

Intxaursalsa

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
1 L de leche
200 g de nueces (sin cáscara)
250 g de azúcar
1 rama de canela



ELABORACIÓN::

Se trocean las nueces en el robot de cocina hasta conseguir una pasta fina.

En un recipiente, se vierte la leche con las nueces y la canela, y se deja cocer a fuego moderado durante 30 minutos; se remueve de vez en cuando para que no se pegue.

Cuando empiece a espesar, se añade el azúcar, sin dejar de remover, y se deja cocer unos 5 minutos más.

Se vierte la mezcla en cuencos individuales y, en el momento de servir, se espolvorea con un poco de canela en polvo.

La Intxaursalsa es un postre que se sirve frío, pero también se puede utilizar, tibio o caliente, como salsa para un pastel.

Marmitako

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas
800 g de bonito
1 kg de patatas
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 pimiento verde
2 pimientos rojos
1 taza de aceite de oliva
Agua
Sal
4 rebanadas de pan
2 tomates



ELABORACIÓN::

Se asan los pimientos rojos.

Se pueden utilizar las espinas del bonito para preparar un caldo con un poco de agua, que se cuele y se reserva.

Se guarda el bonito limpio en la nevera.

En una cazuela, se calienta un poco de aceite y se sofríe la cebolla con el pimiento verde, ambos picados muy finos.

Se incorpora el tomate y, sin esperar a que tome demasiado color, se añaden las patatas, peladas y cortadas en cuadraditos pequeños.

Se vierte el agua de cocer las espinas, se sala y se añade más agua hasta cubrir las patatas.

Acto seguido, se pasan los pimientos rojos, que estaban asados y pelados, por la picadora, y se incorporan al guiso.

Se saca el bonito de la nevera, se corta en dados y se añade a la cazuela junto con el pan, que ayudará a espesar la salsa.

Se deja cocer el bonito hasta que las patatas estén hechas.

Es muy importante que las patatas estén cocidas pero no deshechas.

Piquillos rellenos de bacalao

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

16 pimientos del piquillo
600 g de lomos de bacalao desalado
2 cebollas
3 dientes de ajo
3 pimientos verdes
3 tomates
Perejil
1 taza de aceite de oliva
Sal



ELABORACIÓN::

Se pone el bacalao en agua fría y se le da un hervor.

Se retira y se separa en tiras, y se deja bien limpio de piel y espinas.

Se calienta aceite en una cazuela y se sofríen las cebollas, los pimientos y los ajos, todo muy bien picado previamente.

Cuando la cebolla esté transparente, se retira del fuego y se divide el sofrito en dos partes.

Con una parte del sofrito se prepara la salsa:

se ponen en una sartén 4 pimientos del piquillo cortados en tiras y los tomates pelados, sin piel ni pepitas, y se dejan sofreír unos 10 minutos.

Se añaden un par de cucharones del agua de la cocción del bacalao y se deja hervir otros 5 minutos.

Se tritura esta salsa hasta que quede bien fina y se reserva en la cazuela, procurando que siga caliente.

Con la otra mitad del sofrito se prepara el relleno:

Se pone el sofrito a fuego suave y se añade el bacalao a tiras.

Se deja rehogar aproximadamente un minuto, hasta que se impregne con los sabores de las verduras.

Se rellena cada uno de los pimientos con ayuda de una cuchara pequeña y se colocan en la cazuela de la salsa.

Se rectifica de sal, si es necesario, y se sirve.

No debe salarse demasiado el plato. El bacalao ya esté salado y tiene tendencia a concentrar el sabor a medida que aumenta la temperatura.

Porrusalda

INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

4 puerros

4 patatas

2 lonchas de panceta

2 dientes de ajo

1 tacita de aceite de oliva

1 cucharada de harina

Sal

Pimienta



ELABORACIÓN::

Se limpian los puerros y se cortan en rodajas finas.

Se pelan las patatas y se cortan en trozos medianos e irregulares.

Seguidamente, se corta la panceta en dados.

En una cazuela con un poco de aceite de oliva se dora el tocino hasta que empiece a tomar color.

Se añaden los puerros y, cuando empiecen a ablandarse, se incorporan las patatas.

Se deja rehogar 10 minutos a fuego medio y se remueve.

A continuación, se añade un poco de aceite, se salpimenta, se remueve y se añade abundante agua.

Se deja hervir unos 30 minutos hasta que tenga a consistencia de una crema ligera más que de una sopa.

En el País Vasco francés, Lparralde, se cocina la porrusalda con una cucharada de grasa de contit de pato o de oca.

También se puede elaborar esta receta con bacalao.