

Txakoli de Álava (bebida)



Ingredientes

- Uva blanca alavesa

Es un vino blanco, joven y afrutado con una leve acidez, vinculado desde siempre al pueblo vasco. La Denominación de Origen Arabako Txakolina/Txakoli de Álava se circunscribe a la Comarca de Ayala, (Amurrio, Llodio y Ayala).

Los primeros testimonios escritos encontrados hablan de que ya en el siglo IX la producción de txakoli en Álava era práctica común y generalizada entre los agricultores en el Valle de Ayala en Amurrio, Llodio y Ayala.

Técnica culinaria

Fermentación.

Preparación

Vendimia de la uva recogida a mano y depositada en cajas de madera, pocas horas antes de su preparación.

Maceración de los granos de la uva en frío, tras quitarle el rastrón, para extraer el mosto con sus aromas y sabores.

Decantación natural del mosto, separando el mosto fermentable de los sólidos más gruesos del mosto.

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 12-15°C, 15 días, donde el azúcar se convierte en alcohol.

Crianza, en contacto con las lías (levaduras según el tipo de uva) durante varios meses. Durante este tiempo se irán retirando las levaduras mediante trasiego, según van cayendo al fondo, la primera vez a las 24 horas de su depósito. Embotellado

Emplatado

Servirlo frío.

Fuente: ¿Sabes cómo se elabora el vino Txacoli?

Cata del vino, 26 de Junio de 2015

[<https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-como-se-elabora-el-vino-txacoli>]

Vino de La Rioja Alavesa (producción artesanal familiar)



Ingredientes

- Uva tempranillo

La Rioja Alavesa es una de las 7 comarcas del territorio de Álava. Su tradición a los «caldos de uva» es famosa en toda Europa.

La cultura vitivinícola data de la Edad Media, sus principales difusores fueron los monjes. La primera referencia documental relacionada con la protección de la calidad y garantía de los vinos en esta zona data de 1650.

El vino de rioja que se elabora en Alava se ha convertido en los últimos años en uno de los símbolos más importantes del País Vasco.

La variedad predominante hasta el 85% es la tempranillo, base de los tintos alaveses, son caldos aromáticos, con sabor a frutas, buen color y fáciles de envejecer.

Técnica culinaria

Fermentación.

Preparación

A diferencia del txakolí, la uva se fermenta en contacto con las partes sólidas de la vendimia a 25-28°C.

Dos formas de elaboración:

1. Los vinos jóvenes elaborados por el método maceración carbónica o método tradicional de Rioja Alavesa. Consiste en elaborar el vino con el racimo entero. Así se consiguen vinos con mucho color y con mucha fuerza aromática, que en boca son ligeros y frescos.

Se recomienda el consumo en el año o antes de 2 años.

2. Los vinos envejecidos en barrica y después en botella. Éstos, son vinos con mucha complejidad aromática. En boca son estructurados, con mucha personalidad y con una acidez típica muy bien equilibrada.

Emplatado

Servir a una temperatura aproximada de 15 °C.

Fuente: Jose Antonio Suso RIOJA ALAVESA-VIÑEDOS DE ALAVA. Blog Jose Antonio Suso 06/02/2020 | [<https://www.joseantonio.suso.eus/es/noticias/49865/rioja-alavesa-vinedos-de-alava>]

Patxaran casero



Ingredientes

- 200 g de endrinas autóctonas
- 1 litro de anís de 32° (puede ser marca Atxa)
- 1 canela en rama
- 6 granos de café

El patxaran es quizás una de las bebidas más antiguas de todo el País Vasco. El pacharán vasco es una bebida alcohólica obtenida por maceración de endrinas, los frutos del endrino. Tiene una graduación alcohólica de entre 24 y 30 grados y un color rojizo. No está clara la procedencia del término «Patxaran» pero parece ser que proviene de dos palabras vascas: «paitar», licor en euskera y «aran», endrino es euskera.

Técnica culinaria

Macerado.

Preparación

Recoger las endrinas cuando estén maduras, a finales de septiembre y en el mes de octubre, según el clima del verano.

Lavar las endrinas, remojándolas en agua y escurrirlas bien.

Poner en una botella de cristal, las endrinas, los granos de café y la canela en rama, y por último el anís.

Dejar macerando en un lugar fresco y oscuro, durante unos 3 meses, remover el licor moviendo la botella con giros de forma periódica.

Pasado ese tiempo, colarlo para que el hueso de la endrina no amargue la bebida, y guardarlo en la botella de cristal. Consumirlo en el año.

Emplatado

Servir frío

Fuentes: El pacharán casero, primeros días. Escuela Pepe kitchen. 15/10/2009 [<https://pepekitchen.com/articulo/el-pacharan-casero-primeros-dias/>] y Receta de pacharán casero. Escuela Pepe kitchen. 15/10/2009 [<https://pepekitchen.com/articulo/el-pacharan-casero-primeros-dias/>]

Bibliografía

- Crea tu pacharán en 3 sencillo pasos. Turismo vasco.com. [<https://turismovasco.com/pais-vasco/pacharan-casero/>]
- Goxua (Vitoria, Álava) - Nueva sección: «Tradiciones Siempredulces». Siempredulces, 29 de enero de 2016 [<https://siempredulces.blogspot.com/2016/01/goxua-vitoria-alava.html>]
- Granier ¿por qué se comen torrijas en semana santa? Granier22/03/2019 [<https://pansgranier.com/por-que-se-comen-torrijas-en-semana-santa>]
- Jose Antonio Suso Rioja Alavesa-viñedos de Alava. Blog Jose Antonio Suso 06/02/2020 [<https://www.joseantioniosuso.es/es/noticias/49865/rioja-alavesa-vinodos-de-alava>]
- Karlos Arguiñano. Revuelto de perretxikos o setas de primavera. Setas y hongos. Cocina abierta [<https://www.hogarmania.com/cocina/recetas/setas-hongos/revuelto-perretxikos-setas-primavera-23675.html>]
- La garbancita ecológica. Habas guisadas con vaina al modo tradicional. Habas guisadas con vaina. [<https://lagarbancitaecologica.org/recetas/habas-guisadas-con-vaina-al-modo-tradicional/>]

- María José. Tarta de San Prudencio, receta tradicional de Vitoria. Directo al paladar, 22 octubre 2013 [<https://www.directopaladar.com/recetas-con-thermomix/tarta-de-san-prudencio-receta-con-thermomix>]
- Martínez MA. Álava, un líder llamado Rioja. Euskonews media, [<https://www.euskonews.eus/0100zkb/gaia10008es.html>]
- Mayca Jiménez. ¿Por qué se les llama babazorros a los del Alavés? As, : 24 de agosto de 2017 [https://as.com/futbol/2017/08/24/primera/1503586076_861800.html]
- Mónica Cánovas. Torrijas de leche tradicionales y caseras. Bon vivre, 05 de enero de 2021 [<https://www.bonvivre.es/recetas/torrijas-de-leche>]
- Receta de pacharán casero. Escuela Pepe kitchen. 15/10/2009 [<https://pepekitchen.com/articulo/el-pacharan-casero-primeros-dias/>]
- Vino Txakoli de Álava. Gastronomía España.com. [<https://xn--gastronomiaespaa-lub.com/principal/bebidas-tradicionales/bebidas-tradicionales-pais-vasco/bebidas-tradicionales-provincia-de-alava/vino-txakoli-de-alava>]
- Wikipedia. Goxua [<https://es.wikipedia.org/wiki/Goxua>]

Vizcaya

Morokil



Ingredientes

- ½ kg harina de maíz
- 1 l agua
- Sal
- Leche
- Miel

El Morokil es una de las formas más primitivas de consumo de cereales. Tras el descubrimiento de América, el maíz empezó a plantarse en el País Vasco y debido a su fácil cultivo, mayor enjundia y menor precio que el trigo, a partir del s. XVIII los platos elaborados a partir de maíz, empezaron a formar parte de los desayunos, comidas y cenas.

Es una crema o papilla espesa que hasta mediados del siglo XX, en la zona de interior del País Vasco, formaba parte del desayuno y en ocasiones cenas del modelo alimentario básico de pequeños y mayores.

El morokil se elaboraba con harina de maíz, cocida preferentemente con leche —antes no siempre se podía ya que la leche en los caseríos se solía auto-rationar— y endulzado con miel. Se trata de una papilla muy agradable y nutritiva, aunque de preparación laboriosa.



Técnica culinaria

Cocido.

Preparación

Se pone en un recipiente con agua y un poco de sal al fuego y añadir la harina poco a poco con una mano, mientras con la otra, para evitar que se formaran grumos, se bate la mezcla.

Una vez bien mezclado, se deja en el fuego hasta hervir ya que la mezcla tiene que engordar y quedar como una papilla.

Se retira del fuego y se saca en una fuente para enfriar.

Emplatado

Se sirve fría, aunque se puede consumir en una taza, añadiendo según los gustos, agua o leche caliente.

Variantes

En algunas zonas cercanas a Cantabria, el morokil se preparaba con agua de miel elaborada a partir de la cocción de remolachas azucareras, y recibía la denominación de hormigos.

Fuente: Morokila. Wikipedia.

[<https://eu.wikipedia.org/wiki/Morokil>]

Talo – Torta de harina de maíz al fuego



Ingredientes

- 50-80 gr de harina de maíz fina
- Agua*
- Una pizca de sal
- 1 chorizo

*No tiene medida, ya que esta depende de la calidad de la harina utilizada

El clima y la geografía del País Vasco hacen difícil el cultivo de cereales como el trigo o la cebada, pero no el maíz. Es por ello que la harina de maíz ha sido uno de los alimentos fundamentales de la gastronomía del País Vasco.

El talo es un pan plano tradicional elaborado con harina de maíz. Una especie de torta, que ha sido, hasta entrado el siglo XIX, el pan que se consumía diariamente en los caseríos vascos. Hoy en día, únicamente se elabora en ocasiones especiales; romerías y fiestas populares como la de San Prudencio (28 de abril) o Santo Tomás (21 de diciembre).

Es un plato que se puede tomar como aperitivo, merienda o almuerzo, y se suele acompañar con vino, sidra o txakolí.

Técnica culinaria

A la plancha.

Preparación

Se coloca la harina en el centro de la mesa y se hace un agujero en el centro. Poco a poco se va añadiendo agua templada, mezclada con un poco de sal, y se amasa hasta que la masa tome una textura que no se pegue a las manos. Esta masa se deja reposar media hora en film transparente o un paño húmedo.

Se forman pequeñas pelotitas, según el número de talos y el tamaño que se desee para estos, y se van colocando sobre una capa fina de harina para que no se adhieran a la superficie donde se va a formar el talo; una tabla de madera. Se palmean las pelotitas hasta que se estiran formando una oblea fina.

Se enciende la plancha o una buena sartén de hierro a máxima temperatura y se colocan los talos. Se deja

que se tuesten durante unos minutos. Cuando al tostar la oblea se infla un poquito es que el punto de la masa es el idóneo. Se les da la vuelta con una espátula para que se tueste por los dos lados.

La chistorra se hace en la plancha o la sartén sin añadir aceite. Tiene que hacerse bien por todos los lados.

Emplatado

El talo se sirve caliente enrollando la chistorra.

Variantes

Los rellenos pueden ser muy variados, salados (txistorra, panceta, morcilla, queso) o dulces (chocolate).

Fuente: Talo, el maíz que va de fiesta. Basquemagazine. [<https://basquemagazine.com/es/gastronomia/talo-el-maiz-que-va-de-fiesta/>]

Porrusalda

Ingredientes

Para 4 personas:

- 1 cola de bacalao de 150 g
- 600 g de patatas
- 12 puerros gordos
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

Técnica culinaria

Cocido.

Preparación

Poner agua en la olla que se utilice. Se hierven los puerros bien limpios y cortados al través en trozos gordos, dejando parte del verde.

Añadir la hoja de laurel y se deja hervir, tapados, poco a poco, durante 1 hora.

Cuando están medio cocidos se incorporan las patatas peladas y cortadas en trozos gruesos.

Se añade también la cola de bacalao, que previamente se habrá puesto en remojo, pero no estará blanda. Añadir un buen chorro de aceite.

Cuando ya estén tiernas las patatas se retira la hoja de laurel.

Variantes

En algunas zonas se añade zanahoria o calabaza.

Fuente: Cepeda Baranda L. Los 100 platos universales de la cocina vasca. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca Ed, 1979.

Caracoles con tomate – a la vizcaína



Ingredientes

Cocer los caracoles

- 120 caracoles
- Agua
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- Sal
- 10 cucharadas de aceite de oliva

Salsa Vizcaína

- 1 cebolleta picada
- 2 cebollas grandes picadas
- La pulpa de 8 pimientos choriceros obtenida tras remojarlos en agua
- ½ litro de tomate frito
- 250 g de chorizo picante en daditos
- 200 g de magro de jamón en daditos
- 1 punta de guindilla

Los caracoles son bajos en grasa, altos en agua y proteínas y pueden prepararse de varias formas. En el País Vasco se recogen durante las últimas semanas del año y se preparan típicamente en Navidades, especialmente en Nochebuena en acompañamiento con una salsa vizcaína.

Técnica culinaria

Guisado.

Preparación

Los caracoles se purgan (colgados dentro de una red) al menos 72 horas, hasta expulsar todas las impurezas y una vez purgados, se limpian bien con vinagre, agua y sal.

Se colocan en una cazuela cubiertos de agua y sal a fuego medio hasta que el agua hierva. Se escurren y aclaran con agua.

De nuevo, se colocan en otra cazuela cubiertos de agua con una cebolla, la hoja de laurel y sal. Se cocinan durante 60 minutos aproximadamente y se vuelven a escurrir reservando el caldo de cocción.

La salsa vizcaína se hace en una cazuela pochando la cebolleta y las cebollas grandes picadas con aceite de oliva. Se agrega el chorizo picante y el magro de jamón, todo en daditos, y se sigue pochando suavemente hasta que todo queda bien tierno y teñido.

Se incorpora la pulpa de los pimientos choriceros y el tomate frito y tras 20 minutos de cocinado, se añaden los caracoles cocidos y la punta de guindilla. Se dejan otros 20 minutos de cocinado agregando, si fuera preciso, el caldo de la cocción de los caracoles. También se aprovecha para rectificar el sazónamiento.

Emplatado

Se sirven en la mesa en cazuelita de barro a partir de la cual cada comensal se saca su ración en el plato.

Variantes

Aunque lo habitual es preparar los caracoles con la salsa vizcaína, hay varias variantes. En concreto, en Cantabria, debido a la similitud de productos con el País Vasco, se prepara un plato muy parecido denominado Caracoles a la montañesa.

En otras regiones de España, también los caracoles se elaboran a la madrileña, a la llauna —típica de tierras

catalanas—, a la malagueña en salsa de almendras o a la mallorquina.

Fuente: Receta de Caracoles a la vizcaína Okdiario Recetas de cocina 05/10/2019 [<https://okdiario.com/recetas/receta-caracoles-vizcaina-4653655>]

Tripotxa



Ingredientes

- 1 kg arroz
- 2 l agua
- 4 cebollas
- 1 manojo de perejil
- Unas hojas de hierbabuena
- 4 ramas de canela
- Sal
- Manteca de cerdo
- Intestinos de cerdo limpios

En el País Vasco, el día señalado para la matanza del cerdo —txarriboda en euskera— es el día de San Martín (11 de noviembre). Después de sacrificar el cerdo, había que elaborar todos los productos derivados —jamones, chorizos, morcillas...— que llenarían la despensa durante el invierno. Los primeros embutidos que se hacen son las morcillas. Se elaboran de inmediato para que la sangre no se coagule.

Hace años, todo este trabajo se hacía en comunidad y el día llegaba a tener un carácter festivo en los case-ríos. Tras finalizar el trabajo, la tradición ordena repartir las morcillas y las carnes del animal entre familiares y los case-ríos próximos, favoreciendo así la unidad vecinal. De este modo, de manera tácita, se intercambian y devuelven las ofrendas entre los miembros de la misma comunidad.

Técnica culinaria

Cocido.

Preparación

Se cuece el arroz con el agua mientras se pican las cebollas y el perejil añadiendo todo en un barreño grande. Se sacan, al lado del fuego, unas hojas de «menda fiña» (hierbabuena) y cuando estén bien secas, se aplastan, haciéndolas polvo, encima del barreño. Se machacan las ramas de canela y se añaden al barreño del arroz.

Se pican bien las grasas que están pegadas a los intestinos del cerdo, y se mezclan con el arroz.

Según se quita la sangre del cerdo se va revolviendo muy fuerte con una cuchara de palo. Posteriormente, la sangre se pasa por un colador fino y se echa en el barreño donde está el arroz. Donde se sazona con sal mientras se remueve.

Hay que dejarlo reposar un tiempo.

Después, se puede empezar con la tarea del relleno. Para ello los intestinos tienen que estar bien limpios. Se empieza a meter la mezcla, con la mano, primero por una punta y luego por la otra. Seguido se atan las dos puntas con una liz —cordel fino para bridar alimentos— y se limpian con agua.

En cazuela bien grande se pone agua a hervir, y cuando empiece a hervir se echan las morcillas y se pinchan, de vez en cuando, para que no revienten. A la hora de estar cocándose, se sacan del puchero limpiándolas con agua fría. Luego, se colocan en la mesa encima de una tela y se cubren con otra tela. Al rato de dejarlas reposar ya se pueden colgar.

Emplatado

Se sirven en la mesa en cazuelita de barro a partir de la cual cada comensal se saca su ración en el plato.

Variantes

En el País Vasco dependiendo de la comarca o incluso de la localidad hay distintas variedades. En Álava y Navarra utilizan arroz como acompañamiento. A las morcillas de Leza se les añade pimienta negra, anís, nuez moscada, sal y un poco de canela. A las de Meano y Berantevilla, patata. Y en Guipúzcoa y Vizcaya el puerro y la cebolla son los ingredientes principales además de la sangre.

Fuente: <https://static.elcorreo.com/www/multimedia/201902/25/media/MM-morcillas/morcillas15.jpg>