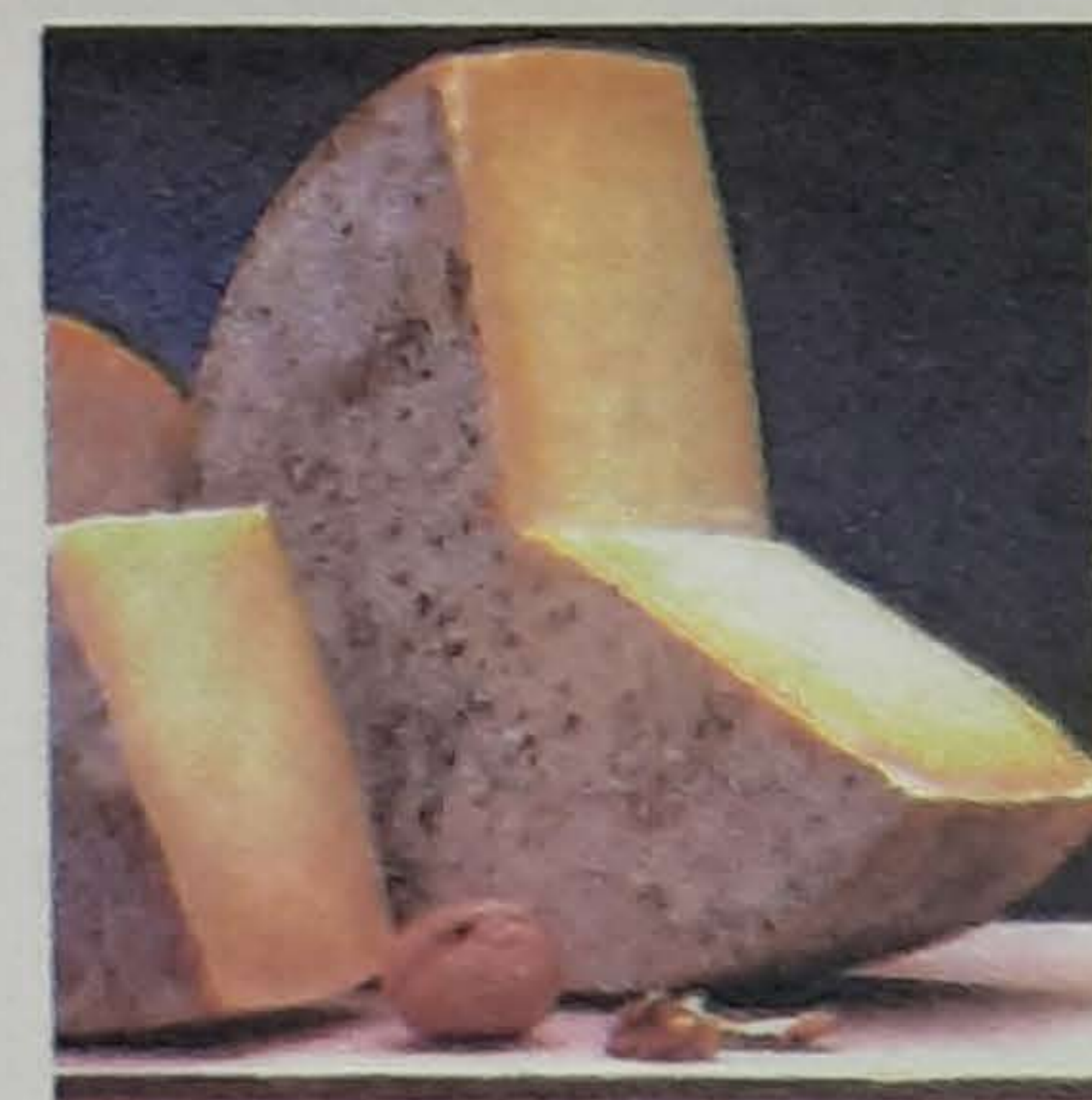
■ **Elaboración:**  
 Descorazonaremos las manzanas e introduciremos en el in-

terior el azúcar. Meteremos las manzanas en el horno (160º) en un recipiente hondo, con un poco de agua, la sidra, y la canela en rama

terior el azúcar. Meteremos las manzanas en el horno (160º) en un recipiente hondo, con un poco de agua, la sidra, y la canela en rama

Después de que transcurra el tiempo necesario (30min) sacaremos las manzanas y colaremos el líquido que haya quedado en el recipiente añadiendo la gelatina. Este líquido lo añadiremos en unas copas, tipo cocktail, hasta la mitad, dejando reposar durante un día.

La crema de manzana la haremos después de pelar las manzanas triturarlas, colándola por un chino fino. Terminaremos colocando encima de la gelatina un poco de crema y una cucharada de nata, adornando todo con canela en polvo. •



terior el azúcar. Meteremos las manzanas en el horno (160º) en un recipiente hondo, con un poco de agua, la sidra, y la canela en rama

Es tiempo de Sidrerías. Es Tiempo de Tradiciones

Disfruta con los Sabores de siempre

Disfruta del Bacalao de la forma más cómoda con nuestro Proceso Exclusivo de Desalado.



La Tradición puesta al día

PLANTA DE ELABORACION Y DISTRIBUCION  
 Polig. Indust. de Gofain  
 LEGUTIANO - ALAVA  
 C/ San Blas, Int. Pab./ 6 • Tel - Fax: (945) 46 56 73

CASA MATRIZ Y OFICINAS:  
 C/ Basoa, 6 Tel.: 22 16 36 • Fax.: 22 16 65



## RECETAS PARA INTENTARLO

### TORTA AL CALVADOS

■ Ingredientes (4-6 personas):  
250 grs. de pasta quebrada.  
4 conchas de vieiras  
500 grs. de mejillones  
200 grs. de gambas  
300 grs. de champiñones  
250 grs. de nata fresca  
1 vasito de Calvados  
Mantequilla  
Hierbas finas

■ Elaboración:  
Preparar a la marinera los mejillones, las gambas y los champiñones. Flamear las vieiras cocidas con el Calvados. Extender la pasta quebrada en un molde untado con mantequilla. Rellenar el fondo de la tartera con los mariscos. Añadir las finas hierbas. Echar la salsa así obtenida por encima. Poner a horno mediano durante 30 minutos. Servir caliente. •

### RODABALLO CON SIDRA

■ Ingredientes (4 personas):  
1 rodaballo de 1,5 kilos  
250 grs. de champiñones  
2 ó 3 cbalotas  
Sidra  
Nata fresca  
Mantequilla  
Limón o vinagre  
Pan rallado  
Sal y pimienta

■ Elaboración:  
Preparar y trozear los champiñones. Hervir 2 ó 3 minutos con unas cucharadas de agua con limón o muy poco vinagre. Escumar el rodaballo y salpimentar. Picar las chalotas. Untar con mantequilla una fuente para gratinar y llenar el fondo con parte de las chalotas y los champiñones. Colocar encima el rodaballo. Espolvorearlo con pan rallado y cubrirlo con unos trozos de mantequilla. Mojar, tapando casi con sidra y tres o cuatro cucharadas de nata fresca. Poner a horno mediano 20-25 minutos. Servir muy caliente. •

### JALEA DE MANZANA Y SIDRA

■ Ingredientes (4 raciones):  
12 manzanas reinetas  
Una botella de sidra  
Azúcar

■ Elaboración:  
Pelar las manzanas y quitarles las pepitas. Poner a cocer en abundante sidra hasta que se deshagan. Ya cocidas se pasan por un tamiz y a la cantidad resultante se le añade otro tanto de azúcar. Poner todo a cocer a fuego lento y dejar hervir hasta que espese bastante. Para comprobar el punto se saca una cucharada para ver si se desprende fácilmente. En cuanto así ocurra, se deja enfriar removiéndolo con la cuchara hasta que enfíe del todo. Luego, colocarlo en moldes de cristal para servirlo. •

### CONEJO CON SIDRA

■ Ingredientes (6-8 personas):  
1 conejo bermoso  
6 u 8 lonchas de tocino 1/2 litro de sidra  
500 grs. de champiñones  
2 ó 3 cbalotas  
Ramillete de perejil, laurel y tomillo  
Mantequilla  
Sal y pimienta  
Harina

■ Elaboración:  
Dorar en la cazuela trocitos de tocino con mantequilla. Retíralos y poner en su lugar los pedazos de conejo salpimentados. Dorar la carne. Espolvorear la harina. Poner algunos instantes a horno mediano. Mientras tanto, hervir durante 15 minutos 1/2 litro de sidra al que se le habrá añadido el ramillete de hierbas y las chalotas en láminas y salteadas en mantequilla. Mojar los pedazos de conejo con este líquido. Cocer a fuego lento hasta que se haga el conejo. Al final, añadir los trocitos de tocino y los champiñones. •

### MANZANAS ASADAS

■ Ingredientes (6 personas):  
12 manzanas reinetas  
Mantequilla  
Azúcar

■ Elaboración:  
Extraer el corazón de las manzanas. Colocar en el orificio una nuez de mantequilla y una cucharilla de azúcar. Servir en caliente o después de haberse enfriado. Se le puede añadir nata. •

**ITURRIETA**  
**Sagardotegia**



Arraga Auzoa  
ARAMAIO  
ARABA

Sidra al txotx

Giro hoberena  
Aramaioko aranean  
Laister zabalik!

"... Lerago jendia zeguen  
oso hietara oandyan  
orain jietan korito ditogun.  
Iazal sagardotegian."  
Beno Zorrano



Telef.: (945) 44 53 85

**SARASOLA**  
**SAGARDOGILLEA**

Zumalikardi Baserria  
ANOETA'N  
Tfnoa. 65 26 22

Sagardotegia  
ASTEASU'N  
Tfnoa. 69 02 83