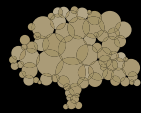




basque  
culinary  
center



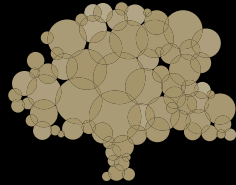
**GORENAK**

EUSKAL HERRIKO  
SAGARDO GORENAK  
SIDRAS SELECTAS  
DEL PAIS VASCO

# SAGARDOA EN LA COCINA

SAGARDOA SUKALDEAN

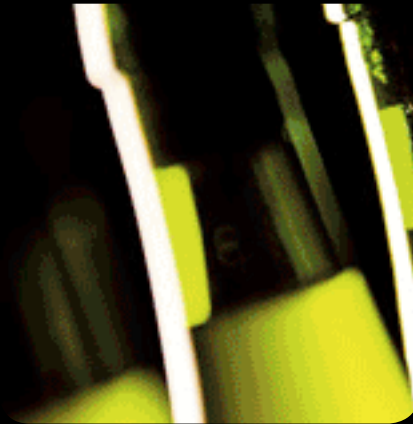




GORENAK

EUSKAL HERRIKO  
SAGARDO GORENAK

SIDRAS SELECTAS  
DEL PAIS VASCO



De gran calidad es el sagardo que se produce y comercializa en el País Vasco; pero hay que resaltar que SAGARDO GORENAK, tal y como su nombre indica, es la marca que identifica el sagardo autóctono más excelente.

Razón de dicha afirmación es que para poder obtener el distintivo de GORENAK las trece sagardotegis que componen la marca colectiva han cumplido un reglamento muy exigente y han aplicado criterios y modos de trabajo de excelencia en todo el proceso de elaboración del sagardo. Como resultado tenemos GORENAK, marca que garantiza sagardo de calidad superior siempre.

Dicho en una frase SAGARDO GORENAK es sinónimo de sagardo selecto de calidad superior garantizada.



Kalitate handikoak dira Euskal Herrian egiten eta merkaturatzen diren sagardoak; baina, **SAGARDO GORENAK**, izenak adierazten duen bezala, hemengo sagardo goreneneoak identifikatzen dituen marka da.

Baieztapen honen arrazoia da **GORENAK** bereizgarria lortu ahal izateko, marka kolektibo hau osatzen duten hamahiru sagardotegik oso araudi zorrotza gainditu eta sagardoaren lanketa prozesu osoan zehar hainbat irizpide eta lan egiteko modu aplikatu behar izan dituztela. Honela, emaitza **GORENAK** izan da, goi mailako kalitatea beti bermatzen duen sagardo marka.

Esaldi batean laburbilduz, **SAGARDO GORENAK** goi-kalitatezko sagardo aukeratua bermatzen du.



basque  
culinary  
center



En el desarrollo de la actividad del Basque Culinary Center es fundamental el conocimiento y la promoción de la cultura gastronómica. En Euskadi la gastronomía está enraizada profundamente en la sociedad, determina nuestra forma de ser. En familia, con nuestros amigos, en las relaciones profesionales la gastronomía está presente y apreciamos la calidad de nuestros productos. El sagardo es uno de los más emblemáticos.

La labor de los productores es fundamental en la salvaguarda de un patrimonio que ha creado las bases para el éxito y reconocimiento de la gastronomía vasca.

Gorenak es ejemplo de salvaguarda de un producto fundamental en la cultura gastronómica vasca y también de innovación para ofrecer sagardoa de una alta calidad, con métodos que respetan el buen hacer de siempre e incorporan los avances tecnológicos necesarios.

Un esfuerzo que el comensal reconoce y agradece.



Basque Culinary Center-eko jardueraren garapenean oinarritzkoa da kultura gastronomikoaren ezagutza eta sustapena. Euskadin gastronomia gizartean errotuta dago erabat; gure izate modua zehazten du alegia. Gastronomia presente dago bai familiarean, bai lagunartean, bai harreman profesionalean, eta gure produktuen kalitatea balioetsi egiten dugu, sagardoa enblematikoenetako bat izanik.

Ekoi-zeleen lana funtsezkoa da euskal gastronomiaren arrakasta eta aintzatespena lortzeko bidean oinarriak sortu dituen ondare honen zaintzan.

Gorenak euskal kultura gastronomikoan oinarritzko produktua denaren zaindari eta berrikuntzaren adibidea da; ohi bezalako lan ona errespetatzen duten metodoak erabiliz eta beharrezko aurrerapen teknologikoak sartuz kalitate handiko sagardoa eskaintzen duena.

Mahaikideak errekonozitzen eta eskertzen duen ahalegina.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke extending to the right.

**Joxe Mari Aizega,**  
Director General de Basque Culinary Center





# SAGARDOA EN LA COCINA

MOUSSE DE QUESO FRESCO, BIZCOCHO Y SAGARDO GORENAK	/ 9
COMPOTA EN SAGARDO GORENAK	/ 11
ANCHOAS MARINADAS EN SAGARDO GORENAK CON ENSALADA DE RÚCULA, QUESO IDIAZABAL Y NUECES	/ 13
CLÁSICO BRULÉE CON AROMAS DE SAGARDO GORENAK Y MANZANA	/ 15
GAMBA ORLY AL AROMA DE SAGARDO GORENAK	/ 17
LOMO DE BACALAO CON PIPERRADA Y MOUSELINA DE SAGARDO GORENAK	/ 19
BUÑUELO DE BACALAO CON CREMA DE MANZANA Y SAGARDO GORENAK	/ 21
GRANIZADO DE SAGARDO GORENAK CON HELADO DE CACAO	/ 23
SORBETE DE MANZANA Y SAGARDO GORENAK	/ 25
BACALAO, SAGARDO GORENAK Y NARANJAS	/ 27
HUEVOS ESCALFADOS CON PATATAS EN SALSA DE PEREJIL Y SAGARDO GORENAK	/ 29
PATO A LA SAGARDO GORENAK	/ 31
MANZANA Y SAGARDO GORENAK EN CRUMBLE	/ 33
ÍNDICE DE SIDRERÍAS	/ 34



01/

# MOUSSE DE QUESO FRESCO, BIZCOCHO Y SAGARDO GORENAK



## Mousse de queso:

125 gr queso fresco  
75 gr Philadelphia  
75 gr azúcar  
125 gr nata fresca

## Bizcocho al aroma de sagardoz:

190 gr harina  
200 gr azúcar  
70 ml aceite de oliva Carbonell  
3 huevos Gorrotxategi  
Sagardoa al gusto  
Un poco de levadura en polvo (Royal o similar)

## Gelée de sagardo Gorenak:

300 ml sagardo Gorenak  
140 gr azúcar  
1 hoja de gelatina



## Bizcocho al aroma de sagardoz:

Pre-calentar el horno a 180°. En un bol, añadir la harina tamizada y la levadura en polvo. Incorporar el azúcar, los huevos y el aceite de oliva. Añadir un poco de sagardoz, untar un molde de horno con un poco de mantequilla y añadir la masa de bizcocho. Cocer el conjunto durante 30 minutos. Dejar enfriar. Cuando este frío el bizcocho, triturarlo hasta conseguir un polvo de bizcocho. Reservar.

## Mousse de queso fresco:

Montar la nata y reservar en frío. Mezclar el resto de ingredientes. Incorporar la nata montada, suavemente con movimientos envolventes. Reservar.

## Gelée de sidra:

Poner al fuego el sagardo Gorenak y el azúcar. Dejar reducir un 30% del volumen inicial. Añadir la hoja de gelatina y reservar.

## Emplatado:

En una copa de Martini, colocar un poco del polvo de bizcocho y añadir unas gotas de sagardoz. Incorporar un poco de mousse de queso fresco y dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos. Pasado el tiempo, añadir la gelée de sagardoa suavemente y dejar 3 horas en el frigorífico. Sacar del frigorífico y decorar con unas hojas de menta fresca.





# 02/

# COMPOTA EN SAGARDO GORENAK



- 1 manzana grande
- 100 grs de nueces
- 100 grs de avellanas
- 6 higos secos
- 4 dátiles
- 2 botellas de sagardo Gorenak



Poner dos litros de sagardo Gorenak en una cazuela y llevamos a ebullición. Añadir nueces y las avellanas a la cazuela con la sagardo Gorenak. Cocer hasta que reduzca casi a la mitad, hasta que solo huela a manzana. Añadir los higos, los dátiles, y la manzana preparada de igual modo. Reposar la macedonia de un día para otro. Para servir se puede poner una bola de sorbete de sagardo Gorenak.





03/

# ANCHOAS MARINADAS EN SAGARDO GORENAK CON ENSALADA DE RÚCULA, QUESO IDIAZABAL Y NUECES



30 piezas de anchoas frescas y hermosas  
Aceite de oliva picual extra virgen 0,2°  
Ajo picado al gusto  
Cebollino picado y perejil picado  
300 ml sagardo Gorenak  
125 ml vinagre de sidra  
125 ml agua  
Rúcula fresca  
Queso de Idiazabal (9 meses de curación)  
Nueces del país

#### Vinagreta:

300 ml de aceite de oliva picual extra virgen 0,2°  
100 ml de vinagre de sidra  
15 gr de miel de girasol  
Sal y pimienta



Limpian y filetean las anchoas. Mezclar la sidra Gorenak, vinagre de sidra y el agua. Sumergir las anchoas en la mezcla durante 12 minutos. Retirar de la mezcla y colocar en un recipiente, con un poco de ajo picado, las hierbas aromáticas y el aceite de oliva. Dejar reposar en el frigorífico durante 24 horas.

#### Vinagreta:

Mezclar todos los ingredientes señalados en un robot de cocina. Rectificar la sal si fuera necesario. Limpiar la rúcula y reservar, preparar unas lascas de Idiazabal y reservar. Pelar las nueces y dejar en mitades. Reservar.

#### Emplatado:

Ecurrir unas anchoas del aceite y colocar en el fondo de un plato de una manera decorativa. Aliñar un poco de rúcula con la vinagreta y colocar sobre las anchoas decorativamente. Distribuir las lascas de queso Idiazabal y las mitades de nueces, terminar el plato con un poco de cebollino picado.





# 04/

# CLÁSICO BRULÉE CON AROMAS DE SAGARDO GORENAK Y MANZANA



## Brulée:

375 ml nata fresca  
100 ml leche  
75 ml sagardo Gorenak  
5 yemas Gorrotxategi  
80 gr azúcar  
1 rama de vainilla  
Hojas de menta  
Azúcar moreno para gratinar

3 manzanas reinetas  
30 gr azúcar  
15 gr mantequilla



## Brulée de sagardo Gorenak:

Calentar la mezcla de leche y nata hasta hervir. Añadir la rama de vainilla abierta y dejar infusionar durante 30 minutos. En un bol, mezclar azúcar, yemas y sagardo Gorenak. Incorporar la mezcla de leche y nata. Mezclar sin hacer espuma, suavemente. Reservar en frío. Preparar las manzanas en dados. Saltear, junto con el azúcar y la mantequilla. Añadir un poco de agua y dejar cocer hasta que adquiera un bonito color caramelizado. En recipientes apropiados para el horno, colocar un poco de manzana caramelizada y a continuación la crema brulée. Precalear el horno a 160° y cocer la crema brulée durante 35 minutos. Reservar en frío.

## Emplatado:

Añadir en cada cuenco un poco de azúcar moreno y caramelizar. Presentar con unas hojas de menta fresca y un helado como guarnición.





05/

# GAMBA ORLY AL AROMA DE SAGARDO GORENAK



250 gr harina panificable  
100 ml agua  
100 ml sagardo Gorenak  
5 gr levadura de panadería  
15 ml aceite de oliva Carbonell  
250 gr clara de huevo Gorrotxategi



Poner todos los ingredientes en un bol, excepto las claras de huevo. Amasar hasta obtener una masa semifluida. Dejar fermentar en un lugar tibio hasta que duplique el volumen inicial.

#### Emplatado:

En el momento de rebozar y freír, montar las claras de huevo a punto de nieve y añadir a la pasta anterior. Embadurnar las gambas con la pasta Orly y freír las gambas en abundante aceite caliente. Acompañar este aperitivo con sagardo Gorenak.





06/

# LOMO DE BACALAO CON PIPERRADA Y MOUSELINA DE SAGARDO GORENAK



Lomos de bacalao Giraldo (80 gr por ración)  
Aceite de oliva Carbonell  
4 dientes de ajo

#### Piperrada:

1 cebolla  
1 pimiento morrón rojo  
1 pimiento verde  
Ajo picado  
Aceite de oliva

#### Mouselina de sagardo Gorenak:

1 huevo entero Gorrotxategi  
1 clara de huevo Gorrotxategi  
1 diente de ajo pequeño  
125 ml de aceite de oliva Carbonell  
50 ml de sagardo Gorenak  
Sal

Hojas de perifollo, cebollino, etc.



Aromatizar el aceite de oliva con los dientes de ajo. Templar el aceite a 65° y sumergir los lomos de bacalao durante 8 minutos. Retirar y reservar.

#### Piperrada:

Cortar en brunoise (en daditos) la cebolla y los pimientos. Pochar primero la cebolla durante 15 minutos a fuego suave. A continuación incorporar los pimientos y dejar pochar el conjunto durante 20 minutos. Reservar y rectificar la sal.

#### Mouselina de sagardo Gorenak:

En un bol, montar la clara de huevo a punto de nieve. Aparte, en un robot de cocina, mezclar el resto de ingredientes. A continuación, incorporar, poco a poco, la clara de huevo. Rectificar la sal y reservar.

#### Emplatado:

Colocar en el fondo de la vajilla un poco de piperrada. En una fuente de horno, colocar el lomo de bacalao junto a la mouselina de sagardo Gorenak y gratinar. Colocar el bacalao sobre la piperrada y terminar el conjunto con unas hierbas aromáticas de temporada.





07/

# BUÑUELO DE BACALAO CON CREMA DE MANZANA Y SAGARDO GORENAK



## Buñuelo de bacalao:

300 gr de bacalao Giraldo desmigado y desalado  
100 ml de leche  
100 gr de harina  
1 huevo entero Garrotxategi  
3 claras de huevo Garrotxategi  
30 ml de aceite de oliva picual extra virgen  
Un poco de ajo picado  
25 gr de pan rallado  
1 cucharada de levadura Royal  
Perejil picado  
Sal  
Aceite de oliva para freír

## Crema de manzana y sagardo Gorenak:

4 manzanas reinetas  
300 ml de sagardo Gorenak  
30 gr azúcar  
Aceite de oliva picual extra virgen



Triturar el bacalao en un robot de cocina o con un cuchillo bien afilado. Montar las claras de huevo a punto de nieve. Mezclar el resto de ingredientes. Añadir el bacalao y mezclar. Incorporar las claras, suavemente y con movimientos envolventes. Reservar en frío.

## Crema de manzana y sagardo Gorenak:

En un cazo, poner el sagardo, azúcar y un poco de agua. Añadir la manzana pelada y dejar cocer el conjunto durante 20 minutos. Triturar con un poco de líquido de cocción y aceite de oliva la manzana, colar por un colador chino fino y dejar reposar. Reservar.

## Emplatado:

Freír, en abundante aceite de oliva, los buñuelos de bacalao. Sacar a un papel secante para evitar el exceso de grasa. Colocar en un cuenco, un poco de crema de manzana y sagardo Gorenak y, a continuación, el buñuelo de bacalao.





08/

# GRANIZADO DE SAGARDO GORENAK CON HELADO DE CACAO



## Granizado de sagardo Gorenak:

2 manzanas reinetas de Errezil  
3 manzanas Golden  
80 grs. de azúcar  
50 ml. de sagardo Gorenak  
20 ml. de aceite de oliva arbequina extra  
virgen de 0,2°  
1 hoja de gelatina

## Helado de cacao:

400 grs. de chocolate 70%  
200 grs. de azúcar  
250 ml. de leche  
250 ml. de nata  
4 yemas de huevo Garrotxategi  
100 grs de glucosa  
30 ml. de licor de manzana  
100 grs. de cacao en polvo  
Cayena en polvo  
2 hojas de gelatina

Láminas de chocolate



## Granizado de sagardo Gorenak:

Cocer al vapor las manzanas. Una vez cocidas triturar y colar. Añadir el azúcar, el aceite y la hoja de gelatina, mientras esté caliente. Mezclar bien e incorporar la sagardoa. Congelar y reservar.

## Helado de cacao:

Con el azúcar y medio litro de agua, preparar un almíbar. Añadir al almíbar el chocolate, el cacao, la glucosa, el licor de manzana, la pimienta de cayena y las hojas de gelatina. Por otro lado, preparar una crema inglesa con la leche, la nata y las yemas de huevo. Incorporar a la crema inglesa la mezcla de chocolate. Turbinar y reservar. En una copa, colocar el granizado, añadir una quenelle de helado de cacao, y terminar con una lámina de chocolate.





09/

# SORBETE DE MANZANA Y SAGARDO GORENAK



4 manzanas  
3 cucharadas de azúcar  
1/3 botella de sagardo Gorenak



Pelar y cortar las manzanas en daditos y colocarlos en un bol. Mezclar con el azúcar y la sagardo Gorenak y disponerlos en un contenedor de Pacoyet. Congelar y turbinar en Pacoyet 3 veces.

#### Hacer en casa sin Pacoyet:

Mezclar todos los ingredientes y congelar. Ir mezclando cada 20 minutos hasta que tenga la consistencia adecuada. Quedara bastante bien. Se puede sustituir por helado de manzana y mezclar un poco de sagardoa, y volver a congelar.





# 10/

# BACALAO, SAGARDO GORENAK Y NARANJAS



- 1 kilo de bacalao Giraldo desalado
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates maduros
- 2 naranjas
- 1 botella de sagardo Gorenak



Preparar la salsa haciendo un sofrito con la cebolla bien picada, los ajos y el pimiento. Cuando tome color, añadimos el tomate, pelado y sin pepitas, dejamos que dé un hervor y añadimos el sagardo Gorenak. Dejamos reducir dos tercios de su volumen y rectificamos de azúcar. Una vez lista la salsa, introducimos el bacalao desalado. Esta operación debe hacerse en una cazuela baja y removiendo como si de un pilpil se tratara. Pelamos y sacamos los gajos de las naranjas, las repartimos por encima del bacalao, cubrimos con abundante salsa, y dejamos reposar, bien tapado, unos minutos.





11/

# HUEVOS ESCALFADOS CON PATATAS EN SALSA DE PEREJIL Y SAGARDO GORENAK



3 huevos frescos Gorrotxategi  
2 patatas medianas  
Aceite de oliva  
3 dientes de ajo sin pelar  
Un poco de vinagre

**Salsa de sagardo Gorenak:**  
40 ml sagardo Gorenak  
Ajo picado  
Perejil picado  
Aceite de oliva Carbonell  
Un poco de harina  
100 ml caldo de gallina



Poner a hervir el agua con unas gotas de vinagre. Añadir un huevo entero y dejar cocer durante 5 minutos. Retirar del agua y reservar al calor. Pelar y lavar las patatas, cortar en láminas gruesas. Colocar en una fuente de horno junto con los dientes de ajo, y cubrir con el aceite de oliva. Confitar en el horno, previamente precalentado a 160°, durante 25 minutos. Reservar.

## Salsa de sagardo Gorenak:

En un recipiente, poner un poco de ajo picado y aceite de oliva. Poner al fuego y cuando comience a dorarse, añadir un poco de harina y rehogar unos segundos. Incorporar un poco de sagardo Gorenak y caldo de gallina. Incorporar unas láminas de patata, previamente escurridas de aceite. Dejar cocer el conjunto durante 8 minutos a fuego suave. Rectificar la sal, si fuera necesario.

## Emplatado:

Calentar la salsa con la patata y añadir el huevo escalfado. Calentar durante 2 minutos y añadir el perejil picado. Colocar en un plato hondo las patatas y la salsa. A continuación, terminar el plato colocando el huevo y salseando el conjunto con la salsa de sagardo Gorenak.





# 12/

# PATO AL SAGARDO GORENAK



1 pechuga de pato Martiko

**Salsa de sagardo Gorenak:**

2 cebollas

2 dientes de ajo

75 ml de nata fresca

300 ml caldo de gallina

150 ml de sagardo Gorenak

**Vinagreta de manzana:**

1 manzana

Aceite de oliva arbequina extra virgen 0,2º

Rúcula silvestre



Dorar la pechuga de pato, en una sartén antiadherente, con unas gotas de aceite, a fuego fuerte. Reservar.

**Salsa de sagardo Gorenak:**

Cortar la cebolla y los dientes de ajo y pochar suavemente. Incorporar la sagardo Gorenak. Dejamos cocer durante 10 minutos. Añadimos el caldo de gallina y la nata fresca. Dejamos cocer durante 20 minutos. Colamos y damos densidad con un poco de Maizena. Rectificar la sal. Reservar.

**Vinagreta de manzana:**

Lavar la manzana y cortar en brunoise. Blanquear en agua hirviendo durante 30 segundos y refrescar. Añadir unas gotas de aceite de oliva. Reservar.

**Emplatado:**

Terminar la cocción de la pechuga, en un horno precalentado a 180º, durante 7 minutos. Dejar reposar la carne 4 minutos. Cortar decorativamente. Colocar un poco de vinagreta en el fondo de la vajilla, junto con unas hojas de rúcula fresca. Colocar la pechuga y napar con un poco de la salsa de sagardo.





# 13/

# MANZANA Y SAGARDO GORENAK EN CRUMBLE



135 gr de mantequilla  
110 gr de azúcar  
110 gr de harina  
110 gr de almendra en polvo  
2 manzanas de tamaño mediano (granny smith o similar)  
30 ml de sagardo Gorenak



En primer lugar, atemperar la mantequilla para poder trabajar con ella. En un bol, colocamos azúcar, harina y la almendra en polvo y vamos mezclando los ingredientes. Vamos trabajando con la mantequilla. Amalgamar el conjunto hasta que quede homogéneo, cuando esta arena esté uniforme, se introduce en la nevera durante media hora aproximadamente, hasta que coja cierta consistencia. Mientras, se precalienta el horno a 180°. A continuación las manzanas se pelan y se vacían por dentro de pepitas. Cuando estén bien limpias, se cortan en dados pequeños.

Untamos con mantequilla los recipientes especiales para el horno y, a continuación, se reparten en ellos los dados de manzana, junto con un generoso chorretón de sagardo Gorenak. Se cubre la manzana con el crumble que hemos preparado, se mete en el horno y se cocina durante 12-15 minutos.

En el momento de servir, se acompaña de un helado o sorbete y se decora con unas hojas de menta y unas frutas rojas.





# ÍNDICE DE SIDRERÍAS





Osinaga auzoa, HERNANI  
Tel. 943 336 731  
[www.olaizolasagardategia.com](http://www.olaizolasagardategia.com)



Irurain baserria, Buruntza auzoa  
ANDOAIN  
Tel. 943 591 968



Gartziategi Baserria,  
ASTIGARRAGA  
Tel. 943 469 674



Egi-luze baserria, Zamalbide auzoa.  
ERRETERIA  
Tel. 943 52 39 05



Pº de Barkaiztegi, 42 MARTUTENE  
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN  
Tel.943 451 304-943 455 501



Oialume Bidea, 63  
ASTIGARRAGA  
Tel. 943 552 242



Iturrioz baserria  
IKAZTEGIETA  
Tel. 918 377 915



Aldaba-Txiki, 15A  
TOLOSA  
Tel. 943 652 964



Kale Nagusia, 96.  
ASTIGARRAGA  
Tel. 943 330 033



Bebailara auzoa  
ASTEASU  
Tel. 943 690 283



Martindegi auzoa, 29,  
HERNANI  
Tel. 943 555 851



Alorrenea baserria. Petritegi bidea 4.  
ASTIGARRAGA  
Tel. 943 33 69 99



Osinaga auzoa, 1.  
HERNANI  
Tel. 943 551 502



# SAGARDOA EN LA COCINA



[www.bculinary.com](http://www.bculinary.com)



[www.sagardogorenak.com](http://www.sagardogorenak.com)



10€