

RECETAS CON APELLIDOS VASCOS





LOS
APELLIDOS
DE LA
**COCINA
VASCA**

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Pueden dirigirse a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesitan fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.conlicencia.com; 91 702 19 70 / 93 272 04 47).

Todos los derechos reservados.

Primera edición: noviembre de 2014

Coordinación y realización editorial: Zahori de Ideas, S. L.

Texto: Ana Gallo

Diseño y maquetación interior: Pau Santanach

© de esta edición: Grup Editorial 62, S.L.U., 2014

Salsa Books

Pedro i Pons 9-11, 11ª Pta

08034-Barcelona

www.planetadelibros.com

Imprenta: Limpergraf

Depósito legal: B-21.763-2014

ISBN: 978-84-15193-64-7



SUMARIO

Los apellidos de la cocina vasca	4
1. Los pinchos	14
2. Primeros platos	52
3. Segundos platos	90
4. Postres	128
Índice de recetas	158

Aunque cueste creerlo hoy, la cocina vasca tuvo en el pasado sus altibajos, pero no así el interés de este pueblo gastronómico y sibarita donde los haya, por desarrollarla y difundirla. Cuando esta cocina arrastraba el lastre de los tiempos de escasez, un grupo de gastronomos y cocineros fundaron la Cofradía Vasca de Gastronomía en 1961. Ellos recogieron el eco de una preocupación existente en el sector sobre el declive de la calidad de la cocina de la tierra. Preocupación compartida por expertos como el cocinero Luis Irizar, quien en 1967 fundaría la primera escuela de hostelería del País Vasco. A su centro llegarían una serie de alumnos que asumieron el reto que Irizar les propuso: remediar la decadencia de la cocina de sus abuelas, recuperar las buenas recetas e innovar la cocina vasca.

Hoy todo el mundo, literalmente, se rinde ante aquel grupo de cocineros guipuzcoanos que en 1976 cruzaron los Pirineos en busca de los secretos de la *nouvelle cuisine* francesa. Con entusiasmo y un mismo objetivo, los alumnos de Irizar: Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Ricardo Idiáquez, María Jesús Fombellida, Pedro Gómez, Manuel Iza, Jesús Mangas, Patxi Kintana, José Juan Castillo, Karlos Arguiñano, Ramón Roteta y Xabier Zapirain se dispusieron a aprender las recientes técnicas culinarias francesas que hacían furor en Europa. La idea no era cambiar la cocina tradicional, sino actualizarla y reinventarla...; nadie se imaginaba hasta qué extremo lo lograrían.

Criados entre platos, mesas y comensales, todos ellos conocían bien el terreno, la base sobre la que querían innovar. Y como una intrépida avanzadilla dispuesta a aprenderlo todo en tierras galas, los doce conocieron las técnicas de alta alcurnia de la *nouvelle cuisine* y la elegante creatividad culinaria que lideraba Paul Bocuse. Con él descubrieron que la cocina se podía contemplar de manera diferente sublimando los sentidos.

Una vez descubierto el gran secreto de la intersensorialidad, dejaron la corte de las cremas y regresaron a su tierra. Después, continuaron el trabajo más difícil: adaptar aquello al gusto de sus comensales. Periódicamente se reunían y ofrecían platos impensables a grupos de entendidos con los que luego hacían mesas redondas e intercambiaban opiniones e ideas.

Con sus recetas, los guisos se aligeraron, se acortaron los puntos de cocción y las raciones se redujeron. Una de las primeras manifestaciones de que los pueblos tienen sus gustos propios fue que las natas y mantequillas tan frecuentes en los recetarios galos no acabaron de ser aceptadas por el paladar de este lado de los Pirineos. Como era de esperar, un cambio tan importante no podía hacerse con rapidez y su éxito no llegaría hasta al menos una década después. Pero no por eso desapareció el espíritu tenaz, creador y colaborador que les llevaba a combinar texturas y extraer nuevos sabores a los productos de la tierra y del mar. Una cooperación probablemente posible no solo por su humildad, sino porque supieron mantener vivo el mismo objetivo: innovar el recetario tradicional y hacer de ello un elemento de identidad cultural.

Tocando las estrellas

Finalmente, después de sorprender con sus emulsiones, sus artísticas presentaciones minimalistas y sus combinaciones de ingredientes impensables, la nueva cocina vasca se hizo realidad y triunfó. Y vaya si lo hizo. Llegó hasta el punto de despertar la pasión profesional por aprender de muchos jóvenes y elevar la cocina a la esfera de nueva ciencia.

Devolvieron su brillo a recetas como la *intxaursalsa*, el *marmitako* o la sopa *zurrukutuna*. Arzak sorprendería con el mítico pastel de *krabarroka* creado en 1971; Luis Irizar, con sus crêpes de *txangurro*, y sigue sin olvidarse la lubina a la pimienta verde de Subijana, los piquillos rellenos de *txangurro* con salsa americana de Roteta y los pimientos verdes con manitas y lengua de cordero de Arguiñano.

Con una encomiable generosidad aceptaron aprendices en sus cocinas, organizaron mesas redondas, cursos y conferencias. Y gracias a compartir sus conocimientos y experiencias surgieron nuevas generaciones de maestros cocineros que habían encontrado en ellos a sus profetas, pues difundían sin los secretismos de los divos de la cocina sus saberes del arte culinario. Así surgirían brillantes profesionales como Martín Berasategui, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, Andoni Aduriz y otros tantos.

Todos se unieron a la revolución de las perlas elevando la gastronomía vasca hasta las estrellas y creando la cocina de vanguardia. Hoy, entre Álava, Guipúzcoa y Vizcaya, el País Vasco reúne diecisiete estrellas Michelin.

Para mantenerse en las alturas, los maestros de la nueva cocina vasca tuvieron que mantener sus principios. Por un lado, el uso de productos frescos, de temporada y de la tierra y, por otro, el camino sin retorno de la comida ligera y saludable, de los sabores que no transforman el de la materia prima, de las técnicas que regulan el movimiento de los fluidos, o sea, de la ciencia gastronómica puesta al mejor servicio del placer de comer. No le falta razón a Juan Mari Arzak cuando dice que la cocina vasca es de paladar fácil porque gusta a todo el mundo. Quizá por eso atrae a comensales y sibaritas de todo el planeta que hoy incluyen en su peregrinaje turístico a España los restaurantes del País Vasco.

La gastronomía es hoy la enseña por excelencia del País Vasco, pero el fenómeno no ha acabado aquí. La fundación en San Sebastián del Basque Culinary Center (BCC) en 2009, un centro universitario de investigación, innovación y formación en ciencias gastronómicas, sigue la imparable carrera hacia la excelencia que ha puesto a la cocina vasca entre las mejores del mundo. Sus promotores son Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz y Eneko Atxa. Con la Facultad de Ciencias Gastronómicas del BCC como centro adscrito a la Universidad de Mondragón, aquel movimiento original de la nueva cocina vasca que ya había alcanzado las estrellas introduce la gastronomía en otro planeta que parecía inalcanzable, el de la enseñanza universitaria.

Todo esto ha sido posible porque estos caballeros de la mesa más concurrida del mundo nunca han perdido de vista las raíces, es decir, el recetario tradicional vasco.

Esas «especies» tan genuinas

Esta experiencia sería difícil de repetir en lugares donde la cocina no está tan vinculada al gusto y disposición a los fogones de sus gentes. Si la cocina vasca posee uno de los recetarios más extensos que existen es posible que se deba a esa afición tan enraizada por la cocina, que no es lo mismo que por el comer, pues es su sensibilidad de *gourmets* lo que marca su actitud y aptitud por la cocina. Con tanto sibarita por metro cuadrado no es de extrañar que un mismo plato tenga múltiples variantes. Ni tampoco sorprende que algunos atesoren las recetas con el toque especial de la familia y que gracias a ello hoy se conozca la historia de algunas de las fórmulas seculares más renombradas de su cocina. Pero además de los buenos productos autóctonos, a la cocina del País Vasco

siempre se le añaden ingredientes intangibles. Precisamente porque en estas tierras guisar es una manera de disfrutar de la vida y de proporcionar buenos momentos a los otros, es frecuente oír entre los maestros que una especia fundamental para cocinar es el cariño. A cambio de ello el cocinero solo espera oír exclamaciones de placer mientras degustan su obra.

También la cocina está muy vinculada a otras costumbres que reflejan la importancia que tienen las relaciones sociales aquí, donde todo parece ocurrir alrededor de una mesa. Desde jóvenes, los vascos se integran en cuadrillas cuyo rito frecuente son las citas culinarias con los amigos. Las amistades se forjan entre compromisos de compra de víveres, la confianza y formalidad del pago a escote, la responsabilidad de una buena elaboración, preparación y el posterior disfrute en grupo.

Pero ninguna comida entre amigos estará completa si no se acompaña de algo por lo que los vascos muestran casi la misma pasión: cantar. Según sean alaveses, guipuzcoanos o vizcaínos, el extenso repertorio de canciones vascas que se cantan en las comidas de la cuadrilla o el *txoko* es probable que incluya el *Boga boga mariñela*, el *Maitetxu mía* o el de *Desde Santurce a Bilbao*. El caso es que si después de comer no se templan las cuerdas vocales parece que algo ha ido mal en la comida.

El disfrute del buen comer también suele estar aderezado con esa chispa de humor que salpica las reuniones tabernarias y las comidas que tan bien reflejan los cocineros vascos más mediáticos, como Karlos Arguiñano o David de Jorge. El humor del vasco cuenta anécdotas ingenuas y sanas porque se ríe de sí mismo y hace de «Patxi» el capacillo de todas las exageraciones, igual que del chovinismo de los bilbaínos y de las puyas entre *guiputxis* (guipuzcoanos), bochos (de Bilbao) y madrileños. Patxi también es un retrato humorístico de la vida y el habla del *kasherío* o de tradiciones vascas como la de los *aitzkolaris* (cortadores de troncos) que tratan de convivir con la modernidad. Los chistes vascos son ya un género en sí mismo hecho desde el cariño y el respeto por un pueblo del que no sabe de dónde le viene ese gusto por la cocina porque tampoco se sabe de dónde vino él.

Una mesa con siete «patas»

La elaboración de los platos con productos de temporada era una exigencia de la nueva cocina vasca que hoy se ha convertido en un mandamiento

al que no se puede faltar. Por esta razón, en verano se encuentran las mejores sardinas, el bonito fresco, las buenas guindillas o piparras, los pimientos o los tomates. Y quien quiera degustar *perretxikos* u otras setas, así como los variados embutidos de elaboración artesana, deberá esperar al otoño. En cambio, algunos de los ingredientes más demandados como las anchoas, el cordero, las habas o ese «caviar verde», como llaman a los delicados guisantes de lágrima, se pueden degustar en la verde primavera norteña. Para los fríos del invierno será mejor dejar las alubias de Tolosa, la cuajada y las variadas y deliciosas compotas. Eso asegura no solo la calidad de los platos al tiempo, sino que con ello se protege a los productores locales que contribuyen a la identidad cultural gastronómica, estandarte del País Vasco.

El éxito de la cocina vasca está en sus raíces o, lo que es lo mismo, en aquellos productos, lugares o costumbres que definen sus orígenes, su mestizaje montañoso y marinero y el producto de esta integración culinaria. La mesa vasca se sostiene firmemente sobre siete patas:

El caserío o *baserri*

Las lomas y montañas vascas están salpicadas de antiguas casas de piedra con balconadas de madera adornadas con flores, donde hace siglos se concentraba la población de la montaña dedicada a la producción lechera y agrícola. Aún hoy, decir comida de caserío implica guisos con verduras frescas y del tiempo, platos elaborados prácticamente «con lo que allí crece y se cría», que no suele ser poco: desde pollos criados libres y alimentados con cereales a leche fresca de oveja o vaca y todos sus exquisitos derivados. De los *baserri* procede la mejor materia prima, la que ostenta las distintas denominaciones de origen del País Vasco, como esa carne de vacuno que en los asadores se convierte en una especialidad hecha a la brasa de maderas de encina, de roble o con sarmientos, que tiene en Bittor Arginzoniz a uno de los mejores expertos internacionales; también el cordero lechal, la leche pasteurizada, la miel, los diferentes pimientos y guindillas, las patatas y habas alavesas, las alubias tolosanas, y, por supuesto, los confits y *magrets* de pato y los *foie*.

Pero decir comida de *kasherío* es también hablar de la elaborada al fuego de leña, de sopas, *porrusaldas* y guisos humildes y calóricos de los que se han alimentado toda la vida a «los chicarrones del Norte».

El mar o *itxaso*

Si algo caracteriza al extenso recetario de la cocina tradicional vasca es que el pescado domina a la carne. El mar es ese otro límite geográfico de este estrecho territorio que ha marcado la gastronomía vasca con un mestizaje singular de platos de mar y montaña. En las aguas cantábricas, generaciones de pescadores vascos, los *arrantzales*, han llevado a las mesas las piezas más emblemáticas de su cocina o han creado recetas en sus barcos con lo que pescaban, como el *marmitako*. Los *arrantzales* siguen practicando una pesca tradicional que no daña a otras especies distintas de las que se quiere atrapar. Así el afamado bonito del Norte es pescado con cebo vivo, es decir, pescado individualmente para seleccionar los de mejor calidad.

Entre las joyas más preciadas están la merluza, el besugo, las anchoas, los verdes... y, por supuesto, el bacalao, que la flota pesquera vasca descubrió hace siglos en Terranova, de donde hoy ha desaparecido. Fue la abundante pesca de bacalao la que originó que sea este pescado el que probablemente ofrece más variedad de recetas. Ya sea a la vizcaína, al pilpil, a la *koskera* o en ajoarriero, es uno de los productos bandera de la cocina tradicional vasca.

Pero si algo define a este recetario es su combinación con los productos del caserío, de la montaña, que ha dado a lo largo de los siglos unas mezclas de texturas y sabores espectaculares. Esta capacidad de crear integrando productos distintos se vio favorecida por su geografía de cruce de caminos, puerto y frontera. Así, cuando a principios del siglo xx la nobleza europea inundaba las costas vascas, los casinos contrataban a los chefs de los mejores hoteles de Europa. Estos requerían en sus equipos a las jóvenes de los caseríos con buenos conocimientos de la cocina tradicional vasca. De esa manera fueron penetrando en los usos de la cocina tradicional técnicas de alta cocina, ingredientes refinados y salsas nuevas que se adecuaban al gusto exquisito de las clases europeas de postín y se asentaron en las fórmulas vascas. Así la cocina tradicional se empapó de nuevas formas de hacer que se sumaron a la historia de una gastronomía que aún tenía que conocer su gran revolución.

La sidrería o *sagardo*

La familia de la cocina vasca tiene en el vino de manzana o sidra una materia prima que durante siglos fue la bebida cotidiana de los hogares vascos. Los

balleneros que cruzaban el Atlántico hasta Groenlandia iban cargados de barricas repletas de este vino de manzana gracias al cual se dice que sus tripulaciones no conocían el escorbuto.

En torno a su consumo se creó la costumbre de ir a las sidrerías de los pueblos a hacer las primeras catas de sidra natural directamente de las *kubelas* para luego comprarla embotellada. Durante la temporada de cata, de enero a abril, se reunían los hombres en estos locales a los que solían llevarse su propia comida para compartir hasta que las sidrerías comenzaron a ofrecer sus menús, entre los que suelen ser comunes la tortilla de bacalao y los embutidos o carne a la brasa. La comida o los pinchos eran necesarios para poder afrontar el *txotxi!*, voz con que el dueño de la sidrería llama a ponerse en fila a quienes quieran llenar su vaso en el grifo de la cuba.

Y si la sidra representa a la montaña, los vinos, a las tierras llanas de la Rioja alavesa y el *txakoli* a la costa. Muchas recetas llevan entre sus ingredientes vino de la tierra, *txacoli* o sidra, y cuando se come el plato así elaborado, se suele tomar la misma bebida con la que se ha preparado.

La sociedad gastronómica o txoko

Precisamente de la ausencia de sidrerías en las ciudades vendría la necesidad de quienes se trasladaban a vivir desde el pueblo de disponer de lugares para reunirse y comer. Así comenzaron a crearse en el siglo XIX las primeras sociedades gastronómicas, primero en Guipúzcoa y luego en el resto del País Vasco y Navarra. De la primera sociedad, La Artesana (1872), saldría la receta de las cocochas con salsa verde, una parte de la merluza que se había desechado durante muchos años hasta que cocinando en el *txoko* alguien descubrió que era una de las más exquisitas, tanto que hoy se paga a precio de oro.

En estos clubes gastronómicos los hombres recuperaron el poco protagonismo que el sistema matriarcal vasco les dejaba en casa. Fue en este escenario donde el hombre comenzó a cocinar y a aprender de productos, texturas y tiempos de cocción. En ellos se han creado muchas recetas de la cocina tradicional y en ellos puede degustarse lo mejor del mercado, desde setas de temporada, merluzas, roaballos, chicharros, besugos, *krabarroka* (cabracho)... Los sibaritas se esmeran.

Realmente es un espacio de relax gastronómico donde no están permitidas las prisas de cada día para hacer la comida, «eso lo hace en casa la mujer»,

dicen algunos con sorna. Las sociedades gastronómicas siguen siendo hoy un centro donde los hombres se reúnen para preparar sus comidas de estilo tradicional, hablar con la cuadrilla, jugar al mus y, por supuesto, cantar. Aquí cocina el hombre y si hay mujeres siempre se les sirve, porque a pesar de que la mayoría han quitado las restricciones, hay horarios y días para mujeres. El *txoko* sigue siendo territorio de cocineros.

El pilpileo

Los entendidos dicen que el pilpil es en realidad una emulsión, aunque se reconozca como la más famosa de las cuatro salsas vascas. Esas que acompañan los platos bandera de su cocina tradicional: la salsa verde de la merluza; la salsa roja del bacalao a la vizcaína; la salsa negra de los chipirones en su tinta y la salsa blanca del bacalao al pilpil.

El secreto de esta emulsión es el constante movimiento de la cazuela con la mano, lo que trasladado a otras esferas de la vida hace que la palabra *pilpil* y *pilpilear* den muchos otros sentidos a todo aquello que implique movimiento constante. La gloria del pilpil le viene por parte del bacalao, aunque también queda estupendo con la merluza y las cocochas.

La oveja *latxa*

La *latxa* es una raza de oveja de pelo largo autóctona del País Vasco y Navarra. Sin su leche no podrían elaborarse dos estrellas de esta gastronomía: la cuajada y el queso de Idiazabal, que se cura solo con leche pura de esta oveja y con cuajo de origen animal. Ni qué decir tiene que sin los productos lácteos de esta oveja no serían lo mismo postres como la *intxaursalsa* o el *goxua*.

La carne de oveja *latxa* es apreciada para la elaboración de embutidos propios como el mondeju, la morcilla, el chorizo o la cecina, así como el celebrado cordero lechal con DOP Euskal Label.

Los pimientos o *piperrak*

Una de las cosas que llama la atención en la cocina vasca es la omnipresencia en sus recetas de los pimientos, ya sean verdes, rojos o choriceros.

El pimiento de Gernika es una variedad llegada de América hace cinco siglos que al principio se producía para secarlo y utilizarlo como pimiento choricero-

ro. De las pulpas de esas ristras de pimientos rojos colgados al aire salieron glorias como la salsa vizcaína o el ajoarriero. Hasta que de aquel pimientito americano surgió la variedad de Gernika que alguna *etxeoarte* (ama de casa) probó a freír por su suave textura y carne más fina dando lugar al arraigo del pimiento verde frito, que se convertiría en un plato secundario con solera, contrapunto imprescindible de carnes y pescados. La expresión más autóctona de la importancia que los pimientos tienen en el recetario tradicional es la *piperrada*, una guarnición de pimientos rojos y verdes cuyo sabor exalta las virtudes tanto de la carne como del pescado.

El gusto de los vascos por las distintas variedades de pimiento aprovechó la delicadeza de los pimientos del piquillo navarros que hoy abundan en pinchos y como platos principales..., y para muestra los piquillos rellenos de bacalao. Las elaboraciones que permiten hacer todos estos pimientos no tienen fin, la nueva cocina vasca continúa encontrando en ellos un recurso lleno de sorpresas.



PINCHOS

Los pinchos, pasión por los minibocados

Los pinchos son pequeñas delicias gastronómicas a las que se ha llamado «cocina en miniatura o micrococina» y su hábitat natural son los bares, donde constituyen la atracción del aperitivo o, en los últimos tiempos, la cena de muchos por eso de comer ligero. Si el pincho está hecho «con fundamento», consiste en una combinación de alimentos cuyos sabores se unen para sorprender al paladar y proporcionarle sensaciones distintas a las que darían solos. Se presentan generalmente ensartados en un pincho y sobre una rebanada de pan fresco.

A diferencia de la tapa, que en el sur de la Península el bar incluye con la bebida, el pincho, que antes se llamaba banderilla, se pide aparte del *txikito* o pote (vaso de vino) o del zurito (vasito de cerveza). Una ironía popular dice que la unidad de alimentación básica del País Vasco es un *pintxo* y un zurito.

Su historia se remonta a las primeras décadas del siglo xx, cuando los veraneantes de la aristocracia europea pasaban los veranos en San Sebastián y otras localidades de la costa cantábrica. Dicen que algunos bares de la Bella Easo comenzaron a ofrecer banderillas para que estos, poco acostumbrados al chiquiteo, pudieran aguantar mejor las rondas. Al principio, se llamaban banderillas y, posteriormente, triunfó la palabra *pintxo* con grafía vasca.

Los primeros pinchos de las tabernas consistían en pequeñas raciones de comida ensartadas sobre una rebanada de pan. El palillo permite saber cuántos pinchos se han comido para poderlos pagar al final y es difícil distraer a los camareros sobre su cantidad; el arte de saber cuántos se han pedido forma parte de su profesión.

Y fue el ímpetu renovador de la nueva cocina vasca el que más contribuyó a variar su contenido. Esto disparó su popularidad de tal manera que los bares del País Vasco los incluyeron en su oferta. Hoy cada local tiene sus especialidades.

El pincho tradicional contiene los productos más importantes de la región, como el bacalao, los pimientos, las piparras, las anchoas del Cantábrico, la chistorra, la merluza o las angulas. Son como postales de lo más atractivo de la cocina vasca expuestas en las barras de sus bares y restaurantes.

Las claves del buen pincho

Cuando se les pregunta a los cocineros estrella del País Vasco cuáles son las claves para conseguir un *pintxo* sabroso suelen coincidir en los siguientes puntos.

- Elaborarlos con productos frescos y de temporada.
- Mejor para consumirse en el día que de un día para otro, ya que los sabores cambian.
- Comerlos acompañándolos de un buen caldo, ya sea vino, sidra o cerveza.
- Ser creativos e inventar combinaciones de sabores que encajen. Si bien el pincho entra por la vista, lo fundamental es que se disfrute del sabor.
- Y, fundamental: hacerlos con cariño.

01 | AMARA ZAHARRA

1 PINCHO

1/4 DE HUEVO DURO
1 COLA DE GAMBA
1 ACEITUNA
MAYONESA
1 REBANADA DE PAN

Sobre una rebanada de pan cortada al bies, extiende la mayonesa; coloca encima un cuarto de huevo duro. En un pincho, ensarta una gamba y una aceituna para clavarla en el huevo duro. Puedes adornar el final dejando un espacio después de la aceituna para poner un trocito de pimienta roja.

EN LA RUTA DEL CHIQUITEO

Amara Zaharra es un barrio de la ciudad de San Sebastián, por donde la ciudad se ensanchó a medida que se expandió entre las orillas del río Urumea. Antes de que su desembocadura fuera desecada, ocupaba buena parte de esta. Es un barrio tradicional donostiarra que tiene su propia ruta de *pintxos* entre los circuitos de potes de San Sebastián.

02 | ANCHOAS RELLENAS

1 PINCHO

2 ANCHOAS CRUDAS
 1 TIRA DE PIMIENTO
 VERDE FRITO
 1 REBANADA DE PAN
 1 AJO PICADO
 1 LONCHA DE QUESO
 DE FUNDIR
 PIMIENTA
 HARINA
 HUEVO
 ACEITE DE GIRASOL
 PARA FREÍR

Limpia las anchoas y ábre-las. Coloca una de ellas abierta y sálala.

Después, ponle encima una tira de pimiento verde, un poco de ajo picado, un pizca de pimienta y una tira de queso. Tápala con la otra anchoa.

Reboza el conjunto en harina y huevo y frielo en aceite caliente. Disponlo sobre la rebanada de pan.

SIEMPRE DE TEMPORADA

Ya sean fríos o calientes, en los bares del País Vasco las barras se adornan con una variedad de pinchos que tiene siempre en cuenta los productos de temporada propios de la gastronomía vasca.

BACALAO CON PIMIENTOS

1 LOMO DE BACALAO
DESALADO

1 PIMIENTO VERDE

½ CEBOLLA

ACEITE DE OLIVA

1 REBANADA DE PAN

PIMIENTA DE CAYENA

Pica en daditos el pimiento y la cebolla y póchalos en una cazuela.

Después, incorpora el bacalao en trozos y espolvoréalo con una pizca de pimienta de Cayena. Déjalo a fuego medio hasta que se termine de hacer.

Sirve el bacalao sobre pan, y luego ponle los pimientos y la cebolla pochados por encima.

04 | **TXAPELA**

8 A 12 PINCHOS

1 BANDEJA DE
CHAMPIÑONES
GRANDES

MINIBISCOTES

ACEITE DE OLIVA
PARA FREÍR

GAMBAS AL AJILLO:

400 G DE GAMBAS
PEQUEÑAS

4 DIENTES DE AJO

½ GUINDILLA

4 CUCHARADAS DE
ACEITE DE OLIVA

SAL

PEREJIL

Debes calcular que cada pincho tenga dos champiñones. Límpialos bien y separa los pies de los sombreros. Fríelos en aceite muy caliente.

Aparte, prepara unas gambas al ajillo: pela las colas de gamba y corta el ajo en trozos pequeños; pon una sartén con el aceite a fuego medio y saltea primero el ajo y la guindilla, luego agrega las colas de gamba tan solo unos minutos, ya que se hacen enseguida. Échales un poco de sal y perejil troceado al final.

Sobre una tostada de minibiscote, pon un sombrero de champiñón y rellénalo con gambas al ajillo. Tápallo con el otro sombrero del revés y sujétalo con un palillo.

FAQUIRES DE BAR

Un vasco de un caserío hojea el periódico acodado en la barra de un bar y lee la noticia de que un pueblo de la India ha ganado el «Premio al pueblo singular» por tener unos hombres que se acuestan sobre pinchos.

—Anda estos, ¿es que no saben que aquí nos los comemos o qué?