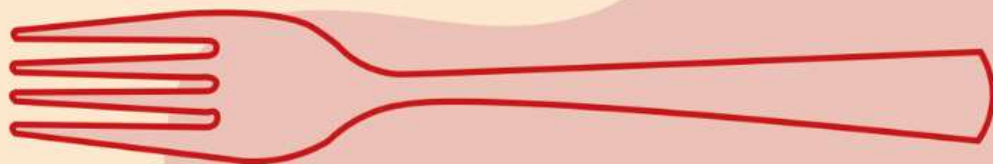




Semana del Pínto



Las recetas de Solera



C.S. Noáin

Ingredientes

- Pan
- Butifarra
- Cebolla
- Queso de cabra

Elaboración:

Se pela y corta en juliana la cebolla, se cocina a fuego lento hasta que se caramelice. Sobre una rebanada de pan se extiende butifarra y se lleva al horno 10 minutos a 200 grados. Se sacan las rebanas de pan con la butifarra y se colocan una rodaja de queso de cabra llevándolas otra vez al horno para derretir el queso. Finalmente se añade la cebolla caramelizada por encima.



C.S. Vaguada

Ingredientes

- Zanahoria
- Calabacín
- Puerro o cebolla
- Pimiento
- Espinacas
- Aceite, sal y orégano
- Queso rallado
- Queso feta o queso crema
- Láminas de masa
- Yogur
- zumo de limón
- Perejil

Elaboración:

Pelamos la zanahoria y la cortamos en tiras finas o la rallamos. Cortamos también el calabacín, el puerro o cebolla todo en tiras pequeñas. Cortamos el pimiento en juliana y troceamos las espinacas con las manos. Colocamos todo en un bol grande y añadimos un chorrito de aceite, sal y orégano y lo mezclamos bien con las manos. Añadimos el queso rallado y desmenuzamos el queso feta, o añadimos el queso crema. Mezclamos todo hasta que quede integrado. Empezamos a formar los rollitos cogiendo la masa y extendiéndola en la mesa. La cortamos en partes iguales y vamos colocando el relleno en un extremo y doblamos.

Precalentamos el horno a 180°C, pincelamos ligeramente los rollitos con aceite y horneamos durante unos 12-15 minutos, hasta que queden dorados.

Mientras horneamos preparamos la salsa. Colocamos los yogures en un bol y añadimos aceite y zumo de limón.

Picamos perejil muy fino y lo mezclamos todo con cuchara.

Sacamos los rollitos del horno y dejamos templar unos minutos. Lo servimos acompañados de la salsa.



Residencia Vaguada

Ingredientes

- Aguacate
- Tomate
- Queso crema
- Jugo de limón
- Salmón ahumado
- Aceite de oliva
- Cebollino



Elaboración:

Pela el tomate y el aguacate, y córtalos en dados medianos. Mézclalos suavemente en un bol para que se integren sin deshacerse y reserva.

En otro recipiente, trabaja el queso crema con un chorrito de jugo de limón y un poco de aceite de oliva hasta obtener una textura suave y cremosa.

Corta el salmón en tiras finas y pica el cebollino en trozos muy pequeños para aportar frescor y color.

Monta el plato colocando las capas y termina espolvoreando un hilo de aceite de oliva por encima para darle brillo y un acabado irresistible.

C.S. Ensanche

Ingredientes

- 200 gr de ñoquis frescos de patata
- 150 gr de chorizo
- 1 pimiento rojo
- 1 calabacín
- 8 tomates cherry
- Palitos de brocheta
- Aliño: ajo, perejil y aceite



Elaboración:

Dejamos los palitos de brocheta 30 minutos a mojo. Cocinamos los ñoquis en agua hirviendo con sal hasta que floten. Unos 2-3 minutos. Después escurrir y reservar.

Cortamos el chorizo en rodajas de 1 cm y salteamos en una sartén sin aceite para que libere parte de su grasa y aroma.

Cortamos el pimiento y el calabacín en trozos similares al chorizo.

Ensartamos en cada brocheta alternando el ñoqui, chorizo, pimiento, calabacín y tomate cherry.

Por último, pasamos las brochetas por la sartén con un poco de aceite y el aliño.

C.S. Cadreita

Ingredientes

- Base de hojaldre
- Tomate
- Lonchas de jamón serrano
- Rulo de cabra
- Cebolla caramelizada
- Aceite de oliva



Elaboración:

Lavamos el tomate y cortamos una rodaja. Calentamos una sartén con unas gotas de aceite y ponemos el tomate, vuelta y vuelta (unos 30-40 segundos por cada lado).

Separamos el jamón en lonchas y lo metemos al microondas para que quede crujiente. Lo troceamos en cachitos pequeños.

Cortamos el queso de cabra en rodajas y lo ponemos en la sartén también, vuelta y vuelta durante unos 10 segundos.

Colocamos la base de hojaldre y ponemos por encima la rodaja de tomate caliente. Añadimos el jamón y el queso de cabra por encima y lo cornamos con una cucharada de cebolla caramelizada.

C.S. Larraga

Ingredientes

- 3 tomates pequeños
- ½ cabeza de ajo
- Endibia
- Pimiento seco
- Almendras y avellanas
- Una tostada de pan
- 1 pimiento rojo y verde
- Mejillones cocidos
- Cebolla
- Cherry+pepinillo+cebolleta para adorno
- Aceite y sal



Elaboración:

Cortamos las verduras (pimientos +cebolla) y los mejillones muy pequeños. Separamos las hojas de la endivia, ya que, serán la base del pintxo.

Salsa Romesco: se pica tomate, ajo, pimiento seco, almendras, avellanas, pan, un poco de aceite y sal.

Mezclamos todo con la batidora.

Se colocarán las verduras picadas dentro de la endivia.

Se pondrá la salsa sobre las verduritas picadas.

Decoraremos con unos tomates Cherry, pepinillos y cebolletas.

C.S. Ribaforada

Ingredientes

- Panes de gamba fritos
- 120gr de queso azul
- 325gr de queso tipo philadelphia
- 2 cucharads de miel
- 200 ml de nata
- 8 lonchas de jamón
- 4 manzanas
- 1 nuez de mantequilla

Elaboración:

Para la crema de queso azul: colocamos en un vaso de batidora el queso azul, el queso crema, la miel y la nata. Trituramos hasta que la crema quede homogenea. Introducimos en una manga pastelera y reservamos en la nevera.

Para el crujiente de jamón: colocamos las lonchas de jamón en un plato apto para microondas. Concinamos durane unos 3 minutos hasta que queden secas y crujietes. Dejamos enfriar y desmenuzamos para obtener una especie de “tierra” de jamón.

Para la manzana caramelizada: Pelamos las manzanas y las cortamos en cubitos pequeños. Derretimos la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadimos la manzana y cocinamos hasta que quede tierna y ligeramente caramelizada.

Colocamos un pan de gamba de bas y con la manga pastelera ponemos dos puntos de crema de queso azul. Añadimos unos dados de manzana caramelizada y terminas con un poco de la “tierra” de jamón por encima.



C.S. Ansoáin

Ingredientes

- Dátiles
- Bacon
- Obleas para empanadillas

Elaboración:

Se enrolla cada dátil en una loncha de bacon.

Posteriormente se cortan las obleas en 4 partes. Se enrollan 2 dátiles con bacon en unas 6 o 8 obleas. Se cortan por la mitad y se meten en el horno a 120° por unos minutos. Finalmente decoramos.



C.S. Orvina

Ingredientes

- Calabacín
- Sal y pimienta
- Tacos de jamón
- Surimi
- 1 lata de atún en aceite
- Mayonesa
- Pan tostado
- Mermelada de Tomate

Elaboración:

Con un pelador de verduras y una mandolina, pelamos y cortamos láminas finas de calabacín a lo largo. Las ponemos en un bol y las metemos un minuto en el microondas a potencia máxima para que se enternezcan un poco y las podamos manejar mejor.

Para hacer el relleno mezclamos muy bien todos los ingredientes mencionados anteriormente, intentando que quede una mezcla espesa, consistente, para que no se salga al cocinar el ravioli.

Colocamos dos tiras de calabacín en cruz y ponemos el relleno en el centro. Vamos cerrando los raviolis de calabacín empezando por la tira que está más abajo y seguimos cerrando en dirección de las agujas del reloj. Ponemos un palillo en medio para cerrarlo bien.

Introducimos los raviolis en el horno hasta que se doren.
Con ayuda del mortero, machacamos pan tostado hasta hacerlo virutas.

Colocamos el pan machacado sobre la bandeja y ponemos encima el ravioli.

Colocamos una cucharada de mermelada de tomate encima del ravioli, y listo!



C.S. Txantrea

Ingredientes

- Aceitunas negras
- Aceite de oliva
- Especias
- Queso parmesano
- Pan tostado
- Brandada de bacalao



Elaboración:

Se hace una olivada de aceitunas negras con aceite de oliva y especias. Por otro lado, se elabora un crujiente de queso parmesano que integramos en la brandada de bacalao formando una especie de teja e incorporamos sobre la tostada de olivada.

El objetivo es que al comer se fusionen todos los sabores.

Urban

Ingredientes

- 200 gr de atún rojo
- Zumo de medio limón
- 1 cucharada de alcaparras picadas
- 1 cucharada de aceite de sésamo
- Unas gotas de mostaza
- ½ cucharada de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 trocito de cebolla
- ½ aguacate
- 1 o 2 hojas de papel de arroz
- Aceite de oliva para freir

Elaboración:

Lo primero que hay que hacer es congelar el atún durante al menos 24 horas. Al día siguiente: Saca el atún del congelador y déjalo descongelar. Una vez descongelado, córtalo con un cuchillo en trocitos pequeños (como dados). Pon todos los trocitos en un bol. Añade al bol el zumo de medio limón. Incorpora las alcaparras bien picadas Y añade la salsa de soja. Echa la cucharada de aceite de sésamo y añade unas gotitas de mostaza.

Incorpora la sal y una pizca de pimienta.

Mezcla todo bien con una cuchara para que el atún se impregne del aliño.

Déjalo reposar unos 10 minutos para que coja sabor.

Mientras el atún está macerando: pela y corta la cebolla en trozos muy pequeños.

Pela el aguacate, quítale el hueso y córtalo en dados pequeños.

Una vez listo añade la cebolla y el aguacate al bol con el atún y mezcla suavemente. Déjalo reposar unos minutos.

Para la base del pintxo: Pon aceite de oliva en una sartén o cazo y caliéntalo. Cuando el aceite esté caliente introduce una hoja de papel de arroz. En pocos segundos (5 y 8 seg) verás que se infla y se vuelve blanca y crujiente. Sácalo rápidamente y ponlo sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite.

Colocamos el papel de arroz frito como base y ponemos encima una cucharada del tartar de atún. PEQU



C.S. Vuelta del Castillo

Ingredientes

- Queso de cabra
- Dulce de membrillo
- Almendras
- Reducción de vino tinto
- Palito de pan



Elaboración:

Coloca un trozo de membrillo en el centro. Cierra el queso formando de nuevo una bolita, asegurándote de que el membrillo quede bien dentro.

Escacha las nueces: coloca las nueces enteras peladas sobre una superficie y aplástalas con un rodillo hasta que queden en trozos pequeños. Reboza la bolita de queso en las nueces troceadas hasta que quede bien cubierta.

Echa 2 vasos de vino tinto en una cazuela y ponlo a fuego medio y deja que hierva durante 15-20 minutos para que reduzca. Añade 1 vaso de azúcar y remueve poco a poco hasta que el azúcar se disuelva completamente. Retira del fuego y deja enfriar. Una vez frío empezamos a emplatar.

C.S. Monjardín

Ingredientes

- Pan duro
- Un diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua
- Txistorra
- Panceta
- Champiñón
- Bechamel

Elaboración:

Preparamos las migas al pastor pero al estilo navarro, con txistorra y panceta.

Cogemos los champiñones y lo freímos unos segundos en la sartén. Le echamos la bechamel en la base y horneamos unos minutos. Después Disponemos las migas navarras sobre el sombrero del champiñón.



C.S. Pío XII

Ingredientes

- Pan de molde o brioche
- Mantequilla
- Queso (mozzarella y ralladura de Idiazabal)
- Salchicha de calidad artesana
- Mostaza con un toque de miel
- Mayonesa de ajo asado
- Ketchup especiado casero



Elaboración:

Marcamos la salchicha en la sartén para que tenga ese toque dorado. La pintamos con un poco de miel y mostaza y enrollamos el pan, queso y salchicha. Doramos el rollito en la sartén con mantequiñña y un chorrito de aceite, después rebozamos ligeramente (opcional). Pasamos por hievo, panko y jalapeño (para un crujiente brutal) y lo llevamos de vuelta a la sartén o freidora.