

Compartir

0

Más Siguiente blog»

Crear un blog Acceder

Tximitxurri

En Tximitxurri Cocina encontrarás además de nuestras recetas, nuestros lugares preferidos, y nuestros productos estrella.

martes, 15 de enero de 2013

TXOT 2013

Mañana **día 16** se celebra el **Sagardo Berriaren Eguna 2013** en el pueblo de **Astigarraga**, o lo que es lo mismo la inauguración de la nueva **Temporada del Txot de las Sidrerías Gipukoanas**.



La cita es en la **Sagardoetexea, Mueso de la Sidra Vasca**, de dicha localidad. El anuncio de la cosecha del 2012, de las peculiaridades de sus manzanas, y como no, de la **Sagardo Berria** o **Sidra Nueva**.

Posteriormente en una sidrería de la localidad, concretamente en la sidrería **Petritegi** se realizará la apertura del **Txot**. Con las palabras **"Gure Sagardo Berria"**, en esta ocasión pronunciadas por los componentes del grupo musical donostiarra **La Oreja de Van Gogh**, se dará inicio a la esperada temporada de la sidra.

Los sidreros nos aseguran que debido a las condiciones climatológicas del año pasado, la sidra de esta temporada es una **"sidra más suave y menos ácida"**. Tiempo y oportunidades tendremos de comprobarlo.



La temporada que oficiosamente comienza este 16 de Enero. En Hernani localidad vecina a Astigarraga ya dieron la salida este pasado domingo. En Navarra será el 18 y en Alaba el 19. La temporada acabará la última semana de Abril. No todas las sidrerías llevan estas fechas de modo estricto y algunas abren o cierran en diferentes fechas.

Las sidrerías como normal general abren solamente por la noche. Pero podéis preguntar, porque en algunas, aunque pocas, abre en horario de comidas.

Menú el tradicional: **Tortilla de bacalao, Bacalao Frito con pimientos verdes, Chuleta a la parrilla, y de postre Queso de Idiazábal, Membrillo y nueces.**

En algunas sidrerías añaden alguna cosa como chorizo a la sidra, o incorporan alguna otra preparación. Todo acompañado de la Sidra al **Txot**.

El **Txot** es beber la sidra directamente de la Kupela o barrica, dejando romper la sidra contra el vaso.



TXOT 2013



BUSCAR EN ESTE BLOG

TRADUCTOR

LO MAS VISTO DE LA SEMANA



PATATAS A LA RIOJANA

Hoy presentamos una plato típico y emblemático de esta provincia: "Patatas a la Riojana", o también conocidas como "Patatas ...



CHULETAS SAJONIA EN SALSA DE NARANJA

INGREDIENTES 8 chuletas de sajonia 2-3 patatas 1 cebolla fresca Para la salsa: 2-3 naranjas 3-4 cucharas de azúcar 1 ...



BORRAJA CON PATATAS

La borraja no es muy conocida en España, pero en La Rioja, y la Rivera de Navarra está considerada como "la reina de las verduras&q...



SOMOS CAPITAL - TONDELUNA

Hace ahora casi un año que se presentaron las Jornadas SOMOS CAPITAL, promovidas por el cocinero Francis Paniego en su Restaurante Tonde...



CARRILLERAS DE CERDO IBERICO AL PEDRO XIMENEZ

INGREDIENTES 800 grs de carrilleras de cerdo ibérico 1 Cebolla 1/2 Puerro 1 Zanahoria Una copita de brandy 200 ml de Pedro Ximenez 250 ml ...



Os animamos a escaparos "de sidrería" y disfrutar de la sidra, del menú, pero sobre todo del gran ambiente que se vive. Para los que no conozcáis el ambiente, diremos que es una forma distinta de comer, y de una manera más social, participando del ambiente con el resto de comensales.

El precio medio del menú por persona ronda los **25 euros**.



Las fotos de esta entrada no están hechas por nosotros.

Publicado por **Tximitxurri** en **01:14**

[Recomendar esto en Google](#)

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Comentar como: [Seleccionar perfil...](#)

Publicar

Vista previa

Entrada más reciente

Página principal

Entrada antigua

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

QUIENES SOMOS

Tximitxurri

Somos Yaquelin y Ricardo. La cocina es nuestra profesión y nuestra pasión.

[Ver todo mi perfil](#)

NUESTRA DIRRECCION DE CORREO

si quieres ponerte en contacto con nosotros, o enviarnos algún mensaje, este es nuestro correo:

tximitxurricocina@gmail.com

Dudas y sugerencias

Puedes dejarnos en cada receta tus dudas, sugerencias sobre la misma, o simplemente un comentario. Gracias por tu colaboración.

SEGUIDORES

Participar en este sitio

Google Friend Connect

Miembros (29) [Más »](#)

¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

EL TOP 10



**CARRILLERAS DE CERDO
IBERICO AL PEDRO
XIMENEZ**

INGREDIENTES 800 grs de carrilleras de cerdo ibérico 1 Cebolla 1/2 Puerro 1 Zanahoria Una copita de brandy 200 ml de Pedro Ximenez 250 ml ...



LA RIOJA APETECE

El Gobierno de La Rioja ha presentado la nueva campaña publicitaria de promoción de esta comunidad bajo el lema "La Rioja Apetece&quo...



**ALBERTO CHICOTE - VEN
A CENAR CON -
RESTAURANTE RODERO**

Este pasado jueves nos fuimos a Pamplona , más concretamente al Restaurante Rodero para participar en la iniciativa que han tenido al cele...



BORRAJA CON PATATAS

La borraja no es muy conocida en España, pero en La Rioja , y la Rivera de Navarra está considerada como "la reina de las verduras&q...



**CHULETAS SAJONIA EN
SALSA DE NARANJA**

INGREDIENTES 8 chuletas de sajonia 2-3 patatas 1 cebolla fresca Para la salsa: 2-3 naranjas

3-4 cucharas de azúcar 1 ...



SOLOMILLO STROGONOFF

El nombre de este plato proviene del conde ruso Gregory Stroganoff (1770-1857), que era un gran gastrónomo y tenía grandes chef a su servic...



ROSQUILLAS DE SAN BLAS

Mañana 3 de febrero se celebra SAN BLAS . Aquí en la Rioja es muy tradicional hacer y llevar a bendecir las tradicionales "Rosquillas...



JAMON LOS ROMEROS - JABUGO

Con esta entrada empezamos una serie que la denominamos "Nuestra Despensa" . En ella os mostraremos productos que a nosotros nos p...



MANITAS DE CERDO EN SALSA DE ALMENDRAS

Hoy os ofrecemos esta receta que cocinaba la madre de Ricardo, y que es típica de la zona de aragón. En fechas venideras os daremos una rece...



PATATAS A LA RIOJANA

Hoy presentamos una plato típico y emblemático de esta provincia: "Patatas a la Riojana" , o también conocidas como "Patatas ...

RECETAS

▼ 2013 (58)

► marzo (3)

► febrero (26)

▼ enero (29)

ROLLITOS DE POLLO RELLENOS

Bodegas PERICA

ENSALADA DE ESCAROLA, ANCHOAS Y FRESAS

CREMOSO DE QUESO CON HIGOS

BACALAO A LA VIZCAINA

SALSA VIZCAINA

PAN SOPAKO

ELORRABI SAGARDOTEGIA

CONEJO CON HONGOS

GARBANZOS CON RAPE Y GAMBONES

LLEGO LA TAMBORRADA!!! NOS VAMOS A SAN SEBASTIAN

ENSALADA PROVENZAL

HONGOS CON FOIE GRAS

BORRAJA, PUERROS Y JAMON

TXOT 2013

PIZZAS

TOTADAS DE SALMON CON QUESO FRESCO

MORCILLA DE BURGOS FRITA

ALUBIAS VEGETARIANAS

TOSTA DE JAMON "LOS ROMEROS"

GARBANZOS CON CALLOS
MANZANAS ASADAS
BROWNIE - COCINANDO CON
ROCIO
TORTILLA DE ROPA VIEJA
TALO DE TXISTORRA
HUEVO, TXISTORRA Y PATATAS
FRITAS
SOPA QUEMA GRASA
CONEJO GUISADO - COCINANDO
CON KETY PRIO
LENTEJAS CON FOIE GRAS

► 2012 (394)

► 2011 (88)

NOS INTERESAN, OS
INTERESAN

 [El Comidista](#)

 [EL CAPRICHIO DE HELENA](#)

 [Nueva Cocina Marroqui](#)

 [Listado de Razas de Perros y Gatos](#)

[La memoria del pan](#)

 [David de Jorge](#)

[Tendencias Degusta](#)

[¿Te quedas a cenar?](#)

 [Deleitarioja](#)

[truco o plato](#)

 [Sabores Conversos](#)

 [cuarto oscuro](#)

 [Directorio Blog y Web](#)

 [Museum Pub&Café Logroño](#)

[Chuchi Rubio, Fotógrafo de Logroño,](#)

[Letto Mobles, mueble juvenil](#)

Plantilla Picture Window. Imágenes de plantillas de [kcline](#). Con la tecnología de [Blogger](#).

