

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

PATATA TORTILLA

2 dl oliba olio
200 g tipulin, pikatua
100 g piper berde, pikatua
baratxuri ale bat, pikatua
800 g patata, zurituak eta dadotan moztuak
8/9 arrautza fresko
Gatza

Padera zabal batean olio isuri eta gero, bizi-bizi piztuko dugu sua. Olio ongi berotu dela sumatu orduko, tipulin pikatua, piperra, baratxuria eta patata irauliko ditugu, eta bizkor irauliko dugu guztia bitsadera batez, gaiak egokiro nahas daitezten. Garrantzitsua da patatei sutara baino lehen gatzik ez ematea. Horrela lortuko dugu pure ez bihurtzea. Hobe dugu arrautza joa gerokoan gazitzen badugu, askoz hobeago aterako zaigu tortilla horrela jokatuta. Su ertainean jarriko dugu ondoren padera eta 30 minutuan edukiko dugu dena berotzen, barazkiei eraginez egiten ari direla sumatu orduko.

Tarte horren ondoan xukatuko dugu olio, padera iragazki baterantz makurturik edo, bitsadera batez, barazkiak paderatik atereaz. Erreserban utziko dugu tortilla mamitzeko erabiliko dugun olio parte eta paper xurgatzaile batez garbituko dugu padera, geroago erabiltzeko.

Ontzi batean hautsi eta joko ditugu arrautzak, gatza oparo emanaz. Barazki xukatuak erantsiko dizkiegu arrautzei. Su bizian jarriko dugu berriro padera eta olio tanta batzuk isuriko ditugu hartan, erreserban utzitakotik hartuta. Arrautza-salda isuriko dugu ondoren, azal kurruskari bat eragiteko moduan, eta zirkulutan eragingo diogu paderari hondoa itsats ez dakion. 30 bat segundo igaro ondoan, irauli egingo dugu tortilla beste plater baten laguntzaz eta mamitzen utziko dugu beste aldetik, padera, olio tanta batzuk gehiago isuri ondoan, ongi berotu eta gero. Azkenik, plater batean ipini eta entsalada berde batekin zerbitzatuko dugu tortilla.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Tortilla de patata

INGREDIENTES:

Para 4 personas:

- *6 huevos*
- *300 gr de patas*
- *9 cucharadas de aceite de oliva*
- *Sal*

PREPARACIÓN:

Se cortan las patatas en láminas pequeñas (como haciendo sopas) y se fríen muy despacio en la sartén con 6 cucharadas de aceite moviéndolas de vez en cuando para que no se agarren a la sartén. Una vez hechas se sazonan y se pasan a un bol en donde estarán los huevos batidos. Se pone el resto del aceite en la sartén, y cuando esté caliente, echaremos el huevo y las patatas. Se revuelven a fuego rápido con un tenedor y cuando empiece a cuajarse, prescindimos del tenedor y haremos a la sartén un movimiento de vaivén hasta que esté cuajada la tortilla. Cubriremos la sartén con un plato, dándole la vuelta recogiendo así la tortilla en el plato. Pasaremos la tortilla a la sartén la haremos por el otro lado pero no la dejaremos mucho tiempo si deseamos que la tortilla esté jugosa.

Macarrones caseros

Para 4 personas

400 grs de macarrones.

100 grs de jamón.

100 grs de chorizo para freír.

1 huevo

Salsa de tomate.

Aceite y sal

Cocer los macarrones con abundante agua hirviendo con un chorrito de aceite y sal.

Refrescarlos y reservar.

En una cazuela con un poco de aceite saltar el chorizo y el jamón cortados en taquitos.

Añadir los macarrones y la salsa de tomate, calentando bien y probando de sal. Servirlo en una fuente y rallar por encima de los macarrones un huevo duro.

Temporada: todo el año

Bebida: vino tinto

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Arroz con almejas y jugo de perejil

Para 4 personas

300 gr. de arroz

500 gr. de almejas

1 cebolleta

2 dientes de ajo

1 pimiento verde

1 limón

agua

aceite virgen extra

sal

perejil

Pica la cebolleta, los ajos y el pimiento finamente. Pon a rehogar en una cazuela (amplia y baja) con aceite.

Cuando vaya tomando color agrega el arroz. Dale un par de vueltas, agrega el agua hirviendo (doble cantidad que de arroz) y sazona. Deja cocer durante 10-15 minutos.

Limpia bien las almejas e incorpóralas. Licúa unas ramas de perejil, agrega un poco de agua y viértelo sobre el arroz. Mezcla bien.

Temporada: verano

Bebida: vino blanco

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Cocido de garbanzos

Para 4 personas

1 kg. de zancarrón.

2 huesos de cañada.

3 chorizos de cocer.

400 grs. de garbanzos.

1 cebolleta.

1 puerro.

Sal.

1 Rama de perejil.

Dejar los garbanzos en remojo con agua, medio puñado de sal y el bicarbonato durante toda la noche. Por la mañana, escurrirlos y lavarlos bien. En una cazuela con el fuego al máximo, echamos los dos litros de agua y cuando ésta empiece a hervir, incorporamos los garbanzos, el zancarrón, el chorizo, la verdura limpia y entera, los huesos de cañada, la rama de perejil y la sal. A partir de este momento pondremos el fuego al mínimo y dejaremos que cueza durante 1 hora y media. Transcurrido este tiempo, retiramos del fuego.

En una cazuela echaremos un litro de caldo y cuando empiece a hervir añadiremos un puñado de fideos y un huevo duro picado. Dejamos cocer diez minutos y servimos.

Temporada: Invierno

Bebida: tinto

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Kokotxas de merluza en salsa verde

Para 4 personas

1 kg. de kokotxas de merluza
3 dientes de ajo
1 guindilla
1 cucharada de harina
1 vaso de vino blanco
agua
aceite virgen extra
sal
perejil picado

Limpia bien las kokotxas y recórtales las pieles que les sobran. Extiéndelas sobre un paño limpio para que se sequen, las sazonas reservas. Coloca en una cazuelita dos dedos de agua con una rama de perejil, sal y los restos de las kokotxas. Deja reducir.

Pela y lamina los dientes de ajo y la guindilla y ponlos a dorar en una cazuela ancha con aceite. Cocina a fuego muy suave y vigila que no se dore demasiado el ajo. Extrae los ajos y la guindilla a un plato.

Añade a la cazuela una cucharada de harina y rehoga bien. Vierte el vaso de vino blanco y un poco de caldo.

Remueve bien, añade perejil picado y después, las kokotxas. Cocínalas durante 2-3 minutos. En el último momento espolvorea el perejil picado y el ajo confitado y la guindilla. Sirve bien caliente. Las kokotxas son la parte glandular de la mandíbula inferior de la merluza. Han de estar frescas para que puedan soltar la gelatina necesaria para que la salsa quede ligada.

Temporada: verano

Bebida: vino blanco

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Merluza en salsa verde

Para 4 personas

8 rodajas de mediana (merluza) de 2cm de grosor

16 almejas

2 dientes de ajo

Aceite de oliva virgen (o normal)

1 cucharada de harina

Agua o caldo de pescado

Perejil picado y sal

Poner en un recipiente (no hace falta que sea de barro) el diente de ajo picado con 4 cucharadas de aceite de oliva, cuando empiece a dorarse añadir la harina y removerla bien hasta que se deshaga y añadir entonces un poco de agua o caldo de pescado y si tenemos un poco de caldo de espárragos para aprovechar también le va bien. Después echar el perejil, las merluza y las almejas, dejar que cueza durante 2 o 3 minutos por cada lado y listo.

Temporada: todo el año

Bebida: vino blanco

Sopa de ajo / Baratzuri zopa

Preparación

En una cazuela se pone a hervir unos 2 litros y 1/2 de agua, con sal. Mientras tanto, se corta el pan en rodajas de 1 centímetro, se fríen ligeramente, en una sartén con aceite y se reservan. Presentar servida en los platos y bien caliente. En una sartén se echa el aceite, los ajos cortados en lonchas finas y el jamón y se pone al fuego. Cuando los ajos estén dorados, se retira del fuego y cuando el aceite se enfríe se echa el pimentón y se revuelve todo bien. Cuando el agua esté hirviendo, se echa el pan y aceite con los ajos y el pimentón, la ramita de hierbabuena y se deja hervir todo unos 5 a 10 minutos. En este punto, algunos recomiendan echar los huevos, crudos y remover todo. Yo prefiero hacerlo de la siguiente manera: a la hora de servir la sopa, poner un huevo crudo en cada plato, poner la ración de sopa y meter el plato 2 minutos en el microondas, para que el huevo se cuaje.



Ingredientes

1 barra de pan de 1/4, del día anterior. 1 vaso de aceite de oliva. 4 dientes de ajo. 1 cucharadita colmada de pimentón dulce molido. 100 gramos de jamón serrano, cortado en taquitos pequeños. 6 huevos. 1 ramita de hierbabuena. Sal al gusto.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Sopa de pescado/ Arrain zopa

Preparación

En una olla grande se echa abundante agua, el aceite, la cebolla partida en dos, los dientes de ajo, pelados y enteros, los tomates partidos a la mitad, la sal, el azafrán y todos los pescados menos las gambas peladas. Se deja hervir, a fuego lento durante 1 y 1/2 o 2 horas, para que el caldo coja bien el sabor del pescado. Pasado este tiempo, se retira del fuego, se cuela y el caldo se pone en otra olla. Quitar la cáscara a las almejas y sacar, de la cabeza del rape y de la de la merluza, todo lo que se pueda comer. Poner al fuego la olla del caldo colado y añadir las gambas y las almejas peladas y los trozos que se sacaron de las cabezas.



Ingredientes

150 gramos de gambas peladas. 150 gramos de almejas. 150 gramos de galeras. 1 trozo de cabeza de rape y otro de cabeza de merluza. 400 gramos de pescado para caldo (cintas, escórporas, burritos, etc.). 2 dientes de ajo. 2 tomates maduros. 1 cebolla pequeña. 1 vaso de aceite de oliva.

Marmitakoa

Preparación

Poner a remojo los pimientos choriceros la noche antes, también se les puede dar un hervor y dejarlos en el agua hasta que se vayan a usar. Poner al fuego una cazuela de barro con el aceite y cuando esté caliente echar la cebolla y pimiento verde, finamente picados. Rehogar durante unos 5 minutos y antes de que se doren, se echan las patatas cortadas en dados, se mezcla todo, se cubre con agua y se deja hervir a fuego lento hasta que las patatas estén cocidas. Entonces echar el bonito cortado a tacos, manteniendo el hervor a fuego lento. Coger los pimientos choriceros y pasarlos por el pasapurés, echar el caldo resultante en la cazuela y dejar que hierva a fuego lento durante otros 10 minutos. Servir en la misma cazuela.

Ingredientes

1 kilo y 1/2 de bonito o atún blanco, fresco. 1 kilo de patatas blancas. 1 vaso de aceite de oliva. 1 cebolla grande. 1 pimiento verde. 4 pimientos choriceros. Sal.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Atún encebollado / Atuna tipularekin

Preparación

Poner el aceite en una cazuela y calentar al fuego. Apartar y dejar enfriar. Una vez frío añadir una capa de cebolla cortada en rodajas finas. Colocar el atún sobre las rodajas de cebolla. Agregar el perejil sin picar, la nuez rallada, la pimienta molida, el laurel en trozos, los ajos finamente picados, el vaso de vino y la sal. Poner a hervir tapado y a fuego lento, cuidando que la cebolla quede tierna pero sin dorarse. Retirar del fuego y apartar el perejil y laurel quedando solo el atún con la cebolla.

Ingredientes

1 kilo de atún cortado en tacos de 2 ó 3 centímetros 3 dientes de ajo 1 cebolla grande Perejil Nuez moscada 2 hojas de laurel 1 vaso de aceite de oliva 1 vaso de vino blanco Pimienta negra en polvo Sal

Arroz con leche / Arrozesnea

Preparación

Poner al fuego una cazuela con la leche y echar el arroz. Remover todo mientras se va cociendo. Cuando la leche empiece a hervir echar la corteza del limón y el palo de canela. Cuando el arroz esté bien cocido, añadir el azúcar y seguir removiendo, para evitar que se pegue. Mantener cociendo hasta que espese. Pasar el arroz a una fuente, sacarle la corteza de limón y la canela en rama y dejarlo enfriar, incluso se puede meter en el refrigerador. Cuando esté frío, espolvorear por encima con la canela en polvo. Servir frío.

Ingredientes

250 grs. de arroz. 400 grs. de azúcar. 2 litros de leche natural. 1 limón. Canela en rama y molida.

Torrijas

Preparación

Paso 1: Vertimos la leche caliente (con el azúcar ya incorporado) en un plato y vamos empapando las rebanadas de pan sin que se deshagan, se sacan y se ponen en una fuente para que escurran, tras una hora para que se empapen. Paso 2: El pan se pasa por los huevos batidos y las freímos hasta que estén doradas por ambos lados.. Paso 3: Se espolvorean con canela y azúcar al gusto. Las torrijas se pueden comer frías o calientes y han servido toda la vida como un buen postre y un excelente y saludable desayuno.

Ingredientes

6 rebanadas de pan del día anterior 1/2 litro de leche 2 huevos Aceite de oliva 3 cucharadas de azúcar Canela

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Porrusalda

Para 4 personas

4 puerros
5 patatas
2 zanahorias
aceite
1 cebolla
4 dientes de ajo
sal
agua

Pocha en una cazuela con aceite la cebolla, la zanahoria, todo bien picado junto con los ajos enteros y pelados y los puerros limpios cortados en aros. Después, añade las patatas troceadas y rehógalas también. Sazona. A continuación, vierte el agua y déjalo cocer durante 30 minutos aproximadamente. Por último, pon a punto de sal y sirve.

PISTO

Ingredientes (para 6 personas)

300 gr. de cebollas.
300 gr. de calabacín.
300 gr. de tomate.
12 cucharadas de aceite.
200 gr. de pimientos choriceros verdes.
200 gr. de pimientos morrones rojos.

La Preparación

Se pelan las cebollas, calabacines, tomates y pimientos y se les quitan las pepitas a estos últimos. Seguidamente se cortan tanto las cebollas como los calabacines y los pimientos, en cuadraditos de dos centímetros, dejándolos en platos separados. Se corta también el tomate en otro plato y se sazonan todos los ingredientes con sal.

En una cazuela se pone el aceite y cuando esté caliente, se le añade la cebolla, a los 10 minutos los calabacines, después de otros 10 minutos los pimientos y a los 5, el tomate. Se tienen al fuego 20 minutos más y se sirve.

Recuerda

Este pisto sirve para diversas fórmulas de platos, como huevos al plato, revuelto de huevos, así como entremés o de guarnición a una plato de carne.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

MARMITAKO

Ingredientes

600 gr. bonito.
500 gr. patata.
1 cebolla.
6 pimientos verdes.
25 cl. salsa de tomate.
1 cuchara sopera perejil.
1 hoja laurel.
caldo de pescado.

La Preparación

Poner en una cazuela la cebolla y el pimiento para que se rehogue, añadir las patatas partidas en trozos grandes, el perejil, laurel. Dejar que se vaya haciendo poco a poco y, cuando falten 5 minutos para que la patata esté cocida, añadir el bonito cortado en dados y la salsa de tomate. Rectificar el punto de sal y pimienta y vigilar el guiso para que el bonito quede hecho pero aún jugoso.

Recuerda

Es una receta de pescadores y existen numerosas versiones en la que se modifican las proporciones y los ingredientes.

ALUBIAS DE TOLOSA / TOLOSAKO BABARRUNAK

Ingredientes

500 grs. alubia roja de tolosa.
1 cebolla.
1 pimiento verde.
1 diente ajo.
1 dl. aceite de oliva.
1 hueso de jamón.
150 grs. tocino.
150 grs. chorizo.
150 grs. morcilla.
Sal.

La Preparación

Poner en una cazuela las alubias, la cebolla, el pimiento verde, la cabeza de ajo, el tocino, un hueso de jamón y el aceite. Cuécelas a fuego lento durante dos horas. A media cocción, añadir la sal, el chorizo y la morcilla. Por último, añadir un refrito de cebolla picada y pimentón dulce.

Recuerda

Hay que poner las alubias a remojo la noche anterior.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

AJOARRIERO

Ingredientes

½ Cebolla

½ pimiento verde

2 ajos

½ lata de tomate triturado (natural)

pulpa de pimiento choricero

fumet

bacalao

langostinos

Preparación

Se quita la piel al bacalao (previamente desalao) ésta se corta en tiras y el bacalao se desmiga o se corta en tiras al gusto.

Se pone a pochar la verdura, cebolla, ajo pimiento verde y la piel troceada en juliana (aquí, si se desea, se puede añadir una patatita cortada como para tortilla y se pone a pochar todo junto). Una vez pochada se añade una cucharada escasa de pulpa de pimiento choricero, el tomate triturado y se añade un poco de fumet y se deja reducir hasta la consistencia deseada. Se rectifica de sal.

Se añade a la salsa que estará hirviendo, se le da un hervor y se prueba de sal, se rectifica si hace falta.

Para servir se coloca en el centro del plato con la ayuda de un molde de manera que quede como un tambor, se rodea de unas gambitas hechas al ajillo y se adorna con perejil picadito.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

BIZCOCHO DE YOGUR

Ingredientes

1 yogur al limón.
3 medidas de harina (tomando el vaso de yogur como unidad).
2 medidas de azúcar.
2 huevos grandes o tres pequeños.
1 cucharadita de levadura en polvo.
1/2 medida de yogur de aceite de girasol.

La Preparación

Pon en un cuenco el azúcar y los huevos y bate bien. Incorpora, de forma alterna, las medidas de harina, el yogur, más la harina y el aceite, para concluir con una medida de harina en la que habrás mezclado previamente la levadura.

Remueve perfectamente para lograr una masa semilíquida. Unta con margarina el fondo y las paredes de un molde, salpica con harina y vierte el compuesto. Mete a horno medio durante 35 minutos aproximadamente.

Recuerda

Puedes aromatizar este bizcocho al chocolate sustituyendo el yogur de limón por uno de sabor a chocolate y reemplazando 1 cucharada de las medidas de harina por cacao en polvo.

CUAJADA / MAMIA

Ingredientes (18 raciones)

3 l. de leche de oveja
Cuajo líquido
1 pellizco de sal

La Preparación

En una cazuela colocar los 3 l. de leche de oveja más el pellizco de sal. Arrimarla al fuego y cuando hierva bien, sacarla para que se temple.

Una vez templada la leche añadir una cucharada sopera de cuajo líquido. Revolver con una varilla y repartirlo en los envases que se quieran dejándolo que repose en sitio fresco sin removerlo.

Al momento de servir, cada persona añade la cantidad de azúcar que vea conveniente. También se puede acompañar con miel.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

FLAN DE CAMELO / FLANA

Ingredientes

Para el flan:

1 l. de leche.
8 huevos.
200 gr de azúcar.
Canela en rama.
1 corteza de limón.

Para el caramelo:

50 gr de azúcar.
1 cucharada de agua fría.

La Preparación

Poner a cocer la leche con la canela y la corteza de limón sin llegar a hervir. Dejar tapado 10-15 minutos. En este tiempo, cocer el agua y el azúcar para el caramelo que ha de ser rubio muy oscuro. Repartirlo de inmediato en el o los moldes.

Mezclar los huevos y el azúcar hasta ver una mezcla homogénea. Añadir la leche caliente y colada, batir mientras tanto.

Verter en el molde y poner al baño María en una placa con papel debajo del molde. Introducir la placa al horno de 200 y dejar por espacio de 25 minutos o más evitando que el agua hierva. Hacer la prueba de la aguja para comprobar su cocción. Una vez cocido, lo retiramos de la placa y dejamos enfriar. Se desmolda en el momento de consumir.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

TARTA DE MANZANA / SAGAR TARTA

Ingredientes

300 gr de pasta flora.

300 gr de crema pastelera.

4 manzanas reineta.

Mermelada de albaricoque.

Una cucharada de canela molida.

La Preparación

Forramos un molde desmontable con la pasta. Cubrir el fondo con papel albal, colocar encima garbanzos secos y hornear el molde. Una vez frio, rellenar de crema pastelera y espolvorear de canela molida.

Pelar las manzanas y cortarlas en láminas finas colocándolas en forma de corona. Espolvorear con azúcar y hornear a 180° durante 20 minutos.

Calentar la mermelada, colocarla por un colador y con la ayuda de un pincel abrillantar la superficie de la tarta.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Erroskilak



400gr irin
arrautza bat
legamia goilakaradatxo 1
anis likorea 2 goilarakadatxo
150 grama azukre
3 goilarakadatxo glass-azukre
4 goilarakada esne
4 goilarakada olio
frijitzeko beste olio

Gopor edo ontzi borobil batean arrautza jo eta gehitu berari 4 olio goilarakadak, anisa eta esnea. Dena berdindu arte irabiatu behar da. Orduan azukrea eta legamia gehitu eta segi irabiatzen azken hauek guztiarekin bat egin artean.

Apurka gehitu eta nahastu irina ore erabilgarri bat Portu arte. Ondoren centimetro erdiko zilindroak egin eta 10 centimetroko luzeran moztu. Ore tutu hauekin, erroskilak osatu borobilean, muturrak elkarri itsatsis.

Su ertainetan olio ugari berotu zartagin handi batean eta erroskilak frijitu, puztutzen direla ikusteraino. Igo sua nahi beste gorritu direla erabaki arte.

Erroskilak sukalde paperaren gainean jarri eta glass-azukrearekin egin euri zuri bat gaisetik.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Rosquillas tradicionales

Quien no ha disfrutado alguna vez del tradicional sabor de las **rosquillas caseras**, es una de esas recetas que no se olvidan nunca por el gran sabor que nos proporcionan. Son fáciles de hacer e ideales para disfrutar en una merienda.

Los ingredientes

400 gramos de harina, 1 huevo, 1 cucharadita de levadura en polvo, 2 cucharaditas de licor de anís, 150 gramos de azúcar, 3 cucharadas de azúcar glass y 4 cucharadas de leche.

La preparación

Bate el huevo en un bol y añade 4 cucharadas de aceite, el anís y la leche, continua batiendo hasta que veas que los ingredientes se han homogenizado. Agrega el azúcar y la levadura en polvo y prosigue batiendo hasta que estos últimos estén incorporados.

Agrega poco a poco la harina hasta que se forme una masa maleable y forma cilindros de ½ centímetro de diámetro con ella, corta la masa en bastones de 10 centímetros de largo, y forma rosquillas con ellos uniendo las puntas.

Calienta abundante aceite en una sartén grande a fuego medio y fríe por tandas las rosquillas hasta que veas que se hinchan, entonces sube el fuego para que terminen de dorarse. Deposita las rosquillas sobre papel de cocina absorbente y termina espolvoreándolas con el azúcar glass.

La degustación

Si tienes niños pequeños vigila o no las probarás, son tan ricas que serán una tentación para todos.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

TARTA DE QUESO Y ARANDANOS / GAZTA TARTA

Ingredientes

300 gr de pasta brisée o masa de galleta.
250 gr de queso fresco (philadelphia o similar).
110 gr de azúcar.
3 huevos y una clara.
2 dl de nata líquida.
100 gr de confitura de arándanos.

La Preparación

Forramos un molde desmontable con la pasta elgida. Se coloca en un bol el queso y el azúcar y se trabajabien con una espátula de madera hasta ligarlos. Se echa un huevo y se sigue ligando, luego el otro, hasta el tercero y posteriormente se echa la clara de huevo que teníamos sola. La nata batimos aparte a 3/4 y se mezcla a la preparación anterior. Volcamos la preparacion sobre el molde forrado y horneamos a 190° durante 25-30 minutos según el horno. A partir de los 20 minutos comprobar el grado de cocción. Una vez cocida sacamos del horno y la glaseamos de confitura, caliente y colocada, con la ayuda de un pincel.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arak/arak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

EUSKAL PASTELA

MASA

600 gr irin

400 gr gurin

8 gr gatz

8 gr legami

Arrautza bat

Bi gorringo

400 gr azukre

GEREZI KONFITURA

EDO...

KREMA

125 gr azukre

Litr erdi bat esne

75 gr gurin

15 gr maizena

75 gr irin

3 gorringo

50 gr koñak

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

BESTE BATZUK

Almendra xehatua

Arrautza irabiatu bat

Moldearentzako irina eta ogi arraspatua

PRESTAKETA

Masa egiteko: lehenik, azukrea eta gurina nahas ezazu, eta gero gainerako guztia botatzen joan. Legamia eta gatza irinari erantsi eta aurreko nahasketa guztiari bota.

Eskuz ongi landu, eta moldea errodilloarekin egindako masa-xafla batekin bete ezazu.

Konfitura bota.

Edo krema bota nahi izanez gero, kremarentzako osagai guztiak nahasi eta irabiagailuarekin irabiatu. Su motelean jarri eta etengabe eragin. Irakiten eta loditzen hasten denean, sutik kendu eta moldea kremarekin bete.

Konfitura edo kremaren gainera almendra xehatu pixka bat bota eta beste masa-xafla batekin estal ezazu guztia. Bukatzeko, gaineko aldeak kolorea har dezan, ongi irabiatutako arrautza eman gainazal osoan.

LABEAN GUTXI GORA BEHERA 25 MINUTU EDUKI 160 GRADUAN

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

BASKICKY MOUCNÍK

INGREDIENCE:

TESTO	
600 gr	MOUKA
400 gr	MASLO
8 gr	SUL
8 gr	KVASNICE
1 VEICE	
2 ZLOUTEK	
400 gr CUKR	

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

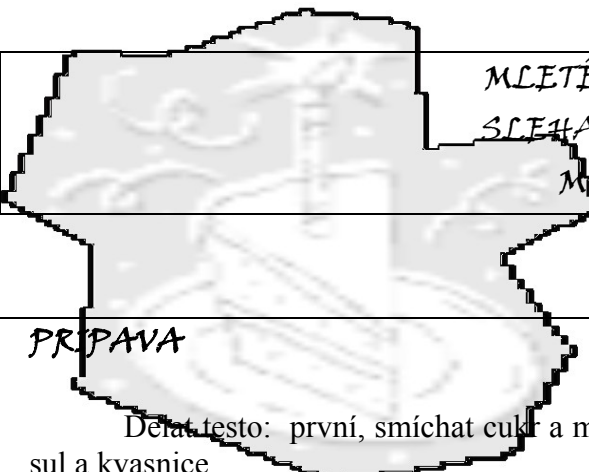
www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

TRESEN ZAVARENINA



MLETÉ MANDLE
SLEHANY VEJCE
MUKA

PRÍPAVA

Delat testo: první, smíchat cukr a máslo. Po, pripojit postupne vejce, zloutek a moukat sul a kvasnice.

Hníst dobré s ruka, a s válec delat dva deska. polozit jedna deska na odlitek a pripojit ta tresen zwarenina a mleté mandle.

Ten deska polozit nahore.

Pro skoncit, dobré slehany vejce nahore polozit.

TROUBA: 25 minuta, 160 stupen.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

PASTEL VASCO

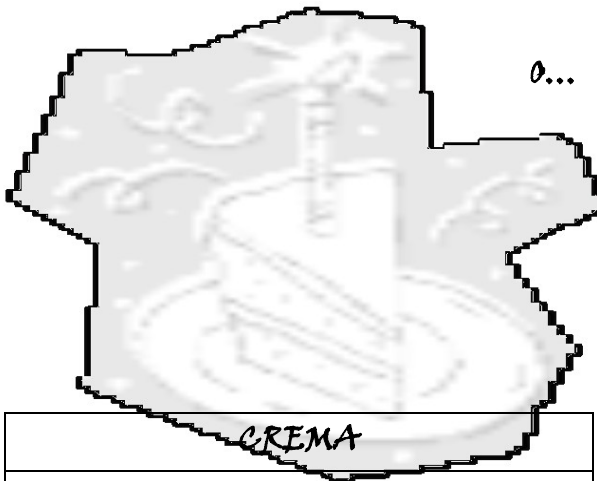
MASA

600 gr harina
400 gr mantequilla
8 gr sal
8 gr levadura
un huevo
Dos yemas
400 gr azucar

CONFITURA DE CEREZA

3 yemas

50 gr cognac



CREMA

125 gr azucar

Medio litro de leche

75 gr mantequilla

15 gr maizena

75 gr harina

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

OTROS

Almendra picada

un huevo batido

Harina y pan rallado para el molde

PREPARACION

Para hacer la masa: primero, mezclar el azucar y la mantequilla; luego, ir añadiendo el resto. Añadirle a la harina la levadura y la sal, y echar todo al anterior mezcla.

Amasar bien con las manos, y llenar el molde con una placa hecha con el rodillo.

Echar la confitura.

O si preferis la crema, tendreis que mezclar todos los ingredientes y mezclar todo con la batidora. Ponerlo a fuego lento y removerlo de vez en cuando; cuando empieza a hervir y a solidificar, retirarlo del fuego y llenar el molde.

Encima de la confitura o crema se puede echar un poco de almendra picada y luego hacer otra placa con el resto de la masa y poner encima de todo.

Para terminar, para que la superficie coja color, echar sobre ella el huevo batido.

TENERLO EN EL HORNO DURANTE MAS O MENOS 25 MINUTOS A 160 GRADOS

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/artzak/artzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es

Revuelto de Perretxikos (setas)

Ingredientes:

1 kg. de perretxikos
10 huevos
Aceite de oliva
Sal

Elaboración:

Tras limpiar con un trapo y trocearlos, ponemos a rehogar los perretxikos con un poco de sal a fuego lento hasta que se hagan bien.

Pasarlos a otra sartén con un poco de aceite y a fuego fuerte añadir los huevos sin batir y con sal al gusto.

Se remueve y se deja poco hecho.

Txipirones en su Tinta

Ingredientes:

1 kg. de txipirones pequeños
2 bolsas de tinta
1 cebolla
2 tomates
vino blanco
harina
pan rallado
sal
aceite de oliva

Elaboración:

Una vez limpios los txipirones, se introducen los tentáculos en el cuerpo, se enharinan y se fríen.

En una sartén se coloca la cebolla y el tomate picados.

Tras unos minutos se añade un poco de harina y un poco de pan rallado hasta que dore.

Se añade un poco de agua y una copita de vino blanco.

Tras dejarlo reducir se pasa la salsa por un pasapuré.

Esta salsa se mezcla con la tinta, liada previamente con un poquito de agua.

Se vierte sobre los txipirones colocados en una cazuela de barro y se pone a fuego lento hasta que espese la salsa.

<http://sukaldean.com/errezeta/30/patata-tortilla/>

www.gastronomiavasca.net/gv/index

www.karlosnet.com/default.htm

www.recetasycocina.net/arzak/arzak.html

www.eitb.com/subijana/presentador.asp?hizk=es