

Ideal para pescado asado

Vinagre de sidra

La manzana es un elemento importante en la culinaria vasca. En no pocas ocasiones se encuentran fórmulas a la vasca, llamadas así por la presencia de esta succulenta fruta. Pero la manzana no sólo se ha cocinado sino que también se ha bebido, la sidra. Ambas son señas de identidad de la gastronomía vasca.

Existiendo un recetario con manzana y una bebida tan po-

pular, era difícil entender cómo no se hacían en nuestra tierra vinagre de sidra, aguardiente de sidra y licor de manzana. Tienen que tener éxito. Pues acaba de salir al mercado un vinagre de sidra y estoy convencido que pronto aparecerá el aguardiente de sidra. Lo del licor es otro cantar.

Se trata del «vinagre de sidra Eva». Producto de la casa del mismo nombre, especializada en sidras y mostos, de Usúrbil. Hay que destacar que está muy conseguido, tanto por su acidez como finura. Se puede emplear como sustituto del de vino. Pero donde da lo mejor de sí es en fórmulas como las anchoas en papillote y los refritos de aceite, ajo y guindilla con los que se adereza al cogote de merluza y a los besugos asados. En estos casos va de mil maravillas, por su suavidad. Hagan la prueba, especialmente los asadores. Su precio anda por las 100 pesetas. Bienvenido.

Calificación: 7/10.

