

Más Gastronomía

Restaurantes Pintxos Actualidad La Bodega La Despensa Trucos de cocina Recetas Recetas de n

LA DESPENSA

Txistorra, ¿cómo podemos cocinarla?

Este día de Santo Tomás se prevé más casero que ningún otro, por lo que siempre nos vendrá bien saber cómo cocinarla y tener algunas alternativas a su versión más clásica



La txistorra volverá a ser protagonista el 21 de diciembre. / AMAXKA

Miércoles, 16 diciembre 2020, 07:36



El Día de Santo Tomás está a la vuelta de la esquina y, como tantas otras festividades y celebraciones de este año, será diferente. En estos tiempos de coronavirus, serán muchos los que no quieran faltar a su

cita con la txistorra, ese embutido que se elabora con los restos de la matanza del cerdo y muy poco curado y que tiene en el 21 de diciembre su fecha de mayor consumo.

Lo cierto es que freír txistorra no tiene demasiado misterio más que la propia materia prima y el aceite. Cuanto mejor sean la txistorra y el aceite, mejor será el resultado. De todas formas, deberemos tener en cuenta que siempre viene bien cortar la ristra en trozos menores para que se hagan y doren de forma más rápida y que la txistorra es una elaboración especialmente grasienta, por lo que siempre estará bien retirar el exceso de grasa con un papel absorbente antes de tomarla a modo de pintxo, en bocadillo o, por supuesto, con el clásico talo.

De todas formas, no sólo podemos freír la txistorra, sino que también podemos hacerla en el horno. Son muy sencillas de preparar y, aunque depende de la potencia del horno, estarán listas en poco tiempo. La ventaja de hacerlas así es que quedan mucho más ligeras y que resultan menos indigestas. En esta misma línea, quienes tengan en casa una barbacoa podrán prepararla sobre las brasas.

Si hacemos la txistorra en el horno, quedará menos indigesta que si optamos por la sartén

Pero también podemos cocer la txistorra como lo haríamos con el chorizo y, en este caso, nada como la sidra como acompañante. Una cazuela con sidra, txistorra cortada en trozos y fuego muy alto. No necesitamos más para preparar este embutido de una forma muy sabrosa y sencilla. Eso sí, no deberemos perder de vista la cocción porque, al ser la txistorra más fina que el chorizo, correremos el riesgo de que se nos seque si la dejamos demasiado tiempo en el fuego.

En otros platos

Pero la txistorra se puede tomar también de muchas otras maneras. Podemos ponerla como relleno de unos hojaldres que quedarán exquisitos, pero pueden ser también ese condimento que dé sabor a

cualquier plato de arroz o de pasta. Y, cómo no, quedará siempre perfecta con unos huevos fritos y patatas.

LO + LEÍDO

El Diario Vasco Más Gastronomía

Top 50

- 1 Txistorra, ¿cómo podemos cocinarla?
- 2 Karabeleko, ecológico y de cercanía
- 3 Cómo quitar el amargor de las berenjenas
- 4 Cómo hacer turrón casero, el dulce por excelencia de la Navidad
- 5 Col kale, la verdura superalimento

1 Comentarios

MÁS NOTICIAS DE EL DIARIO VASCO

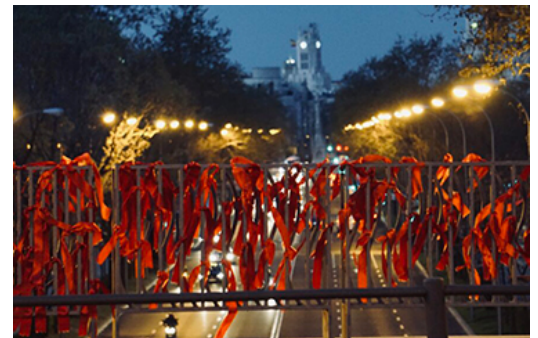
Cae una organización criminal que explotaba sexualmente a mujeres en pisos de Tolosa, Beasain y Bergara

Tom Cruise explota en el rodaje de 'Misión Imposible' por la covid

PATROCINADA

VIIV HEALTHCARE

'National Policy', hoja de ruta frente a los desafíos del VIH en España



¿Estás cansado de decorar tu casa? LaserLight decorará tu hogar en un segundo. Por tan solo 59€

Gadget Review | Patrocinado

Así es como realmente eran los vikingos. Las fotos son sorprendentemente escalofrantes

Desafiomundial | Patrocinado

Banco Sabadell estudia la destitución de su consejero delegado, Jaime Guardiola

Receta de lapiko de pescados de roca

Consejos sencillos de maquillaje para mujeres mayores - Haz esto todos los días para parecer más joven

Trendscatchers | Patrocinado

La reina Letizia, y otras famosas que eligieron un vestido de novia digno para la ocasión.

BridesBlush | Patrocinado

El Ayuntamiento propone una Izada online y desde casa

Aretxabaleta vuelve al rojo tras sumar 24 positivos en un día

¿Cuál labial es mejor para ti? Nuestro probador virtual te guía

Clarins | Patrocinado

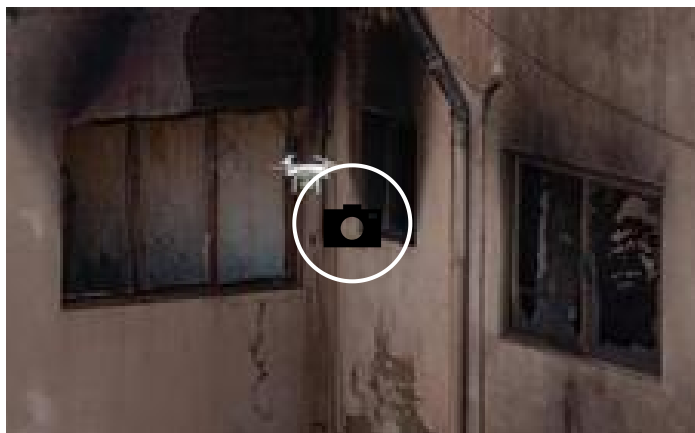
Venta de pisos con precio rebajado en San Sebastián

pisos.com | Patrocinado

La Oreja de Van Gogh anuncia una nueva gira que arrancará en San Sebastián

Un 23% de los comercios ve «probable» cerrar a medio plazo

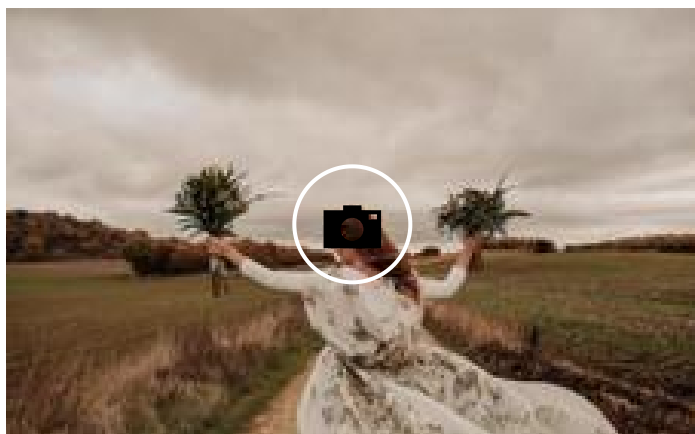
Fotos



📷 Imágenes del trágico incendio de Badalona



📷 Las mejores imágenes del Nápoles-Real Sociedad



📷 Inés, la novia vasca con la bómber «más estilosa» del 2020



📷 Arranca el nuevo servicio de Dbizi en Donostia

© Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Domicilio social en Camino de Portuete, 2 San Sebastián 20018

