

Small towns...new challenges

Gastronomy



María (Spain), Banino (Poland)
Sopuerta (Spain), Cascais (Portugal)
Sto. Stefano di Camastra, (Italy)
Razlog (Bulgaria)



Cofinanciado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

Centro San Viator



Sopuerta (España)

San Viator (Sopuerta)



El Centro San Viator se encuentra en el municipio de Sopuerta, en el que alrededor de 2.600 habitantes disfrutan de un paraje rural inigualable rodeado de montañas y restos de un pasado minero sobre el que hoy en día se intenta sensibilizar. Como puntualizan desde el Ayuntamiento “conocer el Concejo de Sopuerta es descubrir un territorio lleno de contrastes y que guarda en su memoria una historia singular, un pasado intenso que contribuyó de una manera muy importante al desarrollo de Bizkaia y del País Vasco”.

Aún hoy en día se conservan muchos testimonios e incluso localizaciones que nos dejan claro que Sopuerta ha sido referente en lo que se refiere a la industria minera y que un día marcó un antes y un después en el nivel socio-económico del pueblo. Por ello, podemos presumir de conservar esa esencia que le otorga el título de Encartada.

El pueblo apostó por la educación y gracias a la donación de una familia del pueblo y a la ayuda constante de gente comprometida se ha conseguido crear una comunidad educativa que se esfuerza cada día para mejorar el futuro de alumnado del centro.

El centro San Viator, fue fundado en 1952 y está situado en la comarca de Encartaciones de Bizkaia. De titularidad Diocesana desde 2003 como parte de la Fundación Marcelo Gangoiti, es un Centro de formación de referencia en el tejido socio-económico e industrial con influencia en muchas localidades de su entorno.

Actualmente su actividad educativa reglada se compone de 44 unidades (unos 870 alumnos/as) diferenciada en dos bloques. Por un lado, el alumnado de 0 a 18 años que realiza el recorrido escolar desde la Educación Infantil, Educación Primaria, Secundaria (ESO) y Bachillerato de Ciencias en modelos lingüísticos de Euskera y Castellano.

Por otro lado, la Formación Profesional en las familias profesionales de Electricidad-Electrónica (Instalaciones Eléctricas y Automáticas), Fabricación Mecánica (Mecanizado), Transporte y mantenimiento de Vehículos (Automoción, Electromecánica de Vehículos y Carrocería) y Servicios Socioculturales y a la Comunidad (Educación Infantil)

Dentro del marco de una escuela inclusiva, el Centro apuesta por variados programas y proyectos dirigidos tanto a personas en riesgo de exclusión social como a personas con discapacidad intelectual.

Existen en el Centro diversos equipos de trabajo en áreas de innovación, emprendizaje, relaciones internacionales, pastoral, medio ambiente, coeducación, actualización lingüística, calidad, orientación, marketing y TICs.

Distintas innovaciones pedagógicas y técnicas jalonan nuestra historia de adecuación a unas necesidades emanadas de la demanda real del mercado laboral. Así y entre otras, podemos citar: La modalidad Dual; la incorporación de la metodología ETJFAZI; la incorporación de nuevas metodologías y tecnologías de aprendizaje en la Educación Básica para la implantación del aprendizaje por proyectos (nuevo proyecto pedagógico); la incorporación de la metodología musical en guardería; innovación en los proyectos pedagógicos utilizados con el alumnado con necesidades educativas especiales...



San Viator (Sopuerta)

San Viator School is situated in the town of Sopuerta, in which more or less 2.600 inhabitants enjoy its rural setting surrounded by mountains and remains of a past mining culture. As the Town Hall points out "getting to know Sopuerta Council is like discovering a territory full of contrasts, which keeps in its memory a past that contributed significantly to Biscay and Basque Country development.

Nowadays we preserve a lot of testimonies and also locations which make clear that Sopuerta has been a model regarding mining industry, which long time ago marked a milestone in our town's socio-economic level. That's why we can boast about our title of "Encartada".

The town opted for education and thanks to the donation of a family from the town and the constant help of committed people, an educational community that strives every day to improve the future of students has been created. San Viator, founded in 1952 is located on the region of Encarterri, in Biscay. It was in 2003 when gender the Diocesan nomination being part of Marcelo Gangoiti foundation, and becoming one of the reference schools regarding socio-economic and industrial matters with influence in a lot of towns nearby.

Inside a framework of an inclusive school, we support a variety of programs and projects guided to people in risk of social exclusion or people with mental disabilities.



Currently, its regulated educational activity is composed of 44 units (about 870 students) differentiated into two blocks. On one hand, students from 0

to 18 years old who complete the school route from Kinder Garden, Primary Education, Secondary Education and High School in Euskera and Spanish linguistic models. On the other hand, students of Vocational Training in the professional families of Electricity-Electronics (Electrical and Automatic Installations), Mechanical Manufacturing (Mechanized), Transport and Maintenance of Vehicles (Automotive, Vehicle Electromechanics and Vehicle Bodywork studies) and Sociocultural and Community Services (Kinder Garden degree).

There are a lot of work teams in our school in areas of innovation, entrepreneurship, international relations, pastoral, environment, coeducation, linguistic updating, quality, orientation, marketing and ICTs.

Different pedagogical and technical innovations mark our history of adapting to needs taking into account the real demand of the labour market. Thus and among others, we can mention: The Dual modality; the incorporation of the ETHAZI methodology; the incorporation of new learning methodologies and technologies in Basic Education (new pedagogical project); the incorporation of musical methodology in Kinder Garden; innovation in the pedagogical projects used with students with special educational needs...

PRIMER PLATO

STARTERS



Ingredientes/Osagaiak:

- 1 zanahoria/azenario 1
- 2 dientes de ajo/ bi baratzuri zati
- 1 cebolla/ títupula 1
- 1 pimiento verde / piper berde 1
- 1 chorizo/ txorizo 1
- 1 morcilla/ odoloste 1
- 1 patata/ patata 1
- 300 gr costilla cerdo/ 300 gr txerri saiheski
- 350 gr alubias rojas/ 350 gr. Indaba gorriak



Alubias con sacramentos

Elaboración

En primer lugar, las alubias rojas deben estar en el agua a remojo desde la noche anterior. Antes de comenzar, debes partir las zanahorias, las cebollas y los pimientos verdes; y las patatas en forma de dados. Luego, se colocan en una cazuela las alubias, zanahorias, ajo, cebolla, pimiento verde y papas y se empiezan a cocer durante una hora. Después de ese tiempo, las verduras se extraen y pasan por el puré y se echan de nuevo en la cazuela..

En segundo lugar, en otra cazuela con agua, se meten las costillas, el chorizo y la morcilla para cocerlas durante media hora (es importante que el nivel de agua sobrepase el contenido). Cuando las alubias rojas están cocidas, se apaga el fuego y se le añade la morcilla, chorizo y costillas.

Curiosidades

Este plato se sirve especialmente en invierno debido a su poder energético. La tradición dicta que las alubias hay que servir las con los llamados sacramentos; morcilla, chorizo y costilla.

Elaboration

First, the red beans should be in the water to soak the night before. Before starting, you should start the carrots, onions and green peppers; and the potatoes in a dice form. Then, the beans, carrots, garlic, onion, green pepper and potatoes are placed in a casserole and begin to cook for an hour. After that time, the vegetables are extracted and go through the food processor and add the again to the casserole.

Secondly, in another casserole with water, the ribs, chorizo and blood sausage are cooked for half an hour (it is important that the water level exceeds the content). When the red beans are cooked, take off the heat and introduce the blood sausage, chorizo and ribs in the first casserole.

Curiosities

This dish is especially used in winter because of its energy value. Tradition dictates that beans should be served with "sacramentos" (blood sausage, chorizo and ribs).

Ingredientes:

Para 4-6 personas:

- 6 puerros
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 2 esqueletos de pollo
- agua
- aceite de oliva
- sal
- manojo perejil

Ingredients:

For 4-5 people

- 6 leeks
- 3 potatoes
- 1 onion
- 2 carrots
- 2 chicken skeleton
- water
- olive oil
- salt
- a bunch of parsley



Maribel Francisco

Porrusalda

Elaboración

Para el caldo se necesita llenar la olla con abundante agua. Metemos los esqueletos de pollo, el perejil y una pizca de sal. Colocamos la tapa de la olla y cocinamos a fuego muy bajo durante 4 minutos. Después desgrasamos el caldo, cuélalo y resérvalo para después.

A continuación, pelamos y picamos la cebolla y la pochamos a fuego lento en una cazuela con un poco de aceite. Cuando esté lista la cebolla echamos el caldo y añadimos los puerros troceados, las zanahorias y las patatas peladas y troceadas. Por último, sazonamos y dejamos cocinar durante 20 minutos a fuego medio.

Elaboration

To make the broth we need a pot almost full of water. We put the skeletons, parsley and a pinch of salt in the water. We cover the pot and cook for about 4 minutes on a slow heat. Then we defat the broth, strain and leave it for later.

Next, we peel and chop the onion and poach in a casserole with a little bit of oil on a slow heat. When the onion is done pour the broth and add the chopped leeks, carrots and the chopped potatoes. Lastly, we season it with salt and cook it for about 20 minutes on a medium heat.

Ingredientes/Ingredients/Osagaiak:

- 8 huevos / 8 eggs / 8 arrautza
- 1 lata de salsa de tomate frío / 1 tomato sauce tin / tomate saltsa lata 1
- 2 latas de atún / 2 tuna fish tins / 2 lata atuna
- Mayonesa / mayonnaise / maionesa

Huevos rellenos



Naia Garcia

Elaboración

Llena una cazuela de agua y cuando este hirviendo añade los huevos y cuécelos durante 10 minutos. Cuando estén cocidos pártelos por la mitad y quita la yema y guárdala. Después, mezcla en un bol el atún, la salsa de tomate y gran parte de las yemas y mézclalo todo.

A continuación, llena las mitades de los huevos con la masa y pon las mitades en un plato. Por último, pon encima de cada huevo una capa de mayonesa y espolvorea por encima la otra parte de la yema.

Elaborazioa

Bete kazola urarekin eta irakiten dagoenean arrautzak gehitu eta 10 minutuz egosi. Egosi ondoren, erditik moztu eta goringoa kendu eta gorde. Ondoren, atuna, tomate saltsa eta goringoaren zati handi bat ontzi batean jarri eta dena nahastu.

Ondoren, arrautza erdian zuloak nahasketarekin bete eta plater batean jarri. Bukatzeko, arrautza bakoitzaren gainean maionesa geruza bat jarri eta goringoa goitik hautsezatu.

Elaboration

Fill a pan with water and when it is boiling add the eggs and cook them for 10 minutes. When cooked, cut them in half and remove the yolk and save it. Then put the tuna fish, tomato sauce and most of the yolks in a bowl and mix everything.

Next, fill the eggs' holes with the mix and put the halves on a plate. Finally, put on top of each egg a layer of mayonnaise and sprinkle over the remaining yolk.

Ingredientes/Osagaiak:

4-6 pertsonentzako / Para 4-6 personas

- 3 porru / puerros
- 4 tipula / cebollas
- 2 baratxuri-atal / dientes de ajo
- Gatza eta piperbeltza gustora / Sal y pimienta al gusto
- Irina / harina
- 6 patata / patatas
- 2 piper txorizero / pimientos choriceros
- 3 azenario / zanahorias
- 1 kg behiak (gisatzeko) / falda de carne vacuno



Alen Elkarte

Guisado minero

Elaborazioa

Lehenik eta behin haragia zati txikietan zatitu eta 24 orduz beratzen utzi ardo gorria, 2 tipula zatitu, baratxuri ale eta porru zatitu batekin. Geroago, kazola batean biguntzen jartzen ditugu beste bi tipula zatitua, azenario zatitua eta porruak. Behin sukaldatuta beratzen utzitako barazkiak gehitzen ditugu eta ordu bat eta erdi usten dugu egiten; edo gehiago behar izatekotan. Beratzen zegoen haragiari gatza eta piperbeltza botatzen diogu, irinarekin estaltzen dugu eta frijitzen ditugu.

Jarraian, kazolan dauden barazkiei haragia gehitzen diogu, horrekin batera ura eta haragi salda botatzen ditugu. 2 orduz utzi behar dugu sukaldatzen su motelean. Behin eginda, haragia beste kazola batean jarri eta barazkiak puregailutik pasatzen dira.

Beste alde batetik, patata zatitua eta piper txorizeroa egotzen jartzen ditugu 10 minutuz. Azkenik, patatak eta barazki saltsa gehitzen ditugu haragiaren kazolara eta 20 minutu gehiago sukaldatzen usten dugu su baxuan.

Elaboración

En primer lugar, cortamos la carne en trozos pequeños y maceramos durante 24 horas junto con vino tinto, 2 cebollas picadas, dientes de ajo y un puerro picado.

Después, agregamos otras dos cebollas picadas, las zanahorias partidas y un puerro en una cazuela. Agregamos las verduras maceradas y lo cocemos durante aproximadamente una hora y media; o más si es necesario. Echamos sal y pimienta a la carne, la cubrimos con harina y la freímos.

A continuación, agregamos la carne a las verduras que estaban en la cazuela, y vertemos el agua y caldo de carne. Debemos dejarlo durante 2 horas cociendo a fuego lento. Una vez hecho, tienes que poner la carne en otra cazuela y las verduras hay que pasarlas por el pasapuré.

Por otro lado, cocemos las patatas picadas y los pimientos choriceros durante 10 minutos. Finalmente, agregamos las patatas y la salsa de verduras a la cazuela de carne y lo cocinamos por otros 20 minutos a fuego lento.

Ingredients:

For 4-6 people

- 3 leeks
- 4 onions
- 2 garlic slices
- Salt and pepper
- Flour
- 6 potatoes
- 2 chorricero peppers
- 3 carrots
- 1 kg beef (for stew)

Elaboration

First of all, we cut the meat into small pieces and macerate it for 24 hours with red wine, 2 chopped onions, garlic cloves and one chopped leek.

Next, add another two chopped onions, carrots and one leek in a casserole. Put the macerated vegetables and cook them for about an hour and a half; or more if it is necessary. We add salt and pepper to the meat, cover it with flour and fry it.

Next, add the meat to the vegetables that were in the casserole, and pour the water and the meat broth. We must leave it for 2 hours cooking. Once it is done, you have to put the meat in another casserole and take out the vegetables and pour them all.

On the other hand, we cook the chopped potatoes and the chorricero peppers for 10 minutes. Finally, add the potatoes and the vegetable sauce to the meat casserole and cook for another 20 minutes on a low heat.

Bitxiakeriak

Plater honek lurzorutik mineralak ateratzen zituzten, eta herriari eta herritarreei aukera berri bat eman zioten langile horiek gogoratzen eta omentzen ditu. Urtero Alén de Sopuerta erakundeak lehiaketa bat antolatzen du meatzarien kultura herriari eta herritarreei hurbiltzeko.

Curiosidades

Es un plato que se hace para recordar y homenajear a los trabajadores que sacaron a la superficie los yacimientos de mineral del subsuelo y les dieron una nueva oportunidad al pueblo y a los habitantes. Anualmente la asociación Alén de Sopuerta prepara un concurso con el que acerca la cultura minera al pueblo y sus habitantes.

Curiosities

This is a dish that is made to remember and honour the workers who brought underground mineral deposits to the surface, and gave town's habitants a new opportunity. Annually Alén de Sopuerta association prepares a contest to approach the mining culture to the town and its inhabitants.



Ingredientes/Osagaiak:

4-6 personas / people / persona

- 1kg bonito/ tuna/ hegaluzea
- 1kg patatas/ potatoes/ patatak
- 4 pimientos/ peppers / piper
- ½ l caldo de pescado / fish broth / arrain salda
- 1 cebolla/ onion/ tipula
- 1 diente de ajo/ garlic slice/ baratxuri-ale

Marmitako



Restaurante La Bodeguilla

Elaboración

Pela y pica finamente las cebollas, el pimiento, y los ajos. Luego, pon aceite en una cazuela y después de sazonar, se rehogar durante 10 a 15 minutos. Pela, limpia, y casca las patatas y añádelas a la cazuela con la verdura. Rehoga bien todo y añade el caldo de pescado caliente. Dejar cocer unos 25 minutos aproximadamente.

Retira la piel y las espinas del bonito. Córtales en dados grandes y échales sal. Incorpóralo a la cazuela y cocina durante 5 minutos más.

Por último, prueba el caldo y si es necesario añádele más sal.

Elaboration

Peel and chop onions, pepper, and garlic finely. Then, put oil in a pan and after seasoning, fry for 10 to 15 minutes. Peel, clean, and cut the potatoes and add them to the casserole with the vegetables. Sauté everything and add the hot fish broth. Cook approximately 25 minutes. Remove the skin and the thorns of the bonito. Cut it into large dice and salt it. Add it to the casserole and cook for 5 minutes. Finally, try the broth and if necessary add more salt.

Elaborazioa

Zuritu eta xehatu tipula, piperra eta baratxuriak. Ondoren, jarri olio a zartagin batean eta ondu ondoren, 10-15 minutu frijitu. Patatak zuritu, garbitu eta zatitu eta gehitu kazolan. Dena ondu eta gehitu arrain salda beroa. Egosten jarri 25 minutu inguru. Hegaluzeari azala eta arantzak kendu. Ebaki dado handitan eta gatza bota. Gehitu kazolan eta 5 minutuz egosten. Azkenean, saiatu salda eta, beharrezkoa izanez gero, gatza gehiago gehitu.

SEGUNDO PLATO

MAIN COURSES



Ingredientes/Ingredients:

- 4 patatas / 4 potatoes / 4 patata
- 6 huevos / 6 eggs / 6 arrautza
- Sal / Salt / Galtza
- Aceite de oliva / Olive oil / Olíva olioa

Tortilla de patata

Elaboración

Primero, se pelan las patatas y se pasan por agua para limpiarlas. Después, se pican las patatas y se echan en una sartén con aceite caliente para freírlas. Es muy importante remover las patatas mientras se están friendo para que no se peguen. Una vez estén fritas se sacan de la sartén y se escurre el exceso de aceite de las patatas.

Por otro lado, se baten los huevos en un bol y se le echan dos pizcas de sal. Una vez que estén bien batidos se les añaden las patatas y se mezcla todo bien. Por último, se vierte la mezcla en una sartén con un poco de aceite y se fríe a fuego elevado.

Cuando han pasado tres minutos se le da vuelta a la tortilla con ayuda de un plato y se baja a fuego medio. Realizar esta acción un par de veces para que la tortilla esté hecha por ambas partes.

Elaboration

First of all, you peel the potatoes and clean them with water. Then, you grind the potatoes and put them in a frying pan with hot oil. It is very important to remove the potatoes when frying so they do not stick to the pan. When they are fried, you take them out and take out the excess of oil on the potatoes.

Apart from that, you have to whip the eggs and add two pinches of salt. When it is well whipped you add the fried potatoes and mix it again. Lastly, you have to pour the mixture in a frying pan with a little bit of oil and you start frying at a high heat.

When three minutes pass you turn the omelette helped by a plate and reduce the heat to the middle. You have to do this two more times so the omelette is well done from both faces.



Maria Melgar

Elaborazioa

Lehenik eta behin, patatak zuritzen dira eta uretatik pasatzen dira garbitzeko. Gero, patatak zatitzen dira eta olio beroa duen zartagin batean botatzen dira frijitzeko. Oso garrantzitsua da patatak frijitzen dauden bitartean noizbait eragitea ez itsasteko. Frijituta daudenean, zartaginetik atera eta xukatu soberako olio kentzeko.

Beste alde batetik, arrautzak irabiatu behar dira ontzi batean eta gatz apur bat bota. Behin ondo irabiatu daudenean, patatak gehitu eta dena nahasten da. Azkenik, nahasketa olio pixka bat duen zartagin batean bota eta su altuan frijitzen da.

Hiru minutu pasatu direnean tortillari buelta eman behar zaio plater baten laguntzarekin eta sua erdira jaitsi. Ekintza hau pare bat alditan egin tortilla bi aldeetatik ondo eginda egoteko.



Zuriñe Agredano

Merluza a la Vasca

Jon Ander Ruzo



Elaboración

En primer lugar, cocemos las almejas en una olla con agua hirviendo hasta que se abran por completo. Luego las escurrimos y volvemos a lavarlas para eliminar cualquier suciedad. Es imprescindible apartar todas las almejas que no se hayan abierto. Dejamos el resto para luego. Cocemos los huevos en agua hirviendo durante 12-14 minutos, los escurrimos y pelamos. Después, los partimos por la mitad y los reservamos. Pelamos los ajos y los picamos finamente. Preparamos una sartén grande con 3-4 cucharadas de aceite de oliva y dejamos que se caliente a fuego medio. Añadimos los ajos picados y los sofreímos unos minutos hasta que estén dorados.

Sazonamos las rodajas de merluza y las pasamos por harina, sacudiendo el exceso. A continuación, las sofreímos en el aceite caliente junto con el ajo (unos minutos por cada lado) hasta que estén ligeramente doradas. Vertemos el vino blanco y reducimos la temperatura a fuego lento. Lo dejamos cocer unos pocos minutos y le damos la vuelta a la merluza para que se haga por todos los lados.

Después, añadimos las almejas abiertas, los guisantes escurridos y el caldo de pescado. Movemos la cazuela para que el contenido se distribuya, y echamos sal y pimienta. Dejamos que cueza unos minutos y agregamos los espárragos blancos enteros. Cuando veamos que la salsa tiene una textura adecuada, incorporamos los huevos duros partidos y agregamos el perejil picado. Tras unos últimos segundos de cocción, retiramos la merluza del calor y lo servimos.

Ingredientes:

- 4-5 rodajas de merluza fresca de tamaño grande
- 5 espárragos blancos
- 1 lata de guisantes cocidos
- 2 dientes de ajo
- 250 gr de almejas
- 3 huevos
- 1 vasito de vino blanco
- 1 vasito de caldo de pescado
- 100 gr de harina
- Unas hojas de perejil picado
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva

Ingredients:

- 4-5 slices of fresh hake
- 5 white asparagus
- 1 tin of cooked peas
- 2 cloves of garlic
- 250 gr of clams
- 3 eggs
- 1 glass of white wine
- 1 glass of fish broth
- 100 gr of flour
- Some leaves of chopped parsley
- Salt and black pepper
- Olive oil

Elaboration

First, we cook the clams in a pot with boiling water until they open completely. Then we drain and wash them again to remove any dirt, it is essential to eliminate all clams that have not been opened. Leave the other for later. We also boil the eggs in boiling water for 12-14 minutes, then you drain and peel them. We split them in half and reserve them. Peel the garlic and chop finely. Prepare a frying pan with 3-4 tablespoons of olive oil and let it heat on a medium burn. Add the chopped garlic and sauté for a few minutes.

Season the hake slices and pass them through flour. Shake the excess and sauté in the hot oil with the garlic, a few minutes on each side, until they are lightly browned. Pour the white wine and reduce the temperature to a lower burn. We let it cook a few minutes and we turn the hake so that it is done on both sides.

Then add the open clams, the drained peas and the fish broth. We move the casserole so that the content is distributed, and we toss salt and pepper. Let it cook a few minutes and add the whole white asparagus. When we see that the sauce has an adequate texture, we incorporate the boiled eggs and add the chopped parsley. After a few seconds of cooking, we remove the hake from the heat and serve it.

Ingredientes:

- 400 gr bacalao
- 2 cebollas moradas
- 3 dientes de ajo
- 5 pimientos choriceros
- 30 gr de salsa de tomate
- 30 ml de aceite de oliva
- Sal

Ingredients:

- 400 gr of cod
- 2 red onions
- 3 garlic cloves
- 5 choricero peppers
- 30 gr tomato sauce
- 30 ml of olive oil
- Salt



Jon Ander Ruzo

Bacalao a la vizcaína

Elaboración

Ponemos los pimientos a remojo durante una hora, cuando ha pasado ese tiempo los escurrimos. A continuación, ponemos los pimientos en una cazuela llena de agua y esperamos a que hierva; al finalizar, retiramos el agua. Repetimos esta acción otras dos veces. Cogemos los pimientos y sacamos toda la carne, con ayuda de una cuchara, a un plato.

Después, ponemos un poco de aceite en una cazuela y rehogamos la cebolla troceada. Cuando esta transparente echamos los dientes de ajo picados. Una vez esté dorado añadimos la carne del pimiento y la salsa de tomate y removemos todo. Ahora añadimos el agua y dejamos cocer durante 20 minutos a fuego lento.

Mientras tanto, lavamos y secamos bien los filetes de bacalao. Pasamos los filetes por un poco de harina y los freímos un poco por ambas partes en una sartén con un poco de aceite. Cuando la salsa esta lista la pasamos por el pasapurés y la ponemos en la cazuela. Colocamos los filetes también y lo cocemos unos 10 o 15 minutos. Es importante no cocerlo en exceso.

Elaboration

We leave the peppers to soak for an hour, when that time passes we drain them. Next we put the peppers in a pan full of water and wait for it to boil. After that, we remove the water. We repeat this action another two times. We take the peppers and remove all the meat with the help of a spoon and put it on a plate.

Then, we put some oil in a pot and sauté the chopped onion. When it is transparent, we take the cloves of chopped garlic. Once the garlic is fried we add the meat of the pepper and the tomato sauce and, we remove everything. Now add water and let it cook for 20 minutes on a low burn.

Meanwhile, we wash and dry the cod fillets. We pass them through flour and fry them a little bit from both sides in a pan with some oil. When the sauce is ready, we use the food processor with the sauce and put it in the pan again. We place the cod steaks in the pan and cook them for 10 or 15 minutes. It is important not to overcook it.

Ingredientes:

Para 4 o 5 personas

- 4 lomos de bacalao
- 500 ml de aceite de oliva
- 8 dientes de ajo

Ingredients:

For 4 or 5 people

- 4 cod fillets
- 500 ml of olive oil
- 8 garlic cloves

Bacalao al pil pil

Elaboración

Se pone el bacalao a remojo durante tres días y cada ocho horas se cambia el agua para desalarlo bien. En una cazuela echamos aceite y lo ponemos a fuego bajo y ponemos a dorar los dientes de ajo enteros. Cuando estén bien fritos los sacamos de la cazuela y los reservamos. En la misma sartén ponemos los lomos de bacalao con la piel hacia arriba y confitamos, sin olvidarnos de mover la cazuela para que el bacalao vaya soltando la gelatina.

Cuando el bacalao este bien confitado lo sacamos y ponemos en un plato aparte. Retiramos la cazuela del fuego para que la temperatura del aceite y de la gelatina disminuya, y retiramos parte del aceite de la cazuela (reservar para luego). Ahora emulsionamos el aceite y la gelatina con ayuda de unas varillas y movimientos circulares.

Cuando lo hayamos conseguido vamos añadiendo el aceite y movemos la cazuela hasta conseguir una salsa espesa. Por último, solo queda calentar los lomos de bacalao a fuego lento depositándolos en la cazuela y moviendo la cazuela para que la salsa no pierda su espesor.



Restaurante La Bodeguilla

Elaboration:

The cod is soaked for three days and every eight hours you have to change water to desalt it well. In a saucepan add oil and put it over low heat and brown the garlic cloves. When they are well fried, we remove them from the saucepan and reserve them. In the same saucepan, put the cod loins with the skin up and confit it, without forgetting to move the saucepan so that the cod leaks all the gelatin.

When the cod is done, we take it out and put it on a plate. We remove the casserole from the heat so that the temperature of the oil and gelatin decreases, and then, remove part of the oil from the saucepan (reserve it for later). Now emulsify the oil and gelatin with the help of a whisk and circular movements.

When we have achieved it, we add the oil and move the casserole until a thicker sauce is obtained. Finally, just heat the loins of cod on a low heat by depositing them in the saucepan and moving it so that the sauce does not lose its thickness.

Ingredientes/Osagaiak/Ingredients:

- 2 kg de almejas / txirlak/ steams
- 6 dientes de ajo / baratxuri-atal/ garliccloves
- 1 hoja laurel/ ereinotz hosto bat / bay leaf
- 50 ml aceite de oliva / oliġa olioa / olive oil
- 2 cucharadas harina de trigo / goilara gari hirina / spoon of wheat flour
- 4 cucharadas perejil picado /goilara perexil txikġtua / spoon chopped parsley
- 1 guindilla / pimerrin / chilli pepper (opcional)
- 1 vaso de vino Riġeiro / ardo zuri edalontzi /Glass of White wine
- Sal / Gatza /Salt



Almejas en salsa verde

Preparación

Primero, se cuecen las almejas al vapor en una cazuela, y para ello se echan en una cazuela con un vaso de agua. Cuando hierva se le añade la hoja de laurel, y lo dejamos cocinando durante 2 minutos con la tapa puesta. Cuando ha pasado el tiempo se reservan en un plato las almejas que se han abierto y ponemos en un vaso el caldo.

A continuación, pelamos y troceamos los dientes de ajo y el perejil muy fino. Colocamos en el fuego una cazuela con aceite de oliva y le echamos los ajos, y pasados otros 2 minutos añadimos la harina y removemos para que no se pegue. Después, añadimos el caldo reservado y seguimos removiendo con la cuchara de madera a la vez que añadimos el perejil. Se le añade sal si es necesario. Para finalizar, echamos las almejas y seguimos removiendo para ligar la salsa y las almejas a fuego lento.

Elaborazioa

Lehenik eta behin, txirlak lurrunetan egosi behar dira ur bete edalontzi bateko kazolan. Irakġten duenean, erramu hostoa gehitu eta 2 minutuz egosten utzi tapa bateġin. Denbora igaro ondoren, ireġi diren txirlak plater batean gordetzen dira eta salda edalontzi batean gordetzen da.

Ondoren, baratxuri-aleak eta perrexil fina moztu eta zatitzen ditugu. Oliġa olioa duen kazola bat jartzen dugu sutan eta baratxuri zatitua botatzen dugu. 2 minutu ondoren, irina gehitu eta irabiatzen dugu ez itsasteko. Ondoren, gehitu gordetako salda eta jarraitu egurrezko koilara bateġin irabiatzen perrexila gehitzen diogun bitartean. Beharrezkoa izanez gero, gatza gehitzen da. Azkenik, txirlak botatzen ditugu eta saltsa eta txirlak berotzen uzten ditugu ondo nahasteko.

Elaboration

First, we steam the clams in a casserole with a glass of water. When it boils, add the bay leaf, and leave it cooking for 2 minutes with the cover on. When the time has passed, the clams that have been opened are reserved in a plate and the broth is placed in a glass.

Next, we peel and cut the garlic cloves and parsley. We place a casserole with olive oil and we toss the garlic. After another 2 minutes add the flour and stir to avoid sinking. Then, add the reserved broth and continue stirring with the wooden spoon while adding the parsley. Salt is added if necessary. Now, we pour the clams and continue stirring on a low heat to thicken the sauce and the clams.

POSTRES

DESSERTS





Naia Garcia

Ingredientes:

- 200 ml de leche
- 1/2 cucharada de harina de maíz refinada
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 cáscara de limón
- 1 nuez de mantequilla
- 1 huevo
- 100 ml de nata
- 2 bizcochos de soletilla
- agua
- 1 copita de ron
- 1 vaina de vainilla
- Pequeños recipientes

Ingredients:

- 200 ml of milk
- 1/2 spoon of cornflour
- 3 spoons of sugar
- 1/2 lemon rind
- 25 gr of butter
- 1 egg
- 100 ml of cream
- 2 sponge finger
- water
- 1/2 spoon of rum
- 1 vanilla pod
- Glass cups

Elaboración

Monta la nata y resérvala en el frigorífico. Para hacer la crema, echa en una cazuela casi toda la leche, añade la vainilla, un poco de cáscara de limón y deja hervir. Después de hervir retíralo del fuego y resérvalo para luego. En un cuenco coloca la harina de maíz refinada y ve añadiendo poco a poco la leche que sobró antes, y bate bien para que no salgan grumos.

Agrega la leche de la cazuela, mezcla bien y añade 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo y bate bien. Vuélvete la mezcla en una cazuela y dale vueltas sin parar hasta que espese. Vierte la mantequilla, mezcla bien y deja enfriar. Pon una cucharada de azúcar en una sartén con una pizca de agua y deja que se disuelva el azúcar, después retira la sartén del fuego. Vierte el ron y emborracha los bizcochos en el licor. Pon los bizcochos en un plato.

Coloca una capa de nata montada en el fondo de cada recipiente y encima un bizcocho partido por la mitad. Rellena los recipientes con la crema, tapa con plástico film y deja enfriar en el frigorífico. Retira el papel film, espolvorea con azúcar por encima y quema el azúcar con el soplete.

Elaboration

Beat the cream and store it in the refrigerator. To make the cream, pour almost all the milk in a pan, add the vanilla, a little lemon peel and let it boil. After boiling remove it from the fire and reserve it for later. In a bowl place the refined cornmeal and slowly add the milk that was left over, and beat well so that no lumps come out.

Add the milk from the casserole, mix well and add 2 tablespoons of sugar, 1 egg and beat well. Pour the mixture into a casserole and spin it without stopping until it thickens. Pour the butter, mix well and let it cool. Put a tablespoon of sugar in a pan with a pinch of water and let the sugar dissolve, then remove the pan from the heat. Pour the rum and put the sponge cake in the pan so it absorbs the liquid, then leave the biscuits on a plate.

Place a layer of whipped cream on the bottom of each container and then the sponge cake cut in a half. Finally, fill the containers with the cream, cover with plastic film and let it cool in the refrigerator. Remove the film, sprinkle with sugar on top and burn the sugar with the blowtorch.

Ingredientes:

- 400 ml de leche
- 1 rama de canela
- 40 gr de azúcar
- 50 gr de harina
- 3 huevos
- 50 gr mantequilla
- 80 gr de almendras troceadas
- Azúcar glas

Ingredients:

- 400 ml of milk
- 1 cinnamon stick
- 40 gr of sugar
- 50 gr of flour
- 3 eggs
- 50 gr butter
- 80 gr of chopped almonds
- Icing sugar



Gaurko Emakumeak.

Pantxineta

Elaboración

Antes de comenzar ponemos el horno a 200°C. Empezaremos preparando la crema pastelera porque tiene que estar fría para poder usarla como relleno. Para ello, en una cazuela echamos la leche y la canela, la haremos hervir y dejaremos reposar diez minutos.

A continuación colaremos la leche y la devolveremos a la cazuela de nuevo dejando medio vaso. En él diluiremos la harina, el azúcar y dos huevos. Cuando la leche del cazo hierva añadiremos la mezcla removiendo con la ayuda de unas varillas y llevaremos de nuevo a ebullición, mantendremos un par de minutos e incorporaremos finalmente la mantequilla. Cuando esté lista reservaremos la crema tapada con film transparente al ras.

Ponemos la masa alargada de hojaldre en una bandeja para horno y vertemos toda la crema pastelera. Después, con ayuda de una brocha untamos los bordes de la masa con huevo batido tapamos con otra capa de hojaldre. Procuraremos que quede bien sellado por los bordes, y untamos más huevo batido por la capa superior. Finalmente, espolvoreamos los trozos de almendra y metemos al horno durante 15 a 20 minutos. Una vez esté lista la sacamos y espolvoreamos azúcar glas.

Elaboration

Before starting, put the oven at 200°C. We will start preparing the cream because it has to be cold to be able to use it as a filling. To do this, pour the milk in a casserole and put the cinnamon stick, boil it and let it rest for ten minutes.

Next we will strain the milk and we will return it to the casserole again leaving half a glass. In that glass we will dilute flour, sugar and two eggs. When the milk in the casserole boils, add the mixture stirring with the help of some rods and bring back to the boil, keep a couple of minutes and finally add the butter. When ready, we will reserve the cream covered with transparent film.

Put the elongated puff pastry dough on a baking sheet and pour all the pastry cream on it. Then, with the help of a brush, spread some beaten egg trough the edges and cover with another puff pastry dough. Try to seal the edges, and spread more beaten egg through the top. Finally, sprinkle the pieces of almonds and put it in the oven for 15 to 20 minutes. Once it is ready, we take it out and sprinkle the icing sugar.

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- ½ taza de aceite
- ½ taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 sobre de levadura
- Harina
- Aceite para freír
- Azúcar y canela en polvo

Osagaiak:

- 1 katile esne
- ½ katile oliba olio
- ½ katile azukre
- 1 arrautza
- 1 legamia zorro
- Irina
- Frijitzeko oliba olio
- Azukrea eta kanela

Ingredients:

- 1 cup of milk
- ½ cup of olive oil
- ½ cup of sugar
- 1 egg
- 1 yolk packet
- Flour
- Olive oil for frying
- Sugar and cinnamon powder



Mañeño

Rosquillas

Preparación

Vierte la leche en una cazuela y ponla a hervir con el anís. Después añade el azúcar y deja que se temple. Echa dos tazones de harina en un bol y añade la levadura, ahora poco a poco añade la leche templada y el huevo batido. Mezcla todo bien con las manos hasta que quede una masa consistente.

A continuación, coge trozos de masa y dale forma de rosquilla. Por último, pon una sartén con aceite abundante en el fuego y cuando esté caliente fríe la masa. Para que no se deformen saca las rosquillas con una espumadera. En el plato, espolvorea azúcar por encima.

Prestakuntza

Bota esnea kazola batean eta irakiten jarri anisarekin. Gero, gehitu azukrea eta utzi hozten. Bota bi irina katile ontzi batean eta gehitu legamia, orain gutxika gehitu esnea eta arrautz irabiatua. Dena ondo nahastu eskuekin ore trinko bat lortu arte.

Jarraian, hartu ore zatiak eta errosquilla forma eman. Azkenik, olio ugari duen zartagin bat suan jarri eta bero dagoenean orea frijitu. Forma mantentzeko atera errosquilla bitsaderarekin. Platerean daudenean, azukrea bota gainetik.



Mañeño

Preparation:

Pour milk in a pan and bring it to boil with the anise. Then add sugar and let it temper. Put two cups of flour in a bowl and add the yeast, now little by little add the warm milk and the beaten egg. Mix everything well with your hands until there is a consistent dough. Then take pieces of dough and make a donut shape. Finally, put a pan with plenty of oil in the fire and when it is hot fry the dough. To avoid deformation, remove the rosquilla with a slotted spoon. On the plate, sprinkle sugar on top.

Ingredientes/Ingredients:

Ingredientes/Ingredients:

Crema pastelera / Cream:

- 1/2 l de leche/milk
- 1 huevo/egg
- 3 yemas/yolks
- 75 gr de azúcar/sugar
- 30 gr de harina de maíz refinada/corn flour
- 1 rama de canela/ cinnamon stick

Masa quebrada / Dough:

(para 3 tartas / for 3 cakes)

- 500 gr de harina/flour
- 1 sobre de levadura/ 1 leavening packer
- 300 gr de mantequilla/butter
- 300 gr de azúcar/sugar
- 3 huevos/eggs
- 1 yema/yolk

Elaboration

Put the oven to 200°C. To make the cream, pour almost all the milk in a pan and add a cinnamon stick after a minute. Put the corn flour with the sugar in a bowl, and pour the rest of the milk and stir. Add 3 yolks and the egg and mix again. Then, add a little bit of hot milk from the casserole and stir. Now, pour the dough of the bowl into the casserole and keep the heat. Continue stirring until it thickens. Save it for later

To make the filling dough, put the eggs, yolk and sugar in a large bowl. Beat well with an electric wire whisk and add butter (creamy texture) while you continue whipping. Next, sift the flour and the yeast in a bowl and mix everything; continue kneading until a smooth dough remains. Place it on a piece of plastic film, wrap it and insert it in the refrigerator until it hardens.

Take half the dough (the rest can be used in another moment), divide it into two so you can use part of the dough to decorate the cake. Spread the dough with the help of a rolling pin and after spreading a mould with a little bit of butter, cover it to the edges. Fill the mould with the cream and cover it with more dough. Then, spread the whole surface with beaten egg, and if you want you can put some decorations. Finally, bake at 200°C for 25 minutes. When that time passes let it cool.



Pastel Vasco

Elaboración

Pon el horno a calentar a 200°C. Para hacer la crema pastelera, pon a calentar en una cazuela casi toda la leche y después de un minuto echa una rama de canela. Por otro lado, pon la harina de maíz refinada con el azúcar en un cuenco, y vierte la leche que faltaba y remueve bien. Añade las 3 yemas y el huevo entero y mezcla otra vez. Después, agrega un poco de la leche caliente de la cazuela y remueve. Ahora, vierte la masa del cuenco a la cazuela y mantén al fuego sin dejar de remover hasta que espese. Guárdalo para después

Para hacer la masa quebrada, pon los huevos, la yema y el azúcar en un cuenco grande. Bate bien con una batidora eléctrica de varillas y añade mantequilla a punto de pomada sin dejar de batir. Después, tamiza la harina y la levadura sobre el cuenco y mézclalo todo; sigue amasando hasta que quede una pasta homogénea. Colócala sobre un trozo de film de plástico, envuélvela e introdúcela en el frigorífico hasta que se endurezca.

Coge la mitad de la masa (el resto se puede usar en otro momento), divídela en dos para poder usar parte de la masa para decoración del pastel. Extiende la masa con ayuda de un rodillo y después de untar un molde con un poquito de mantequilla cúbrelo hasta los bordes. Rellena el molde con la crema pastelera y cúbrelo con la otra parte de masa. Después, unta toda la superficie con huevo batido, y si se quiere se pueden poner algunas decoraciones. Por último, hornear a 200°C durante 25 minutos. Cuando pase ese tiempo déjalo enfriar.

Ingredientes:

- 1 barra de pan del día anterior
- 1 rama de canela.
- 1 l de leche entera
- 80 gr de azúcar
- 2 huevos
- Canela molida y azúcar a partes iguales
- Aceite de girasol

Ingredients:

- 1 previous day's baguette
- 1 cinnamon stick
- 1 l of milk
- 80 gr of sugar
- 2 eggs
- Cinnamon and sugar
- Sunflower oil

Osagaiak:

- Aurreko eguneko ogi barra
- 1 Kanela-zotz
- 1l esne osoa
- 80 gr azukre
- 2 arrautza
- Kanela-hautsa eta azukrea
- Etxilore olioa



Zuriñe Agredano

Torrijas

Elaboración

Lo primero que vamos a hacer es poner la leche en un cazo a fuego medio-alto junto con la rama de canela. Una vez que haya hervido retira el cazo del fuego, añade el azúcar y remuévelo todo. Deja que repose tapado hasta que se enfríe, y luego retira la rama de canela. Corta el pan en rodajas gruesas de unos 2 cm de grosor. Ahora coloca las rebanadas de pan en un recipiente amplio vierte la leche por alrededor para que se empapen. Es importante darles la vuelta a las rebanadas. Dejarlas durante aproximadamente un minuto en leche. Mientras tanto, pon una sartén al fuego con abundante aceite. Antes de freír, bate los huevos en un plato y pasa las rebanadas de pan por el huevo y luego fríelas. Por último, espolvorea canela y azúcar por encima.

Elaboration

The first thing we have to do is putting the milk in a casserole over medium-high heat with the cinnamon stick. Once it boils, remove the casserole from the heat, add the sugar and stir everything. Cover it and leave it until it cools, and then remove the cinnamon stick. Cut the bread into thick slices of about 2 cm.

Now place the slices of bread in a large bowl and pour the milk around. It is important to turn the slices around. Leave them for about a minute in milk. Meanwhile, put a pan on the heat with plenty of oil. Before frying, beat the eggs on a plate and pass the slices of bread through the egg and then fry them. Finally, sprinkle cinnamon and sugar on top.

Elaborazioa

Lehenik, eta behin, esnea kazola batean erdi-goi-bero suan jarri behar da kanela-makila batekin batera. Behin irakin duen, kazola sutik kendu eta gehitu azukrea eta irabiatu dena. Utzi estalita hoztu arte, eta kanela makila kendu. Ogia 2 zentimetroko lodierako xerretan moztu.

Orain jarri ogi xerra ontzi handi batean, esnea inguruan bota eta beratzen utzi. Garrantzitsua da xerrei buelta ematea. Utzi esnearekin minutu bat inguru. Bitartean, jarri suan zartagin bat olioa askorekin. Frijitu baino lehen, arrautzak plater batean irabiatu eta ogi xerreak pasa arrautza xurgatzeko, eta gero frijitu. Azkenean, bota kanela eta azukrea gainetik.

Ingredientes:

- 500 gr de nueces
- 6 cucharadas de azúcar
- 1,5 litros de leche
- Nueces troceadas (para decorar)

Ingredients:

- 500 gr walnuts
- 6 spoons of sugar
- 1,5 l of milk
- Chopped walnut (decoration)



Naia Garcia

Intxaursaltsa

Elaboración

Monta la nata y resérvala en el frigorífico. Para hacer la crema, echa en una cazuela casi toda la leche, añade la vainilla, un poco de cáscara de limón y deja hervir. Después de hervir retíralo del fuego y resérvalo para luego. En un cuenco coloca la harina de maíz refinada y ve añadiendo poco a poco la leche que sobró antes, y bate bien para que no salgan grumos.

Agrega la leche de la cazuela, mezcla bien y añade 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo y bate bien. Vuelca la mezcla en una cazuela y dale vueltas sin parar hasta que espese. Vierte la mantequilla, mezcla bien y deja enfriar. Pon una cucharada de azúcar en una sartén con una pizca de agua y deja que se disuelva el azúcar, después retira la sartén del fuego. Vierte el ron y emborracha los bizcochos en el licor. Pon los bizcochos en un plato.

Coloca una capa de nata montada en el fondo de cada recipiente y encima un bizcocho partido por la mitad. Rellena los recipientes con la crema, tapa con plástico film y deja enfriar en el frigorífico. Retira el papel film, espolvorea con azúcar por encima y quema el azúcar con el soplete.

Elaboration

Beat the cream and store it in the refrigerator. To make the cream, pour almost all the milk in a pan, add the vanilla, a little lemon peel and let it boil. After boiling remove it from the fire and reserve it for later. In a bowl place the refined cornmeal and slowly add the milk that was left over, and beat well so that no lumps come out.

Add the milk from the casserole, mix well and add 2 tablespoons of sugar, 1 egg and beat well. Pour the mixture into a casserole and spin it without stopping until it thickens. Pour the butter, mix well and let it cool. Put a tablespoon of sugar in a pan with a pinch of water and let the sugar dissolve, then remove the pan from the heat. Pour the rum and put the sponge cake in the pan so it absorbs the liquid, then leave the biscuits on a plate.

Place a layer of whipped cream on the bottom of each container and then the sponge cake cut in a half. Finally, fill the containers with the cream, cover with plastic film and let it cool in the refrigerator. Remove the film, sprinkle with sugar on top and burn the sugar with the blowtorch.