

Manzana asada (postre)



Ingredientes

- 4 manzanas reineta
- 1 cucharada de azúcar (blanco o moreno)
- Mantequilla
- 1 rama de canela
- 2 cucharadas de agua

La manzana ha formado parte de la repostería tradicional del País Vasco y un ejemplo de ello son las manzanas asadas.

Técnica culinaria

Horneado.

Preparación

Se pone el horno a precalentar a 200 °C. Mientras, una vez bien lavadas las manzanas, se descorazonan y colocan en una bandeja de horno añadiéndoles mantequilla, azúcar y canela.

Se añade un poco de agua en la bandeja del horno y se hornean durante 15 minutos a 180 °C.

Para comprobar si las manzanas están tiernas o necesitan más tiempo de horneado, se pueden pinchar con la punta de un cuchillo u observar si empiezan a desprender la piel.

Emplatado

Se sirven en un plato con un poco del caldo que se ha generado durante el horneado. Pueden comerse calientes o frías –a elección del comensal.

Variantes

En la receta se pueden añadir nueces y pasas.

Fuente: Liliana Fuchs. Receta de manzanas asadas. Directo al paladar el País. 17 de noviembre de 2008. [<https://www.directoalpaladar.com/postres/receta-de-manzanas-asadas>]

Melocotones asados de viña (postre)



Ingredientes

- 4 melocotones
- 300 ml agua
- 4 cucharadas azúcar blanco
- 2 ramitas de hierbabuena o menta
- 4 ramas de canela

Es una de las frutas estrellas del verano que, como ocurre con otras frutas, aunque principalmente se consume sobre todo como postre, se ha ido introduciendo en los recetarios de cocina para combinarlos con otros alimentos, sobre todo en platos salados.



Técnica culinaria

Horneado.

Preparación

Tras lavar los melocotones con agua y escurrirlos bien, se cortan en dos mitades para sacarles el hueso. Los melocotones se colocan encima de una bandeja de horno con el hueso hacia arriba sobre la que se añade una cucharada de azúcar.

Mientras el horno se precalienta a 180 °C, en la bandeja que contiene los melocotones, se añade agua, hierbabuena o menta y canela.

La cocción tiene una duración de 45 minutos y hay que tomar la precaución de dar la vuelta a las mitades a la mitad de cocción. Tras finalizar la cocción, los melocotones asados se dejan enfriar a temperatura ambiente.

Emplatado

Se sirven en un plato con un poco del jugo de almíbar que se ha generado durante el horneado. Pueden acompañarse con un poco de nata montada o una bola de helado.

Fuente: Eneko sukaldari. <https://www.enekosukaldari.com/melocotones-al-horno-con-ron/>

Intxaursalsa (postre de nueces, leche y miel)



Ingredientes

- 500 ml de leche
- 500 ml de nata para montar
- 1 rama de canela
- 200 g de nueces peladas
- 160 g de azúcar

La Intxaursalsa es un postre cremoso típico del País Vasco. En sus inicios era un postre típico de la cena de Nochebuena en los caseríos, aunque con la llegada de los turrónes terminó cayendo en el olvido.

Técnica culinaria

Cocción.

Preparación

Se calienta en una cazuela la leche y la nata con la canela hasta el punto de ebullición. Se deja infusionar 5 minutos y se cuela.

Con la ayuda de un mortero, se trituran las nueces junto con el azúcar hasta conseguir una pasta. A continuación se añade a la mezcla de leche y nata y cuando empiece a hervir se remueve durante 10 minutos mientras borbotea.

Pasado ese tiempo se apaga el fuego y se deja atemperar y posteriormente enfriar.

Emplatado

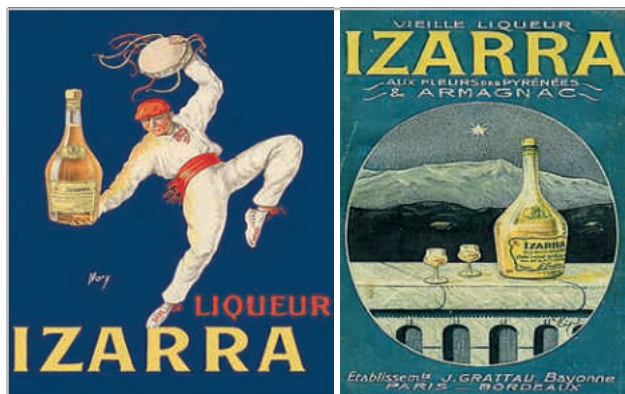
Se sirven en vasos o cuencos.

Variantes

Entre las numerosas variantes que ofrece en su Historia de la confitería y repostería vasca hay dos curiosas: una publicada por José María Barandiarán en 1922 que procede de Forua (Bizkaia) que incorpora el bacalao y la otra de Gernika con bacalao y chocolate.

Fuente: Asier G. Morato. Intxaursalsa, el desconocido postre del País Vasco con el que te vas a relamer. Cocinillas, El Español, 13 de abril de 2017. [https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/postres/20170413/intxaursalsa-desconocido-postre-pais-vasco-vas-relamer/1000832966696_30.html]

Licor de Izarra (bebida)



Ingredientes

- Cardamomo
- Regaliz
- Vulneraria
- Canela
- Nuez moscada indonesia
- Anís
- Hinojo
- Comino
- Coriandro
- Tallos de angélica
- Melisa
- Serpol
- Balsamita
- Sauco
- Mezcla de almendras, cáscaras de nuez pulverizadas y ciruelas pasas
- Jarabe de azúcar
- Miel de acacia

Es una bebida alcohólica que apareció en 1906 en Hendaya bajo el nombre de «Licor Izarra Fina de Hendaya», de la mano del comerciante y farmacéutico ducho en botánico Joseph Grattau. Inspirado en una antigua receta (1835) originaria de la región de Espelette.

Este licor se elabora con plantas, especias, cáscaras de nuez, ciruelas pasas y armagnac. Dieciséis plantas y sus especies componen la elaboración del Izarra verde; trece son las componentes del Izarra amarillo, acompañado de algunas especies también. Todos ellos poseen 40 grados de alcohol. Menos el Izarra 54 que se llama así porque son los grados alcohólicos que tiene. Siendo este el que se elabora con la receta tradicional e histórica de este digestivo.

Técnica culinaria

Destilación.

Preparación

Las plantas se destilan todas juntas en un alambique de cobre, al que se añade el llamado espíritu simple eau-de-vie del cual se retiene sólo el corazón, luego este se ensambla con una mezcla de almendras, cáscaras de nuez pulverizadas y ciruelas pasas que se han macerado previamente durante meses en alcohol puro —Armagnac— y un toque de jarabe de azúcar y miel de acacia.

Emplatado

Antiguamente, el «perfect serve» era beberlo en un vaso con nieve de los pirineos para enfriarlo y exaltar los aromas.

Hoy en día, se puede tomar de varias maneras. En coctelería es bastante apreciado por su potencia y sa-

bor. Se puede tomar como un digestivo o acompañado de refrescos varios como trago largo. Entre los cócteles elaborados con este licor están el Mojito Vasco —en lugar de ron se elabora con Izarra verde. Más fresco y aromático—, Izarra limón —Izarra verde con tónica o refresco de limón con hielo. Fresco, ligeramente afrutado, veraniego y dulce— y Costa Esmeralda —elaborado con armagnac y ginebra. Fuerte y seco.

Variantes

Existen tres tipos de Izarra. El verde, que está compuesto por dieciséis plantas y ciertas especies. El amarillo, compuesto por trece plantas y sus correspondientes especies. Y el Izarra 54, que es un licor vegetal y picante —reproduce la receta histórica del Izarra verde, consumido en la década del 1910.

Licor Karpy



Ingredientes

- Peladuras de naranjas amargas
- Peladuras de naranjas dulces
- Agua con azúcar
- Alcohol
- Agua destilada

Karpy es una marca comercial de licor de Naranja de las Destilerías Acha; ubicada en la localidad alavesa de Amurrio y conocida como la empresa más longeva del País Vasco y una de las empresas familiares más antiguas de Europa. Su nombre viene en honor a las nietas del fundador —Carmen y Pilar.

Es un licor de naranja que combina de manera exacta la proporción de pieles amargas y dulces. Hubo años en los que este licor fue la bebida digestiva de referencia después de la comida o a media tarde.

Esta bebida histórica, llegó incluso a patrocinar un equipo ciclista profesional durante los años 1960 y 1974.

Técnica culinaria

Destilación.

Preparación

Se maceran y destilan las peladuras de naranja amarga por un lado, y de naranja dulce por otro. Una vez realizado este proceso, se mezclan y añade agua con glucosa

y fructosa, alcohol y agua destilada. Esta mezcla se deja reposar durante 2 y 3 meses y posteriormente se filtra para ser embotellada.

Emplatado

Se sirve frío.

Agua de sifón a la vizcaína



Ingredientes

- Agua destilada
- Anhídrido carbónico (6 g/l)

En el entorno vizcaíno de finales del s. XIX e inicios del XX, tuvo lugar el desarrollo de industrial que alentó la creación de un incipiente mercado de productos vinculados al disfrute, ocio y tiempo libre. Es por ello que el consumo de bebidas refrescantes creció en paralelo al desarrollo industrial.



Técnica culinaria

Destilación.

Preparación

Se disuelve el dióxido de carbono, responsable de las burbujas, en agua. Gracias al compresor del sifón se consigue saturar el agua de gas carbónico.

Emplatado

Se sirve con el sifón.

Variantes

El agua de soda, junto al agua y el anhídrido carbónico, lleva bicarbonato de sodio el cual le da un sabor dife-

rente. Por otro lado, la gaseosa suele llevar, además de agua y anhídrido carbónico, aromas, azúcares y/o edulcorantes y aditivos autorizados.

Bibliografía

Bibliografía

Academia Vasca de Gastronomía. Postres de Navidad (III): Intxaursalsa. 30 diciembre, 2014

[<https://academiavascadegastronomia.com/noticias-gastronomia-academia-vasca/apuntes-de-gastronomia/postres-de-navidad-iii-intxaursalsa/23475/>]

Aranceta Bartrina J, Pérez-Rodrigo C. Nutrición y gastronomía en el País Vasco. *Nutrición Hospitalaria* 2019, 3 (Supl 1): 29-38

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

Basquemountains. Museo del Licor Manuel Acha. El elixir del sabor y el buen gusto. *Basquemountains* 23 dic 2019 [<https://www.basquemountains.com/post/museo-del-licor-manuel-acha-el-elixir-del-sabor-y-el-buen-gusto/>]

Bilbaopedia. [http://www.bilbaopedia.info/imagenes/lugares/2015-12-16_19:32:12_anuncio-de-gaseosa-anos-30.jpeg]

Bilbaopedia. [http://www.bilbaopedia.info/imagenes/lugares/2015-12-16_19:33:12_diferentes-modelos-de-sifones-de-agua-de-seltz-anos-50-60.jpeg]

Busca Isusi JM. *Antología Gastronómica*. Bilbao: Academia Vasca de Gastronomía, 1993

Cánovas M. Torrijas de leche tradicionales y caseras. *Bon viveur*, 05 de enero de 2021 [<https://www.bonviveur.es/recetas/torrijas-de-leche>]

Castillo JJ. *Recetas de cocina de Abuelas Vascas*. Ttarttalo, 1979

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

Fuchs L. Receta de manzanas asadas. *Directo al paladar el País*. 17 de noviembre de 2008. [<https://www.directoalpaladar.com/postres/receta-de-manzanas-asadas>]

Haranburu Altuna L. *Historia de la alimentación y de la cocina en el País Vasco*. Hiria, 2005

López I. De temporada: melocotón. *El Correo* 14 de agosto de 2018. [<https://www.elcorreo.com/jantour/despensa/temporada-melocoton-20180814112307-nt.html>]

La morcilla. *Academia Vasca de Gastronomía*, 28 noviembre, 2014

[<https://academiavascadegastronomia.com/noticias-gastronomia-academia-vasca/apuntes-de-gastronomia/la-morcilla/22423/>]

http://www.bilbaopedia.info/imagenes/lugares/2015-12-16_19:32:12_anuncio-de-gaseosa-anos-30.jpeg
http://www.bilbaopedia.info/imagenes/lugares/2015-12-16_19:33:12_diferentes-modelos-de-sifones-de-agua-de-seltz-anos-50-60.jpeg

Martin MJ. *Delic Karavelic*. Bar Culture: Historia de una leyenda, el licor vasco Yzarra, 30 Jun 2014 [<https://www.periodistadigital.com/magazine/gastronomia/fogons-corner/20140630/bar-culture-historia-leyenda-licor-vasco-yzarra-noticia-689401290020/>]

Miranda M. Receta de talo con chistorra. *Directo al paladar*. [<https://www.directoalpaladar.com/tapas-y-pinchos/receta-de-talo-con-chistorra>]

Morato Asier G. Intxaursalsa, el desconocido postre del País Vasco con el que te vas a relamer. *Cocinillas, El Español*, 13 de abril de 2017. [https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/postres/20170413/intxaursalsa-desconocido-postre-pais-vasco-vas-relamer/1000832966696_30.html]

Morokila https://eu.wikipedia.org/wiki/Fitxategi:Morokila_01.jpg

Norte Exprés -25 abril, 2021 [<https://nortexpres.com/los-mejores-alava-8-recetas-caracoles-mundo-historia/>]

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

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

Wikipedia. Licor Karpy. [https://es.wikipedia.org/wiki/Licor_Karpy]

Diferencias entre el agua de seltz y la soda. *Diario Vasco* 18 de noviembre de 2020. [<http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/cual-diferencia-entre-agua-seltz-soda-201510201021.php>]

Manzanas asadas, un dulce muy típico. *Receta del señor. El mundo* [<https://recetasdecocina.elmundo.es/2020/04/manzanas-asadas-dulce-tipico-receta.html>]
<https://www.eladerezo.com/recetas/melocotones-asados.html>]

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

Vega A 'Biscayenne'. *Intxaursalsa o crema de nueces. El comidista el país*, 12-12-2015. [https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/12/03/receta/1449161029_546871.html]

Wikipedia. Goxua [<https://es.wikipedia.org/wiki/Goxua>]