

uro lagustagarri



2020

# errezil sagarra



ERREZETAK - IBILBIDEA





## Muslitos rellenos de panceta adobada e idiazabal ahumado, crema de manzanas de errezil sagarra y jugo de su cocción

### INGREDIENTES:

#### Para los muslitos rellenos:

- 4 cuartos traseros de pollo de caserío
- 16 lonchas de panceta adobada
- 16 lonchas de queso Idiazabal ahumado

#### Para la crema de manzana Errezil Sagarra:

- 1Kg de manzanas de Errezil Sagarra
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de vino blanco

#### Para el jugo de cocción:

- Huesos de los cuartos traseros
- 2 cebollas
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 50gr de mantequilla



### PREPARACIÓN:

1. Cortar la manzana Errezil Sagarra en cuatro y cocer en un recipiente con azúcar y vino. Mantener hasta que se evapore el líquido.
2. Triturar todo hasta que coja la textura de compota.
3. Quitar los huesos del pollo. Hornear los huesos junto con las cebollas, puerros y ajos a 210 grados 15-20 minutos.
4. Sacar del horno y poner en una olla con la salsa. Añadir agua y cocer hasta reducir el líquido al 70%.
5. Triturar todas las verduras y mantener al fuego. Añadir mantequilla fría cortada a dados y mantener en el fuego.
6. Retirar los huesos y la piel del contramuslo.
7. Colocar en el interior de la carne las lonchas de bacon y queso y enrollar la carne, tiene que quedar bien apretado.
8. Cubrir el rulo de pollo con la piel retirada.
9. Cocinar el rulo en una sartén por todos los lados.
10. Terminar la cocción en el horno a 180 grados durante 15 minutos.

### EMPLATADO:

1. En la base del plato colocar la compota de la Manzana Errezil, los muslos cortados en dos colocarlos encima de la compota.
2. Cubrir los muslos con el jugo de su cocción.

## Pastel de manzanas de errezil sagarra con crumble

### INGREDIENTES:

#### Para la masa quebrada:

- 250 gr de harina de trigo
- 150 gr de mantequilla en dados
- 125 gr de azúcar blanco
- 1 huevo
- Pizca de sal
- Ralladura de 1 limón

#### Para el relleno de manzanas:

- 1Kg de manzanas de Errezil Sagarra
- Peladas y en cubos de 1x1 cm
- Mantequilla para saltear las manzanas
- 80gr de nueces picadas
- Canela

#### Para el crumble:

- 100 gr de harina
- 100gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla fría de cubos pequeños
- Para acompañar yogurt griego y ralladura de 1 limón.



### PREPARACIÓN:

1. En un robot de cocina se colocan los ingredientes para la pasta y se tritura todo en 6-8 segundos.
2. Hacer una bola con la masa, ponerla en papel film y trabajarla con forma circular.
3. 2 horas de enfriamiento en el frigorífico.
4. En un molde se extiende la masa cubriendo también los bordes.
5. En una sartén ancha, saltear 50gr de mantequilla y Errezil Sagarra, deben quedar tiernos sin hacerse demasiado. Añadir el azúcar en la mitad del proceso.
6. Al apagar el fuego añadir nueces y canela.
7. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
8. En un robot de cocina colocar los ingredientes para Crumble y triturar durante 3-4 segundos hasta que quede como arena.
9. Se añade el relleno de la manzana Errezil a la masa que estará en el molde y se coloca encima el Crumble hasta que se cubra.

### EMPLATADO:

Dejamos templar la tarta y cortamos un trozo. Acompañamos con una cucharada de yogurt griego y añadimos el limón triturado por encima (se podría acompañar con una nata montada o una bola de helado).



## *Pichón en dos cocciones con pure de manzana errezil sagarra*



### **ELABORACIÓN:**

1. Deshuesar un pichón: las patas, las alas y las pechugas.
2. Hacer un guiso con las patas y las alas; las pechugas reservamos.
3. Poner cebolla y zanahoria picada en forma Brunoise (dados pequeños). Rehogar todo bien y añadir vino. Mojar todo con un caldo y dejar hervir todo 1 hora. Pasar la salsa por el chino.
4. Añadir las patas y las alas a la salsa y hervir durante media hora.
5. Trocear en dados la manzana Errezil Sagarra y añadir al guiso. Hervir todo hasta que se haga la manzana Errezil Sagarra.
6. Sellar las pechugas por los dos lados en una sartén y dejar poco hecho.
7. Emplatado: en la base poner la manzana Errezil Sagarra, luego el guiso de pichón (patas y alas) y en un costado añadir las pechugas.

## *Tarta tatin de manzana errezil sagarra*



### **ELABORACIÓN:**

1. En un molde de repostería cubrir el molde con medias manzanas Errezil Sagarra descorazonadas y por encima añadir trozos de mantequilla y 200gr de azúcar.
2. Hornear al horno a 200 grados durante 20 minutos y sacar.
3. Poner una base de hojaldre y meter al horno (pinchar el hojaldre para que no suba mucho). Hornear hasta que se haga el hojaldre.
4. Sacar del horno y desmoldar de forma que la manzana Errezil Sagarra se quede a la vista el lado caramelizado y el hojaldre de base.



## *Hirugihar ontzutuz eta idiazabal ketuz betetako izterrak, Errezilgo sagar kremarekin eta bere egosketaren zukuarekin*

### OSAGAIK:

#### Izter beteentzat:

- Atzealdeko 4 baserriko oilasko laurden.
- Hirugihar ontzutuaren 16 xerra.
- Idiazabal gazta ketua 16 xerra.

#### Errezil sagarraren kremarentzat

- Errezil Sagarra kilo bat.
- 100 gramo azukre.
- 50 gramo ardo zuria.

#### Egosketa zukuarentzat

- Atzealdeko laurdenetako hezurak.
- 2 tipula.
- Porru bat.
- 2 baratxuri ale.
- 50 gramo gurin.



### PRESTAKETA:

1. Errezil sagarrak lautan moztu eta ontzi batean egosi ardo eta azukrearekin. Likidua lurrundu arte egon.
2. Dena birrindu konpota testura bat izan arte.
3. Oilaskoari hezurak kendu. Hezurak tipula, porru eta baratxuriek labean sartu 210 gradutan 15-20minutu.
4. Labetik atera eta eltze batean sartu bere saltsa eta guzti. Ura gehitu eta egosi likidua %70era murriztu arte.
5. Barazki guztiak birrindu eta sutan mantendu. Lauki txikitan moztutako gurin hotza gehitu eta sutan mantendu.
6. Kontraiztarrari hezurra eta azala kendu.
7. Haragiari barnealdean hirugihar eta gazta xerrak jarri eta haragia bere baitan biribildu. Ondo estututa gelditu arte.
8. Kendutako azalarekin oilasko errulua estali.
9. Zartagin batean egin alde guztietatik.
10. Egosia labean amaitu 180 gradutan 15 minututan.

### PLATEREAN JARTZEKO:

1. Plateraren oinarrian Errezil Sagarraren konpota jarri, izterrak bitan moztuta konpotaren gainean jarriko ditugu.
2. Estali izterrek egosketa zukuarekin.

## *Errezil sagar pastela Crumblearekin*

### OSAGAIK:

#### Masa hautsiarentzat:

- 250 gramo gari irina.
- 150 gramo laukitxotan moztutako gurin hotza.
- 125 gramo azukre txuria.
- Arrautza bat.
- Gatz pixka bat.
- Limoi baten birrindua.

#### Sagarraren barrubetea:

- Errezil Sagarr kilo bat (zurituta eta 1X1zm-ko laukitxoetan moztua).
- Sagarrak salteatzeko gurina.
- 80 gramo intxaur xehatuta.
- Kanela

#### Crumblearentzat:

- 100 gramo irin.
- 100 gramo azukre.
- 100 gramo laukitxoetan moztutako gurin hotza.
- Laguntzeko: jogurt grekoa eta limoi baten birrindua.



### PRESTAKETA:

1. Sukaldeko robot batean, orea egiteko osagaiak jarri eta dena birrindu 6-8segunduz.
2. Masarekin bola bat egin, film paperean jarri eta landu forma zirkularra emanaz.
3. 2 orduz hozkailuan hoztu.
4. Molde batean orea zabaldu ertzak ere estaliz.
5. Zartagin zabal batean, 50gr gurin eta Errezil Sagarra salteatu, samurrak gelditu behar dute gehiegi egin gabe. Prozesuaren erdian azukrea gehitu.
6. Sua itzaltzean intxaurrak eta kanela gehitu.
7. Hozten utzi giro tenperturean.
8. Sukaldeko robot batean, Crumblarako osagaiak jarri eta birrindu 3-4 segunduz, harea bezala gelditu arte.
9. Errezil Sagarraren barrubetea moldean egongo den masari gehitu eta gainean Crumblea jarri dena esatali arte.
10. Labean sartu 45 minutu, 170 gradutan.

### PLATEREAN JARTZEKO:

Utzi tarta epeltzen eta zati bat moztuko dugu. Jogurt grekoaren koilarakada batekin lagunduko diogu eta limoi birrindua bota gainetik (esne gain muntatua edo izozki bola batekin lagundu ahalko litzateke).





## *Usakumea bi egoketa motarekin eta errezil sagariaren purearekin*



### **PRESTAKETA:**

1. Usakumea hezurgabetu: hankak, hegoak eta bularkia.
2. Hankak eta hegoak gisatu, bularkiak gorde.
3. Jarri tipula eta azenarioa txikituta, Brunoise forman (lauki txikiak). Dena ondo su eztitu eta ardoa gehitu. Busti dena saldarekin eta utzi irakitan ordu batez. Pasatu saltsa txinotik.
4. Gehitu hankak eta hegoak saltsara eta egosi ordu erdiz.
5. Zaitu dadotan Errezil Sagarra eta gehitu gisatuari. Egosi dena Errezil Sagarra egin arte.
6. Erregosi bularkiak bi aldeetatik zartaginean eta utzi gutxi eginda.
7. Platerean jartzeko: oinarrian Errezil Sagarra jarri, ondoren usakume gisatua (hankak eta hegoak) gainean eta albo batean bularkia.

## *Errezil sagar tatin tarta*



### **PRESTAKETA:**

1. Gozogintza molde batean, estali moldea Errezil Sagar erdiarekin eta gaineratu gurin zatiak eta 200gr azukre.
2. Labean sartu 200gradutan 20minutu eta atera.
3. Jarri hostore base bat eta sartu labean (zulatu hostorea asko ez igotzeko). Egindakoan atera.
4. Labetik ateratakoan moldetik atera Errezil Sagar karamelatua agerian gera dadin eta hostorea base bezala.

urolagustagarri



2020

# errezil sagarra



RECETAS - RECORRIDO

