



Menudo menú

Las recetas infantiles de TXEMARI ESTEBAN

K Pilota

GETARIAKO TXAKOLINA
CRIANZA RIOJA ALAVESA
ROSADO NAVARRO

Síguenos en  @GrupoLaNavarra



ÍNDICE DE RECETAS

(NOTA: La numeración que se indica en rojo corresponde a la página del PDF, y no a la que consta al pie de las páginas, que siguen manteniendo la numeración original de las revistas en la que fueron publicadas originariamente las recetas)

ENTRANTES

- NACHOS CON TRES ACOMPAÑAMIENTOS **08**
- PATATAS CONFITADAS CON SETAS Y ALI OLI **09**
- BOCADITOS DE ARROZ Y LANGOSTINO CON SALSA TERIYAKI **10**
- PISTO TRADICIONAL CON VERDURAS DE TEMPORADA Y PIMIENTOS DE GERNIKA **11**
- MONTADITO DE TOMATE Y QUESO DE CABRA CON FRUTOS SECOS **12**
- CHAMPIÑONES RELLENOS XL **13**
- ENSALADA DE CAQUI CON MOZZARELLA Y ALBAHACA **14**
- ESPÁRRAGOS AL GRATÉN, MUSELINA DE AJOS Y ALMENDRAS **15**
- ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN **16**
- RABAS DE POLLO LUMAGORRI Y VINAGRETA DE AGUACATE **17**

PASTAS

- RIZOS DE PASTA AL PISTO DE AGUACATE **18**
- SPAGHETTIS DE CALABACÍN CON CHAMPIÑONES **19**

PESCADOS

- LOMO DE SALMÓN CON SALSA DE PUERRO DEL PAÍS **20**
- PASTEL DE KABRARROKA CON MAHONESA CASERA **21**
- BACALAO AJOARRIERO **22**
- MARMITAKO DE BONITO TRADICIONAL **23**
- BROCHETAS DE LANGOSTINO Y VINAGRETA DE ACEITUNAS **24**

CARNES

- NUGGETS ALMENDRADOS DE LUMAGORRI CON SALSA BARBACOA **25**
- ALBÓNDIGAS CASERAS AL HORNO CON TOMATE **26**
- ALITAS DE POLLO MARINADAS CON SALSA BARBACOA **27**
- TACO DE POLLO TEX-MEX **28**

POSTRES

- MASCARPONE A LA VAINILLA, ESCABECHE DE FRUTOS ROJOS Y GALLETA CRUJIENTE **29**
- BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE BLANCO **30**
- CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA **31**
- TRUFAS DE CHOCOLATE **32**
- COOKIES DE CHOCOLATE **33**
- POLVORONES CASEROS DE CANELA **34**
- TORRIJAS DE PASCUA AL HORNO **35**
- PANTXINETA CASERA **36**

OTROS CONTENIDOS

- PREPARANDO A LOS COCINEROS DEL MAÑANA **04**
- DE LA "GELA" A LA "SOCI" **06**
- BOTARRI, CAMPEÓN DE PARRILLA DE GIPUZKOA **38**
- ENSALADA DE VAINAS CON QUESO AZUL, ANT XOAS Y QUESO FRESCO **40**
- LA CARA MÁS CLÁSICA DE TXEMARI ESTEBAN **42**
- BOTARRI: LA MESA MÁS ESCONDIDA **44**



Las recetas infantiles de
TXEMARI ESTEBAN

ondojan.com

Número especial Marzo 2020

ZUM EDIZIOAK, S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 LEGAZPI

Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedizioak.com

jozema@zumedizioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia

Redacción: Josema Azpeitia

Portada: Ritxar Tolosa

Fotografías: Ritxar Tolosa,

Txemari Esteban,

Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)

Itziaga Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hildabetero banatzen da Gipuzkoako jaxetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxetxe eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

Menudo menú - Las recetas de Txemari Esteban



COCINERO, PADRE Y MAESTRO

Conocemos a **Txemari Esteban**, chef y responsable del **Restaurante Botarri** de Tolosa, desde hace cerca de 15 años. Como tantas veces nos ha pasado en Ondojan.com, la relación comenzó con un objetivo comercial y publicitario y con el paso de los años hemos pasado del trato anunciante-revista, a una amistad y una confianza que trascienden lo económico y lo profesional.

Y es que Txemari es una persona que se hace querer. Por su modestia, por su simpatía, por su alegría intrínseca y, sobre todo por su humildad y su disposición a ayudar en lo que sea, como demuestra colaborando desinteresadamente y muy a menudo con la **Asociación Jakitea** o, en el caso que nos ocupa, enseñando a cocinar a los niños y niñas del **Colegio Público Harriberri-Oleta** de Altza, barrio donostiarra en el que habita con su mujer y sus dos hijos, a los que desde siempre ha inculcado, como hace ahora con sus compañeros y compañeras de colegio, el amor por la cocina, por la buena cocina.

Desde que supimos de esta actividad “extra” de Txemari, le cedimos las páginas de

Ondojan, y desde nuestro número 157 (octubre de 2017) publicamos cada mes una receta elaborada por l@s alumn@s de este chef.

La situación generada por el **Coronavirus** y el confinamiento al que se ha visto obligada la población nos ha animado a publicar este primer ejemplar virtual de Ondojan.com, recopilando las 29 recetas publicadas hasta la fecha en nuestras páginas, con el fin de que los padres y madres encerrad@s en sus domicilios cuenten con esta herramienta que, estamos seguros, les ayudará a sobrellevar el tiempo de “arresto domiciliario” con sus hij@s y les hará disfrutar de horas de entretenimiento. Son recetas fáciles de ejecutar y desarrolladas para que l@s menores puedan llevarlas a cabo sin peligro, aunque siempre se recomienda la supervisión de un adulto.

Esperamos que este ejemplar consiga el efecto positivo de extender el virus de la cocina en el organismo de nuestro@s hij@s, y ojalá sea, quien sabe, el embrión de un futuro libro en el que Txema y sus aprendices nos enseñen todo lo que son capaces de hacer... por soñar que no quede !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico





PREPARANDO A LOS COCINEROS DEL MAÑANA

Txemari Esteban es un cocinero ampliamente conocido por los lectores de Ondojan.com, tanto por la calidad de su restaurante **Botarri** como por su dinamismo a la hora de organizar diferentes jornadas y eventos de los que nos hemos hecho eco en estas páginas en múltiples ocasiones. Este joven donostiarra, sin embargo, ha llevado a cabo los últimos meses una silenciosa labor que ha pasado desapercibida para la mayoría de los mortales: la re-

alización de **clases de cocina para niños y niñas de entre 9 y 11 años en el Colegio Público Harri Berri-Oleta** situado, precisamente, en Alta, su barrio.

El hecho de ser conocido en el barrio fue precisamente el motivo que impulsó a los responsa-

bles del centro a invitar a Txemari para impartir a los alumnos y alumnas de 4º, 5º y 6º de DBH clases de cocina en las que este chef ha gozado de total libertad. Y los resultados no podían haber sido mejores. “Estoy encantado”, nos confiesa Txemari, “los niños lo están también y los padres ni

te cuento. Hemos conseguido que unos niños que conocían los alimentos pero no sabían ni siquiera de dónde procedían, aprendan a elaborarlos e, incluso, en algunos casos, les enseñen trucos y consejos a sus propios padres”.

Las clases de cocina han sido eminentemente prácticas, puntualiza Txemari: “He intentado engancharles desde el principio ofreciéndoles resultados rápidos. Por lo tanto, las clases empezaban con un poco de teoría, pero enseñada pasá-

Junto a estas líneas, Txemari Esteban en el comedor de su restaurante, Botarri, sito en el centro de Tolosa (ver pág. 39).

El resto de las imágenes muestran diferentes momentos de las clases impartidas por Txemari a los alumnos del Colegio Público Harri Berri-Oleta de Alta





bamos a la acción, a cocinar. Inmediatamente han aprendido a hacer con sus propias manos cosas que hasta entonces sólo habían comprado en las tiendas como mermelada, masa de pan, masa de pizza, galletas de chocolate... asimismo han preparado cosas que les gustan como Pasta, Fideos... los chavales y chavalas que han acudido a estas clases ahora son capaces de preparar su propia mermelada para desayunar o de elaborar una mantequilla a partir de una nata”.

Txemari no sólo se ha limitado a enseñar a sus alumnos a cocinar. “He insistido mucho en la importancia de compartir estos momentos con nuestros padres, tanto en la cocina como yendo a comprar, o al organizar los ingredientes en casa... al final esto es como en las sociedades, mientras cocinas te relacionas, hablas de tu día a día... También me he preocupado de inculcarles la limpieza, la organización... en definitiva, cuando se cocina, se activan varios despertadores en nuestra cabeza que tenemos que controlar: la retentiva, el orden, el tener que pensar en cada paso a realizar... todo esto no

aporta más que ventajas para los chavales”.

Txemari está encantado con los resultados y con la capacidad de aprender que le han demostrado los alumnos y alumnas de Harri Berri - Oleta. “Son auténticas esponjas. Es increíble la capacidad de aprender que me han demostrado. Además han sido muy comunicativos, me han planteado mil cuestiones, me han enviado un montón de WhatsApps con sus dudas y preguntas, han terminado platos en casa que luego han traído al aula para que los probemos los demás... en definitiva, ha sido una gran experiencia”.

De hecho, la experiencia no ha terminado, porque un montón de alumnos se están apuntando para recibir clases en el próximo curso. Por otra parte, Txemari está recopilando docenas y docenas de recetas preparadas para los críos, expuestas de manera sencilla, a las que algún día dará salida en forma de libro o página web.



DE LA “GELA” A LA “SOCI”

El año pasado por estas fechas publicamos un artículo en el que dimos cuenta de cómo nuestro amigo, el chef donostiarra **Txemari Esteban**, responsable del restaurante **Botarri** de Tolosa (ver página 56) se había embarcado en una nueva aventura: ofrecer clases de cocina para **niños y niñas de entre 9 y 11 años en el Colegio Público Harri Berri-Oleta, de Altza**, barrio en el que, precisamente, reside el dinámico cocinero.

Pues bien, Txemari cumple este curso su segundo año de experiencia, mejorando lo presente, pues las clases, que antes se llevaban a cabo en una gela del colegio han pasado ahora a ofrecerse en las instalaciones de la **Asociación de Vecinos de Altza**, una Sociedad Gastronómica con todo lo necesario para

que el proceso de cocinar se convierta en algo mucho más cómodo y real.

“No tengo más que palabras de agradecimiento para los miembros de la Asociación de Vecinos de Altza. De hecho, creo que es la única sociedad de Gipuzkoa que ha permitido que niños

y niñas en torno a los 10 años accedan a sus instalaciones y cocinen en ellas. La mejora ha sido monumental, pues en la gela del colegio no contábamos más que con una fregadera y aquí tenemos todas las comodidades de una gran cocina. Los niños y yo estamos encantados” comenta, muy satisfecho, Txemari.



En total, son **21 niños y niñas** los que se han animado a tomar parte en los cursos que ofrece Txemari, y **para el año que viene se ha completado otro grupo**, con lo que la continuidad está garantizada. Las clases se ofrecen dos días a la semana entre octubre y mayo, y en ese tiempo los pequeños aprendices aprenden a elaborar **hasta 50 recetas de cocina**: Lasaña de espinacas, Arroz al horno, Empanadilla, Pizza, Len-



tejas, Sopa de ajo, Flan de manzana, Manzanas asadas, Pastas de mantequilla, Cookies de chocolate, Bollos de pan... la oferta es variadísima, así como las reacciones de los estudiantes, que encantan a Txemari: “Es curioso ver que cuando vas a enseñarles a hacer, por ejemplo, una porrusalda, algunos salen con que no les gusta la verdura, y luego, al hacerla y probarla, se dan cuenta de que les encanta, y es que en algunas casas no se esfuerzan mucho en que los chavales y chavalas coman verduras y legumbres. Aquí he conseguido que disfruten haciendo y comiendo platos como lentejas, sopa de ajo... que, además, luego se llevan a casa en un tupper como un aliciente más del curso”.

Las clases se ofrecen con todas las medidas de seguridad. “No usamos fuego directo salvo en breves ocasiones y con un control total por mi parte. Casi todo lo hacemos en microondas, y no usamos tampoco agua hirviendo directamente. Aun y todo, los chavales y chavalas utilizan cuchillos, todo en

función de sus aptitudes y capacidades, porque el objetivo es que vayan aprendiendo a cocinar de verdad, con todo lo que ello supone. Han aprendido mucho, pero yo también he aprendido mucho de ellos, y mis clases se han ido convirtiendo en clases más visuales, más divertidas y más claras según ha pasado el tiempo, porque la enseñanza con niños y niñas de esta edad exige que sea así” reflexiona el cocinero.

Preguntado finalmente por la influencia que los programas televisivos pueden tener en sus alumnos, Txemari nos comenta que “por supuesto, programas como Master Chef Junior y similares son seguidos y comentados por mis alumnos, pero al estar aquí, dando el callo, ya se dan cuenta de que las cosas no son tan sencillas como parece en la tele. Aún así en algunos ya empiezo a ver vocación de cocineros y hay más de uno y una que ya me ha comentado que le gustaría dedicarse a esto en el futuro” concluye Txemari.

LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Desde el pasado mes, y como sección fija de Ondojan.com, **Txemari Esteban**, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece diferentes recetas pensadas para el público infantil bajo el nombre de “**Menudo menú**”. En esta sección, el cocinero donostiarra ofrecerá recetas que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. “En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza” nos cuenta Txemari, “y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí” nos advierte, “es recomendable hacerlos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas”. Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Altxa que cedió sus instalaciones para elaborar y fotografiar los platos.

RECETA: NACHOS CON 3 ACOMPAÑAMIENTOS

Para esta receta vamos a usar tortitas de maíz o trigo, cortadas en triángulos, y horneadas a 160° hasta que estén crujientes.

Salsa de quesos: 100 g de quesos troceados (Idiazabal, Manchego, Queso de cabra, Queso azul, etc...); 200 g de nata para cocinar; una pizca de orégano y pimienta; 1/2 ajo pelado.

Elaboración: En un vaso de batidora, poner los ingredientes. Tapar y cocinar en el microondas durante 3-4 minutos a máxima potencia. Con cuidado, triturar con la batidora, hasta formar una salsa semiespesa. Reservar.

Guacamole: 1 hermoso aguacate maduro sin piel ni hueso (reservar el hueso); 1/2 cebolla roja bien picada; 1/2 tomate maduro cortado en daditos; Zumo de media lima o limón; Sal y pimienta blanca al gusto.

Elaboración: Triturar la pulpa del aguacate y mezclar bien con el resto de ingredientes. Sazonar y guardar hasta su uso, introduciendo el hueso del aguacate, para evitar que se oxide.

Salsa mexicana: 1 lata pequeña de tomate pelado al natural; 1/2 pimiento verde picado; 1/2 pimiento rojo picado; 1/2 cebolla picada; 3 cucharadas de aceite de oliva; Sal; Cilantro (opcional); Tabasco al gusto.

Elaboración: En un vaso de batidora, juntar todos los ingredientes y triturar hasta formar una salsa.

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



Bonarbe
aceite de oliva **virgen extra**
ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALCAZARRA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALCAZARRA DE TAËN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Desde hace dos revistas, y como sección fija de OndoJan.com, **Txemari Esteban**, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece diferentes recetas pensadas para el público infantil bajo el nombre de “**Menudo menú**”. En esta sección, el cocinero donostiarra ofrecerá recetas que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. “En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza” nos cuenta Txemari, “y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí” nos advierte, “es recomendable hacernos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas”. Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza que cedió sus instalaciones para elaborar y fotografiar los platos.

RECETA: PATATAS CONFITADAS CON SETAS Y SU ALI OLI

Ingredientes:

- 1 patata hermosa, pelada, lavada y cortada en dados
- 1 cebolla pelada y picada
- 2 dientes de ajo pelados
- 150 grs de setas de temporada cortadas en tiras (juliana)
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 1 huevo
- Sal y pimienta blanca

Elaboración:

En un bol, poner la cebolla, junto con los ajos, el aceite de oliva y una pizca de sal. Cocinar tapado al microondas a máxima potencia, unos 3-4 minutos hasta que la cebolla esté hecha.

Añadir la patata cortada. Remover y volver a tapar. Cocinar todo, unos 7 minutos a máxima potencia o hasta que las patatas estén tiernas.

Añadir las setas y cocinar sólo 2 minutos. Escurrir con cuidado y guardar el aceite con los jugos de las patatas y las setas.

Preparar el “ali oli”, poniendo en un vaso de batidora, el huevo junto con una pizca de sal y los ajos cocinados, e ir añadiendo en forma de hilo, (sin parar la batidora) los jugos de las patatas y las setas, hasta crear un “ali oli”

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacerlos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Altxa.

RECETA: BOCADITOS DE ARROZ Y LANGOSTINOS CON SALSA TERIYAKI

Para los bocaditos de arroz:

200 g. de arroz cocido (4 vasitos aproximadamente); 6 langostinos pelados y troceados (guardar las cáscaras para la salsa teriyaki); 1 clara de huevo; 4 cucharadas de queso rallado; Sal y pimienta blanca.

Elaboración: 1.- Poner el horno en marcha a 160°; 2.- Mezclar muy bien en un bol el arroz cocido, la clara de huevo, el queso rallado y condimentar con la sal y la pimienta blanca. 3.- Hacer pequeñas bolitas de arroz, las que rellenaremos con un trozo de langostino. 4.- Colocar las bolitas sobre una placa y cocinarlas al horno hasta que estén duritas. Aproximadamente 12-15 minutos; 5.- Es conveniente usar un papel de horno o de silicona, para que no se peguen a la bandeja.

Para la salsa teriyaki:

Las cáscaras de los 6 langostinos; 1 sobre de azúcar moreno o de azúcar normal; 1 cucharada de vinagre (de Módena, de sidra o similar); 6 cucharadas de soja; 45 cucharadas de aceite de oliva; Jengibre molido; Sal; 1 cucharadita de harina de maíz para ligar la salsa.

Elaboración: 1.- En un bol poner las cáscaras bien lavadas y escarificadas, junto con el aceite de oliva y una pizca de sal. Tapar el bol con film transparente y cocinar al microondas, a máxima potencia, durante 3 minutos. 2.- Con cuidado, colar el jugo resultante y guardarlo en una taza o bol. 3.- Mezclar con el resto de ingredientes y volver a calentar todo al microondas durante 3 minutos. 4.- Espesar si fuera necesario la salsa con un poco de maizena disuelta en agua fría.

Variantes: En vez de usar langostinos, podemos usar jamón cocido bien picado y queso rallado, y en vez de la salsa teriyaki, podemos acompañarlo con tomate casero o salsa de quesos.



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99



MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacemos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de sus jóvenes alumnas y alumnos de cocina, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza.

RECETA: PISTO TRADICIONAL CON VERDURAS DE TEMPORADA Y PIMIENTOS DE GERNIKA

Ingredientes:

- ½ calabacín cortado en cuadraditos pequeños y sin pelar
- ½ berenjena cortada en cuadraditos pequeños
- ½ pimiento rojo y cortado en cuadraditos pequeños
- ½ cebolla picada muy fina; 1 ajo bien picado
- Un bote pequeño de tomate frito (125 grs); Sal
- Pimienta blanca; 3 cucharadas de aceite de oliva

Para cocinar los pimientos de Gernika:

En un bol de silicona con tapadera, poner 12 pimientos de Gernika y añadirles 2 cucharadas de aceite de oliva y 2 pizcas de Sal. Remover bien y cocinar a máxima potencia al microondas durante 3-4 minutos.

Elaboración:

Precalentar el horno a 150º y proceder de la siguiente manera:

1. En un bol de silicona con tapadera, poner todas las verduras cortadas y 3 cucharadas de aceite de oliva, con 2 pizcas de sal.
2. Tapar y cocinar al microondas a máxima potencia durante 7-8 minutos hasta que se haga la verdura.
3. Añadir el tomate y volver a cocinar tapado 2-3 minutos.
4. Sacar con cuidado del microondas.
5. Remover bien y salpimentar al gusto.
6. Emplatar el pisto al gusto y decorar con los pimientos.

Receta preparada por:

Seynabou Seck y Nerea Miranda



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MONTADITO DE TOMATE Y QUESO DE CABRA CON FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

- 1 tomate de calidad cortado en rodajas lo más finas posibles.
- 1 queso de cabra cortado en rodajas.
- Frutos secos al gusto. (Nueces peladas, pistachos, pasas de corintio, avellanas, etc).
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva virgen.
- Sal Maldon (sal en escamas).
- Oregano en polvo.

ELABORACIÓN:

- 1.- En un plato o bandeja, que podamos introducir en el microondas, colocar rodajas de tomate.
- 2.- Colocar encima de cada rodaja de tomate, el queso de cabra que utilizaremos de relleno.
- 3.- Tapar cada relleno de queso de cabra con otra rodaja de tomate.
- 4.- Cocinar al microondas a máxima potencia durante 3-4 minutos, con el fin de fundir el queso.
- 5.- Añadir por encima el aceite de oliva virgen, el oregano y sal al gusto y los frutos secos.
- 6.- Servir en el mismo plato o bandeja.

Esta receta la elaboraron: **Celine Gonzalez, Iraia Rodriguez y Danai Vega.**



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



take away



comida
para llevar

**ASADOR
CITYWOK**

Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CHAMPIÑONES RELLENOS XL

INGREDIENTES:

- 12 champiñones hermosos bien limpios
- 1 Cebolla picada en cuadraditos
- 3 ajos pelados y bien picados
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal
- Queso rallado (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Separar los tallos de los champiñones, de las "txapelas".
2. En un bol poner las "txapelas" y aliñarlas con 2 cucharadas de aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien. Cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado 3-4 minutos.
3. Colocar las "txapelas" cocinadas sobre una bandeja de horno. Guardar el jugo que suelten las txapelas en una taza o bol pequeño.
4. Encender el horno y programar a 150 °C
5. Para preparar el relleno: En el bol limpio, poner la cebolla picada, el ajo, 2 cucharadas de aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien con una cuchara y cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado durante 6-7 minutos
6. Trocear los tallos de los champiñones y añadir a la cebolla cocinada. Mezclar y cocinar al microondas a máxima potencia con el bol tapado durante 2-3 minutos. Rellenar las txapelas con la cebolla y tallos cocinados. Espolvorear con queso rallado y hornear de 3-4 minutos para calentar todo el conjunto y aliñar con el jugo de los champiñones guardado.

Preparacion a cargo de **Maidier y Nerea**

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ENSALADA DE CAQUI CON MOZZARELLA Y ALBAHACA

INGREDIENTES:

- 1 caqui maduro cortado en rodajas
- 8 aceitunas negras sin hueso y picadas
- Hojas de albahaca frescas
- Pimienta molida
- Sal
- 1 Mozzarella de bufala
- Aceite de Oliva Virgen
- 1 Chorrillo de limón exprimido (1 cucharadita de café)

ELABORACIÓN:

En un plato colocar las rodajas de caqui de manera bonita. Trocear la Mozzarella en trozos irregulares con las manos y colocarlas encima del caqui. Añadir por encima aceituna negra picada y albahaca picada o en hojas. Salpimentar levemente toda la ensalada. Aliñar con el aceite de oliva Virgen y el chorrillo de limón. Servir bien fría.

Preparación realizada por **Aitor, Ibai, Julen y Egoitz**



(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ESPÁRRAGOS AL GRATEN MUSELINA DE AJOS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES (2 PERSONAS):

4 espárragos hermosos cocidos y escurridos
4 lonchas de jamón de bodega
1 huevo
1 ajo
Aceite de girasol c/s cantidad/suficiente
2 cucharadas de nata
Sal y pimienta blanca molida
Almendra fileteada o picada c/s

PREPARACIÓN:

Preparar la muselina, poniendo en un vaso de turmix el huevo, el ajo y una pizca de Sal, y con ayuda de la batidora preparar una mahonesa, añadiendo poco a poco aceite de girasol hasta que nos quede espesa.

Añadir las 2 cucharadas de nata y remover bien. Sal pimentar.

ENCENDER EL GRILL DEL HORNO

En una bandeja o plato, poner las lonchas de jamón y encima los espárragos cortados a la mitad. Salsear con la muselina y espolvorear por encima con la almendra. Gratinar al horno hasta que las almendras hayan cogido un bonito color.

SACAR DEL HORNO CON CUIDADO y ya están preparados para comer.

Preparación a cargo de **Eneko e Ibai**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN

INGREDIENTES:

- 4 Alcachofas
- ½ Limón
- Agua
- Sal
- Para el sofrito:
- 4 cucharadas de Aceite Oliva Virgen Extra
- 1 ajo bien picado
- Perejil Picado
- 3 lonchas de jamón "del bueno"

ELABORACIÓN:

Pelar el tallo y quitar las hojas de alrededor de las alcachofas hasta llegar a las más claras. Con un cuchillo, cortar las puntas de las alcachofas (2 cm. Aprox)

Frotar con medio limón el corte hecho, para que no se pongan feas, y cortarlas en cuartos, manteniendo el tallo.

En un bol cocinarlas, con un vaso de agua, una pizca de sal y un chorrito de limón, 10 minutos a potencia máxima (700 W) en el microondas. Cuando estén hechas, reservarlas escurridas, y guardar un poco de caldo por si hiciera falta.

Preparar el sofrito calentando en un bol, el ajo picado y el aceite de oliva.(1 minuto a 700 W) Añadir el jamón y el perejil picado, y mezclar bien con las alcachofas. Emplatar y disfrutar.

Esta receta la elaboraron **Ekain** y **Axier**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altxa (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

RABAS DE POLLO LUMAGORRI Y VINAGRETA DE AGUACATE

INGREDIENTES (PARA 2 RACIONES):

1 pechuga de pollo Lumagorri fileteada y cortada en tiras; 1 cucharada de mostaza antigua en semillas; 2 dientes de ajo bien picados; 2 cucharadas de vinagre de sidra o similar; 4 cucharadas de aceite de Oliva; 2 pizcas de sal; pimienta blanca molida al gusto; pan rallado c/s (cantidad suficiente)

ELABORACIÓN:

En un bol, poner todos los ingredientes excepto las tiras de pollo; Mezclar- emulsionar bien con una varilla; Incorporar las tiras de pollo y mezclar bien ayudándonos con las manos; Dejar reposar el pollo en frío durante 30 minutos aproximadamente; Poner el pan rallado en una bandeja, e ir añadiendo las tiras de pollo, una a una, empanando todas hasta acabar. **Para el empanado** recomiendo, cubrir bien cada tira de pollo con pan rallado y presionar con la mano, para que quede el empanado bien adherido al pollo. **Para la vinagreta de aguacate:** ½ aguacate cortado a daditos; ½ cebolla cortada en daditos; ½ tomate pelado y cortado a daditos; 1 chorrito de zumo de lima o limón; sal y pimienta blanca; 3 cucharadas de aceite de oliva. Para elaborar este vinagreta simplemente tenemos que mezclar todos los ingredientes en un bol y esperar a tener las rabas fritas. **Emplatado:** Freír con una freidora doméstica, las rabas de Lumagorri y acompañarlas con la vinagreta de aguacate.

Esta receta la elaboraron **Mario e Ismael**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

RIZOS DE PASTA AL PESTO DE AGUACATE

INGREDIENTES (2-3 personas):

- 1 Calabacín
- 1 aguacate
- 50 gramos de piñones
- 1 puñado de albahaca fresca
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- 10 tomates cherry
- Aceite de oliva virgen extra
- Queso rallado de idiazábal

ELABORACIÓN:

- 1.- Cortar los espaguetis de calabacín. Reservar.
- 2.- Triturar el aguacate con los piñones, albahaca, ajo, zumo de limón, sal y pimienta. Reservar.
- 3.- Añadir los espaguetis de calabacín en el bol de silicona.
- 4.- Añadir 2 cucharadas de aceite de oliva y una de agua.
- 5.- Cocinar al microondas 2 minutos a máxima potencia.
- 6.- Agregar el pesto de aguacate y remover unos minutos.
- 7.- Servir con tomates cherry frescos.
- 8.- Espolvorear con queso idiazábal rallado.

Preparación a cargo de **Ainhoa y Paula**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serranito** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

SPAGUETTIS DE CALABACIN CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES para 2/3 personas:

- 1 Calabacín
- 12 champiñones hermosos cortados en rodajas
- ½ cebolla cortada en dados pequeños
- 1 diente de ajo picado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomate frito

ELABORACIÓN:

1. Cortar los espaguetis de calabacín. Reservar.
2. Añadir los espaguetis de calabacín en el bol de silicona. Añadir 2 cucharadas de aceite de oliva y una de agua.
3. Cocinar al microondas 2 minutos a máxima potencia. Reservar.
4. Poner la cebolla y el ajo con 2 cucharadas de aceite de oliva en el bol de silicona y cocinar a máxima potencia 5 minutos.
5. Añadir los champiñones y cocinar otros 3 minutos hasta que se hagan.
6. Añadir a los champiñones 4 cucharadas de tomate y remover.
7. Emplatar poniendo los spaguettis de calabacín y verte por encima los champiñones.

Preparación a cargo de **Oier y Ane**

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serranito** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacemos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de sus jóvenes alumnas y alumnos de cocina, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza.

RECETA: LOMO DE SALMÓN CON SALSA DE PUERRO DEL PAÍS

Ingredientes:

- 2 lomos de salmón frescos de unos 150 g, cada uno
- 1 Puerrito del País bien limpio y cortado en cuadraditos
- ½ cebolla picada muy fina
- 1 ajo bien picado, Sal, Pimienta blanca
- Un bote pequeño de nata para cocinar (125 grs)
- 3 cucharadas de aceite de oliva.

Elaboración:

Precalentar el horno a 150º y proceder de la siguiente manera:

1. En un bol de silicona con tapadera, poner la cebolla, el ajo, el puerro y 3 cucharadas de aceite de oliva, con 2 pizcas de sal.
2. Tapar y cocinar al microondas a máxima potencia durante 5-6 minutos hasta que se haga la verdura.
3. Añadir la nata y volver a cocinar tapado 2-3 minutos.
4. Sacar con cuidado del microondas y remover bien.
5. Si hiciera falta añadir un poco de agua, para que la salsa quede ligera.
6. Remover bien y salpimentar al gusto.
7. Introducir los lomos de salmón y cocinar otros 2 minutos, a máxima potencia y tapado.

A la hora de emplatar sacaremos los lomos con cuidado y sal-searemos al gusto.

Receta preparada por:

Maialen Artola e Izaro Murua

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PASTEL DE CABRARROCA CON MAHONESA CASERA

Ingredientes:

200 grs de filete de cabrarroca limpio de espinas y piel, cortado en dados, ½ cebolla cortada en dados pequeños, 2 ajos bien picados, 2 huevos medianos batidos, 1 bote pequeño de nata para cocinar (125 grs.), Sal, Pimienta Blanca molida, 4 cucharadas de tomate frito.

Para la mahonesa casera: 1 Huevo, Dos pizcas de sal, 2 cucharadas de vinagre, 1 vasito de Aceite de Girasol

Elaboración:

1.- En un bol de silicona con tapadera, poner la cebolla, el ajo y 2 cucharadas de aceite de oliva, con 2 pizcas de sal. **2.-** Tapar y cocinar al microondas a máxima potencia 4-5 minutos hasta que se haga la cebolla. **3.-** Añadir el cabrarroca y volver a cocinar tapado 4-5 minutos. **4.-** Sacar con cuidado del microondas y remover bien. **5.-** Añadir los huevos, 4 cucharadas de nata y el tomate frito. **6.-** Remover bien y salpimentar al gusto. **7.-** Verter la preparación en moldes individuales tipo flanera. **8.-** No llenar hasta arriba. **9.-** Cubrir bien las flaneras con papel film transparente. **10.-** Cocinar en el microondas a media potencia unos 8-9 minutos o hasta que estén hechos. **11.-** Sacar con cuidado del microondas y cuando temple, desmoldar sobre un plato. **12.-** Preparar la mahonesa poniendo en un vaso de batidora el huevo y la sal. **13.-** Con la ayuda de una túrmix y un adulto, ir batiendo e ir añadiendo el aceite poco a poco y el vinagre hasta preparar una mahonesa untuosa. Una vez preparada la mahonesa, decorar con ella el pastel de cabrarroca y ya está listo para comer.

Esta receta la elaboraron: **Celine González, Danai Vega e Iraia Rodríguez.**



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



take away



comida
para llevar

ASADOR
CITYWOK

Parrilla argentina · Cocina mediterránea
Wok mandarín · Plancha tepanyaki · Comida japonesa

943 559 783

¡¡VEN A CONOCERNOS!!



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

BACALAO AJOARRIERO

INGREDIENTES:

- 1 cebollas cortada en daditos
- 2 dientes de ajo pelados y bien picados
- 1 pimiento verde cortado en daditos
- 1 brick pequeño de tomate frito (200 grs)
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero(opcional)
- 1 tarro pequeño de pimientos del piquillo cortados en cuadraditos
- 2 lomos de Bacalao desalado sin piel cortado en cuadraditos
- Aceite de oliva virgen extra 4 cucharadas
- 2 pizcas de sal

ELABORACIÓN:

1. Poner en un bol la cebolla, el pimiento verde y el ajo.
2. Añadir el aceite y 2 pizcas de sal. Mezclar bien y cocinar al microondas a máxima potencia durante 7-8 minutos o hasta que se haga la verdura.
3. Añadir el bacalao y el pimiento del piquillo. Remover y cocinar a máxima potencia al microondas durante 4-5 minutos.
4. Añadir el tomate y la pulpa de carne de choricero. Remover y cocinar otros 2 minutos a máxima potencia, para acabar la preparación.
5. Dejar reposar 4- 5 minutos y servir.

Preparacion a cargo de **Leire, Paula y Maider**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serranito** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

MARMITAKO DE BONITO

TRADICIONAL

INGREDIENTES:

½ cebolla cortada en daditos; ½ pimiento verde cortado en daditos; 1 vasito de tomate frito; 2 vasitos de agua; 2 ajos picados; 2 patatas medianas peladas y troceadas en dados; 3 cucharadas de Aceite de Oliva; 300 grs de Bonito troceado en dados; especias recomendadas; 1 hoja de Laurel.

ELABORACIÓN:

Poner en un Bol la cebolla, el pimiento verde y el ajo junto con el aceite de Oliva. Tapar con film transparente y cocinar a máxima potencia durante 5-6 minutos. Cuando la cebolla y los pimientos estén hechos, añadir vino blanco y cocinar 2 minutos más. Ahora añadir las patatas, el agua, el laurel y el tomate y cocinar todo el conjunto al microondas 8-9 minutos para que se mezclen bien los ingredientes o hasta que la patata esté hecha. Por último añadir el bonito cortado en rodajas y cocinaremos suavemente (a media potencia/ 500 wat) durante 3 o 4 minutos. Importante menear en círculos el bol para ligar todo el conjunto.

En caso de que nos quede un poco acuoso se pueden ligar las patatas con una cucharada de espesante casero, o aplastar algún trozo de patata con un tenedor y mezclarlo con todo.

Nota: En esta preparación es clásico añadir una cucharada de puré de pimiento choricero, para darle un gusto exclusivo y tradicional.

Esta receta la elaboraron **Egoitz y Aitor**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

BROCHETAS DE LANGOSTINO Y VINAGRETA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES (PARA 2 RACIONES):

20 Colas de langostino, peladas; 4 palos de brocheta
2 cucharadas de aceite Oliva; Sal

ELABORACIÓN:

1. Encender el Grill del Horno. SÓLO EL GRILL.
2. Preparar las brochetas pinchando 5 colas de langostino en cada palo de brocheta. y colocarlas en una bandeja de horno.
3. Rociar con el aceite de oliva y Salar al gusto.
4. Hornear durante 1- 2 minutos por cada lado, las brochetas.

Cuidado al dar la vuelta a las brochetas.

Para la vinagreta de aceitunas:

½ pimiento rojo cortado a daditos;
½ cebolla morada cortada en daditos
8 aceitunas sin hueso cortadas en daditos
1 chorrito de Vinagre de Sidra o similar
Sal y pimienta blanca; 3 cucharadas de aceite de oliva.
Para elaborar este vinagreta simplemente tenemos que mezclar todos los ingredientes en un bol y esperar a tener las Brochetas preparadas.

Emplatado : Una vez cocinadas las brochetas, añadir una cucharada de vinagreta de aceitunas por encima y Listo.

Esta receta la elaboraron **Martín y Maren**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altxa (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

A partir de este mes, y como sección fija de Ondojan.com, **Txemari Esteban**, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrecerá diferentes recetas pensadas para el público infantil bajo el nombre de "Menuo menú". En esta sección, el cocinero donostiarra ofrecerá recetas que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza" nos cuenta Txemari, "y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí" nos advierte, "es recomendable hacerlos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Altxa que cedió sus instalaciones para elaborar y fotografiar los platos.

RECETA: NUGGETS ALMENDRADOS DE LUMAGORRI CON SALSA BARBACOA

Para los nuggets de lumagorri: 350 grs de picadillo de lumagorri; 1 clara de huevo; Sal y pimienta blanca; Almendra Picada

Elaboración: **1.- Poner en marcha** el horno a 160 grados. **2.- Mezclar muy bien** en un bol el picadillo y la clara. **3.- Sazonar** con la sal y la pimienta. **4.- Hacer bolitas** con la mezcla y rebollarlas con la almendra picada. **5.- Aplastar suavemente** las bolitas sobre una placa y cocinarlas al horno hasta que estén duritas. (12-15 min). **6.- Usar un papel de horno** o de silicona, para que no se peguen a la bandeja. **7.- Una vez hechos**, reservarlos en una bandeja.

Para la Salsa Barbaoca: 2 cucharadas de mantequilla; 1 ajo picado; 2 sobres de azúcar moreno; 4 cucharadas de ketchup; 1 bote pequeño de tomate frito; Orégano; Pimienta blanca; Comino molido; Sal

Elaboración: **1.- En un bol** poner la mantequilla, el ajo y el azúcar moreno. **2.- Cocinar tapado** al microondas a máxima potencia 2 minutos. **3.- Añadir** el resto de ingredientes, mezclar bien y cocinar otros 3 minutos tapado, a máxima potencia. **4.- Al sacar** del microondas, con cuidado, volver a remover bien, y ya tenemos preparada la salsa Barbaoca.

MENUO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra
ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ALBÓNDIGAS CASERAS AL HORNO CON TOMATE

INGREDIENTES:

½ kg de carne picada (yo recomiendo mitad de cerdo y mitad de ternera), 2 rebanada de pan de molde mojado en leche y escurrida, Sal c/s, Pimienta molida, 1 huevo y 1 ajo muy bien picado.

ELABORACIÓN:

Mezclar bien en un Bol todos los ingredientes y dejar enfriar en la nevera mientras hacemos la salsa de tomate. Encender el horno a 180 ° C. En una bandeja de horno poner un papel para hornos especial o de aluminio, y colocar encima bolas de carne picada separadas unas de otras. Yo aconsejo no hacerlas grandes, pues se hacen mas rápido y cunden más... Hornearlas hasta que estén hechas (20-25 minutos)

SALSA DE TOMATE:

1 ajo bien picado, 2 cucharadas de aceite de oliva Virgen, 1 chorrito de Vino blanco, 1 brick de tomate frito de 500 grs aprox.

ELABORACIÓN:

En un bol poner el ajo picado, y el aceite. Cocinar al microondas a media potencia (450 watt) 2 minutos. Añadir el vino blanco y cocinar al microondas (2 minutos a media potencia) para evaporar el alcohol del vino. Añadir el tomate, remover y cocinar otros 3 minutos al microondas para terminar la salsa. Para emplatar, mezclar las albóndigas con el tomate y comerlas bien calientes.

Preparación realizada por **Ibai** y **Aimar**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

ALITAS DE POLLO MARINADAS CON SALSA BARBACOA

INGREDIENTES: 16 alitas de pollo bien limpias.

PARA EL MARINADO DE LAS ALITAS: 4 ajos bien picados; 2 cucharadas de Mostaza antigua (en semillas); 3 cucharadas de Vinagre Blanco; 6 cucharadas de Aceite oliva; 2 cucharadas de miel; Sal y Pimienta; Orégano u otra especia que tengamos por casa (tomillo, romero,...)

ELABORACIÓN: Preparar el marinado juntando en un bol todos los ingredientes y los mezclamos con una varilla. Añadimos las alitas de pollo y las embadurnamos bien con el marinado. Las dejamos en la nevera 1-2 horas para que cojan bien el gusto, tapadas con un film. Encender el Horno a 180 °C. Colocar en una bandeja de horno las alitas de pollo y asarlas hasta que estén hechas, 35-45 minutos aprox. Mojar de vez en cuando con agua o caldo para que tengan humedad y no se sequen demasiado.

SALSA BARBACOA: 1 ajo bien picado, una cucharada de Mantequilla, 2 sobre de azúcar moreno, 2 cucharadas de Vinagre Modena o normal, 125 grs de tomate frito, 4 cucharadas de Ketchup, Comino en polvo, orégano en polvo; El jugo sobrante del asado de las alitas.

ELABORACIÓN: En un bol poner el ajo picado, la mantequilla y el azúcar moreno. Cocinar al microondas a media potencia (450 w) 2-3 minutos. Añadir el resto de ingredientes y remover bien. Volver a cocinar todo al microondas a media potencia (450 w) durante 2-3 minutos hasta que el conjunto esté bien caliente.

Preparación realizada por **Aitor, Ibai, Julen y Egoitz**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TACO DE POLLO TEX MEX

INGREDIENTES:

2 tortitas mexicanas de maíz o trigo; 1 pechuga de pollo cortada en tiras; 1 cebolla cortada en juliana (en tiras finas); 1 pimiento verde cortado en juliana (en tiras finas); 1 ajo picado; 6 cucharadas de tomate frito; Especies recomendadas (comino en polvo, pimienta blanca molida y pimentón dulce); Sal; Aceite de oliva 3 cucharadas; ½ aguacate maduro, cortado en dados; Queso cremoso

ELABORACIÓN:

En un bol poner, la cebolla, el pimiento verde y el ajo. Añadir el aceite y 2 pizcas de sal. Tapar con film transparente y cocinar a máxima potencia 7 minutos. Sacar del microondas con cuidado y añadir el pollo. Remover para mezclarlo bien, y cocinar otros 5 minutos, hasta que el pollo este casi hecho.

Añadir las especias y el tomate. Remover bien para mezclar todos los sabores y cocinar otros 4 minutos a máxima potencia. Para terminar el plato, calentaremos al microondas durante 30 segundos las obleas mexicanas y rellenaremos con el pollo preparado, y colocaremos encima el aguacate troceado y un poco de queso cremoso.

Este plato se puede acompañar, con salsa barbacoa casera o una simple ensalada de lechuga.



Receta elaborada por **Julen y Alain**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacemos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de **Ainhoa y Oihana Grobas, Ane y Maider Beltrán y Unai y Oier Esteban**, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Altxa.



RECETA: MASCARPONE A LA VAINILLA, ESCABECHE DE FRUTOS ROJOS Y GALLETA CRUJIENTE

Para el escabeche de frutos rojos:

12 fresas lavadas y cortadas a la mitad; 8 moras; 8 frambuesas; 2 cucharadas de vinagre y 5 de azúcar. **Elaboración:** En un bol mezclar las fresas, con el vinagre y el azúcar. Dejar enfriar.

Para la mermelada de fresas:

En un vaso de turmix poner 200 grs de fresas y 100 grs de azúcar. Remover y cocinar tapado 4 minutos al máximo. Sacar con cuidado y triturar con la túmix. Dejar enfriar para su uso.

Para el Mascarpone a la vainilla:

200 grs. de mascarpone (2 vasitos); 100g de nata semimontada; 2 cucharadas de leche condensada; Las semillas de una vaina de vainilla. **Elaboración:** En un bol, mezclar la nata semimontada, la leche condensada y las semillas. En otro bol remover suavemente el queso mascarpone e ir añadiendo la mezcla de nata poco a poco. Dejar enfriar ½ hora

Para la galleta crujiente:

100 grs de mantequilla bien fría cortada en dados; 100 grs de harina de trigo; 100 grs de azúcar; Una cucharada de harina de maíz. **Elaboración:** Poner en marcha el horno a 160 ° C. En un bol poner todos los ingredientes, y mezclar con ayuda de los dedos, suavemente, hasta conseguir una especie de arena.. Esto se consigue, frotando la mantequilla con el resto de ingredientes, lo que yo llamo el amasado "Money money". Colocar la "arena" sobre una placa y cocinarla al horno hasta que esté dorada Aproximadamente 12-15 minutos. Es conveniente usar un papel de horno o de silicona, para que no se pegue a la bandeja.



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

MENUDO MENÚ

LAS RECETAS INFANTILES
DE TXEMARI ESTEBAN
Asador Botarri. Oria 2. TOLOSA



LAS RECETAS DE TXEMARI ESTEBAN

Txemari Esteban, del Restaurante **Botarri** de Tolosa nos ofrece todos los meses recetas pensadas para el público infantil, y que pueden realizarse sin peligro en un entorno familiar. "En estas recetas, la utilización del fuego se minimiza y la mayoría podrán ser elaboradas en microondas o al horno. Eso sí, es recomendable hacerlos con un bol de silicona para cocinar con tapa, un artículo que encontraremos en cualquier ferretería y que ayudará en la cocción de los alimentos en el microondas". Txemari ha contado para la elaboración de las primeras recetas con la colaboración de sus jóvenes alumnas y alumnos de cocina, así como con la amabilidad de la **Sociedad Serranito** de Alza.

RECETA: BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE BLANCO (Apto para celíacos)

Ingredientes:

- 4 Huevos.
- 2 Vasitos de azúcar (160 grs)
- 150 grs de Nueces peladas y molidas
- 2 cucharadas de Cacao en Polvo
- Fresas, moras, frambuesas al gusto bien limpias
- 8 onzas de chocolate blanco
- 2 cucharadas de yogurt natural

Elaboración:

Precalentar el horno a 150º y proceder de la siguiente manera:

- 1.- En un bol mezclar los huevos, las nueces peladas y molidas, el cacao y el azúcar, y remover bien con una cuchara.
- 2.- Verter la preparación en moldes individuales para hornear o tipo tartera desmontable
- 3.- Hornear hasta que se hagan. (20-25 minutos) y comprobar que están hechos, pinchando con un palillo en el centro.
- 4.- Para preparar la salsa de chocolate blanco, derretir en un bol especial para microondas, el chocolate blanco, a mínima potencia hasta que esté derretido.
- 5.- Mezclar bien con ayuda de una cuchara el yogurt natural, y reservar para el emplatado final.
- 6.- Para el emplatado, desmoldar un brownie y decorarlo al gusto con las fresas, etc
- 7.- Decorar con la salsa de chocolate blanco y yogurt y servir.

Receta preparada por:

Alba Faya Tena y Naia García Sánchez



Bonarbe
aceite de oliva virgen extra

ACEITES DE OLIVA VÍRGEN EXTRA
DE LA NUEVA COSECHA

BONARBE ARBEQUINA
CULTIVADO Y ELABORADO EN LA ALMAZARA DE LA RIOJA

BONARBE PICUAL
ELABORADO EN LA ALMAZARA DE JAÉN

Distribuidor: Representaciones Alai Berri 943 55 32 99

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

CRUMBLE DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES:

- 125 grs. De mantequilla fría cortada en dados
- 125 grs. De harina de repostería
- 125 grs. De azúcar
- 1 cucharada de Harina de Maiz (Maicena)
- 1 manzana hermosa pelada sin pepitas y cortada en dados pequeños
- 1 pizca de Canela en polvo
- Helado de Vainilla

ELABORACIÓN::

- 1.- Precalentar el horno a 150 ° C.
- 2.- En un bol, mezclar la mantequilla, la harina, el azúcar y la cucharada de maicena hasta conseguir una arena fina.
- 3.- Esta arena se consigue frotando con los dedos la mantequilla con el resto de ingredientes.
- 4.- En un molde pequeño tipo plum cake ponemos la manzana junto con la canela en polvo.
- 5.- Mezclamos bien con una cuchara.
- 6.- Verter la arena de mantequilla encima y presionar hasta que quede la manzana bien cubierta.
- 7.- La idea es que la manzana se haga internamente, impidiendo que salga el calor interior del molde.
- 8.- Hornear hasta que veamos que el crumble dorado.
- 9.- Sacar con cuidado del horno y cuando temple, desmoldar sobre un plato, y acompañar el postre con una bola de helado de vainilla.

Esta receta la elaboraron: **Ibai Hernandez** y **Maidier Beltran**.

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garibay 1 / DONOSTIA
Tfno. para encargos: 943 424 637

PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

EL HOJALDRE ES NUESTRA ESPECIALIDAD

En IRUN: Genaro Etxeandía 1 · Estación 1
Y ahora en PASEO DE COLÓN 43

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TRUFAS DE CHOCOLATE

Empezamos en este número una serie de recetas pensadas de cara a las próximas Navidades, para que l@s más pekes aporten su grano de arena a la celebración.

INGREDIENTES:

- 200 grs. de chocolate negro
- 200grs. de mantequilla
- 100 grs de nata líquida
- Cacao en polvo, c/s

ELABORACIÓN:

- 1.- Forrar un molde de con papel film, que nos servirá de molde.
- 2.- Introducir todos los ingredientes en un bol con tapadera.
- 3.- Cocinar a media potencia en el microondas 500 wat. Hasta que se fundan los ingredientes.
- 4.- Remover con cuidado con una cuchara hasta mezclar muy bien.
- 5.- Verter en el molde que hemos preparado.
- 6.- Enfriar en la nevera hasta que endurezca.
- 7.- Una vez frío, desmoldar y cortar con un cuchillo porciones que después embadurnaremos de cacao en polvo.
- 8.- Para guardarlas yo recomiendo taparlas y congelarlas hasta su consumo.

Esta receta la elaboraron: **Maidor Beltran** y **Leire Tello**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serrani-to** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Aquirre
PASTELERIA

Garibay 1 / DONOSTIA
Tfno. para encargos: 943 424 637

PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

EL HOJALDRE ES NUESTRA ESPECIALIDAD

En IRUN: Genaro Etxeandía 1 · Estación 1
Y ahora en PASEO DE COLÓN 43

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

COOKIES DE CHOCOLATE

Seguimos con recetas pensadas de cara a las Navidades, para que l@s más pekes aporten su grano de arena a la celebración.

INGREDIENTES:

- 1 vaso de yogurt de mantequilla en punto de pomada
- 1 vaso de yogurt de azúcar moreno (100 grs); 1 huevo
- 1 cucharada de Extracto de vainilla
- 2 vasos de yogurt y ½ de harina de repostería(250 grs)
- Una cucharadita de Bicarbonato o levadura royal
- 1 vaso de Chocolate negro picado (150 grs)
- ½ vaso de Nueces picadas (opcional)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180 °C. En un bol añadir la harina, el bicarbonato y la sal. En otro bol mezclar, la mantequilla en pomada con el azúcar. Remover muy bien con la ayuda de una varilla.

Ahora añadir el huevo y remover de nuevo con la varilla, hasta que se mezcle todo muy bien. Añadir una cucharada de esencia de vainilla. Añadir la mezcla de harina, poco a poco, a la mantequilla batida, hasta incorporarla toda. Añadir los trocitos de chocolate y la nuez picada.

Cubrir una bandeja con papel de horno. Colocar pequeños montoncitos ligeramente aplastados encima, separados unos de otros. Hornear entre 15- 20 minutos minutos, con cuidado que no se tuesten las cookies. Cuando estén hechas, sacar del horno y dejar enfriar en una bandeja aparte.

NOTA: La mantequilla en punto de pomada se consigue, dejándola 1 h fuera del frigorífico, o calentándola muy poco tiempo (1 min.) al microondas a media potencia.

Esta receta la elaboraron: **Maidier** y **Leire**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serrani**-de Altza (Donostia), que colabora en esta iniciativa).



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Aquirre
PASTELERIA

Garibay 1 / DONOSTIA
Tfno. para encargos: 943 424 637

PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros milhojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

EL HOJALDRE ES NUESTRA ESPECIALIDAD

En IRUN: Genaro Etxeandía 1 · Estación 1
Y ahora en PASEO DE COLÓN 43

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

POLVORONES CASEROS DE CANELA

Seguimos con recetas pensadas de cara a las Navidades, para que los más peques aporten su grano de arena a la celebración.

INGREDIENTES:

- 200 grs de harina ligeramente tostada al horno y fría
- 100 grs de manteca de cerdo a temperatura ambiente
- 100 grs de azúcar glass
- Canela en polvo cantidad/suficiente
- Azúcar glass para espolvorear

ELABORACIÓN:

- 1.- Precalentar el horno a 150 °C
- 2.- Mezclar la harina fría, con el azúcar glass y la canela
- 3.- Añadir la manteca y mezclar con una cuchara.
- 4.- Hacer una bola y dejar reposar en la cámara 10 minutos
- 5.- Preparar un rulo con la masa y cortar en rodajas de 1 cm de grosor
- 6.- Colocar encima de un papel para horno y hornear hasta que doren.
- 7.- Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glass.

Esta receta la elaboraron: **Paula, Ainhoa y Ane**

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Serranito** de Altxa (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

TORRIJAS DE PASCUA AL HORNO

INGREDIENTES para 4 torrijas:

- 4 rebanadas de pan tipo brioche (molde) cortadas a la mitad
- 1 dl de nata para cocinar
- 1 dl de leche entera
- 1 huevo
- 50 grs de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Azúcar suficiente para el caramelizado de las torrijas
- Papel de horno
- Helado de vainilla
- Canela en polvo (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Encender el grill del horno
2. Mezclar bien con una varilla en un bol la nata, la leche, el huevo, la esencia de vainilla y los 50 grs de azúcar.
3. Colocar las rebanadas de pan en una fuente y verter la preparación hasta que empapen bien.
4. Una vez empapadas, poner papel de horno en una fuente y colocar las rebanadas encima escurridas.
5. Espolvorear con azúcar por encima y con cuidado meter al horno hasta que caramelicen.(4-5 minutos)
6. Servir recién hechas con un poco de helado de vainilla y un poco de canela en polvo.

Preparación a cargo de **Maidier** y **Nerea**

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altza (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com



Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

PANTXINETA CASERA

INGREDIENTES:

1 Placa de hojaldre comprada; 1 huevo batido; Azúcar normal y almendra picada c/s. Para la crema pastelera: ½ litro de leche entera; 1 palito de canela; 1 piel de naranja; 100grs de azúcar; 50 grs de harina normal; 2 Huevos; 1 cucharadita de esencia de vainilla.

ELABORACIÓN:

Para preparar la crema pastelera al microondas: **1.-** Calentar en un bol para microondas a media potencia (450 W) la leche junto con la canela y la piel de naranja. Dejar infusionar (aromatizar la leche con la canela y la naranja) 10 minutos. **2.-** En un bol mezclar la harina y el azúcar. Remover y mezclar bien. **3.-** Añadir al bol, los huevos y la esencia de vainilla. Remover y mezclar bien. **4.-** Añadir la leche con cuidado sin la canela ni la piel de naranja. Remover bien. **5.-** Ir metiendo esta mezcla en el bol al microondas a media potencia (450 W) en intervalos de 2 minutos y en cada vez remover con una barilla hasta que la crema esté densa y bien caliente. **6.-** Reservarla a parte hasta que temple tapada con un film transparente.

Resto de pasos: **1.-** Encender el horno a 150 ° C **2.-** Extender en una bandeja de horno, el hojaldre y pintarlo con el huevo batido. **3.-** Agregar bien repartida por encima, la almendra picada. **4.-** Espolvorear con azúcar y meter al horno hasta que el hojaldre "Crezca" y las almendras tomen color dorado. **5.-** Dejar reposar el hojaldre una vez sacado del horno. Abrirlo por la mitad y rellenarlo con la crema pastelera preparada. (Para los mas golosos, podemos rellenar también con nata bien montada y azucarada).

Preparación realizada por **Alain e Ibai**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Aitz (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





PREMIO EUSKADI
DE GASTRONOMIA
MEJOR LABOR PERIODISTICA
• JOSEMA AZPEITIA •



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS

@alai
gourmet

www.alaigourmet.com



Tienda on line de productos
gourmet y delicatessen



@AlaiGourmet





BOTARRI: CAMPEÓN DE PARRILLA DE GIPUZKOA

El pasado 7 de diciembre, dentro del marco de la feria de la chuleta de Tolosa, el restaurante Botarri se proclamó Campeón de Gipuzkoa de parrilla en el concurso convocado por la Asociación Jakitea en el emblemático “tinglado” de la villa papelera. **Txemari Esteban** se alzó, entre lágrimas y embargado por la emoción, con la txapela de campeón, pero entre sollozo y sollozo pudo declarar que todo el mérito era de **Leire Etxezarreta**, andoaindarra que lleva 9 años trabajando en el Botarri aunque previamente se había formado con su tío, parrillero de la vieja escuela.

Sea como sea, el jurado determinó aquel día que la mejor chuleta y el mejor rape fueron los salidos de la parrilla que alimentaron Txemari y Leire a lo largo del concurso. Y una visita a su casa deja claro que el jurado no se equivocó, pues el conocimiento del género y el punto de preparación que demuestran Leire y Txemari queda más que claro al probar su carne.

Madurar y atemperar la carne

Por lo demás, estos dos profesionales de los fogones dejan patente su modestia a la hora de encarar el tema. “En el fondo no hacemos nada especial para conseguir este resultado” comenta Txemari. “La calidad de la carne se cuida, por supuesto, y en nuestro caso se la adquirimos a Putzueta de Hernani, casa con la que trabajo desde antes de empezar con el Botarri. Intentamos que la chuleta sea de vaca de edad mediana tirando a vieja, a partir de 6 ó 7 años, y dejamos que la carne madure en cámara unas 3-4 semanas después de traerla, no más. También es importante que la parrilla no esté en llamas ni que suelte humo a la hora de poner en ella la chuleta, y que la carne esté atemperada antes de empezar a asarla. Y no hay otro secreto”.

La chuleta, por lo tanto, es un producto ineludible si acudimos a este restaurante. Y podemos disfrutar de ella en solitario o integrada dentro del



>> Eta orain... jarrai iezaguzu Facebook-ean ere!!!

“Menú Tolosa” que incluye Chorizo a la sidra como entrante y tortilla de bacalao. De todas formas, Txemari cuenta con realizar una serie de cambios en este menú y añadirle Bacalao a la parrilla y unas Antxoas en salazón como picoteo.

Pasión por el producto

Además de la parrilla, Txemari cada vez cuida más el producto que ofrece en su restaurante. En nuestra visita, por ejemplo, tuvimos la ocasión de probar unas Antxoas de Santoña “tamaño XL” como pocas veces hemos probado de buenas, así como una Terrina de pato que nos llamó poderosamente la atención. “La terrina de pato es lo más casero que tenemos” subraya Txemari, “no quería servir un bloc ya hecho, y nuestros amigos de Goiburu, de Urmieta, nos animaron a elaborarlo aquí con los hígados de pato que ellos nos distribuyen. Nosotros le añadimos sal y pimienta y lo acompañamos con tres purés: uno de manzana, uno de membrillo y moscatel y otro de higos. El resultado es espectacular”.

Espectaculares resultaron también las Gambas de Huelva al horno, otro de los platos emblemáticos del restaurante, que destaca por su calidad, su sabor y su sencillez, al igual que el Besugo gallego a la parrilla que deja claro que en Botarri podemos optar tanto por la carne como por el pescado.

Paso a paso, despacito y con buena letra, Botarri se está convirtiendo en una de las referencias imprescindibles de Tolosa, un gran restaurante al que merece la pena acudir, tanto por su cuidado y variado menú del día como por su excelente carta y su gran parrilla.

BOTARRI

Oria 2, bajo - TOLOSA. Tf: 943 65 49 21
www.botarri.com

> CHULETA DE VIEJO A LA BRASA CON PIMIENTOS



Ingredientes

1 chuleta de 1.200 g.; Sal gorda;
Pimientos del piquillo; Aceite de oliva; Ajo.

Elaboración

Para elaborar la chuleta, la parrilla debe estar ya encendida, sin llama ni humo. Para saber si es el momento de poner la chuleta en la brasa, pondremos la mano en la parrilla. Cuando ésta aguante justo 10 segundos sin quemarse, es el momento de poner la carne, que haremos unos 7 minutos por cada lado (incluso 5 minutos si nos gusta muy poco hecha). Finalmente, espolvoreamos con sal gorda.

Para los pimientos del piquillo: Poner en una cazuela de barro los ajos picados en aceite de oliva hasta que cojan un poco de

Egilea / Autora:

**Leire
Etxezarreta**

BOTARRI JATETXEA
Oria 2, bajo
TOLOSA
Tf: 943 65 49 21
www.botarri.com



color. Apartarlos. Añadir los pimientos con un poco de sal y azúcar y colocar la cazuela en la esquina de la chapa o, en su defecto, colocarla en un lugar en el que el fuego no le dé de manera directa para poder dejarlos al mínimo por espacio de hora y media o dos horas. Si hiciera falta, añadirles algo de agua durante la cocción.



>> Y ahora... síguenos también en Facebook!!!



DOMUS DEI

Rioja

DIVINA TENTACIÓN
ELEGANCIA SIN COMPLEJOS



GIN
Show

+

Fiesta Remember
80's - 90's

COMPLEJO
Ametzagaña
RESTAURANTE

11 de mayo, 21:00h.

RESERVAS: 943.45.90.92
info@ametzagana.com

Camino de Uba, 61 - Donostia - www.ametzagana.com



> ENSALADA DE VAINAS CON QUESO AZUL, ANTXOAS Y FRUTOS SECOS



Ingredientes (2 personas)

300 g. de vainas; 6 antxoas en conserva; 4 taquitos de queso azul danés (en su defecto Roquefort); Piñones; Nueces; Un bouquet de lechugas de invierno · **Para la vinagreta de mango:** 100 g. de pulpa de mango; 50 g. de aceite de girasol; 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra

Elaboración

Quitamos los hilos a las vainas y las cortamos muy finamente, de manera longitudinal.

Las escaldamos durante un minuto en agua hirviendo con sal y las enfriamos rápidamente sumergiéndolas en un recipiente con agua y hielos, evitando así que pierdan el color verde.

Vinagreta de mango: En el vaso de la batidora, juntamos la pulpa de mango con el aceite de girasol y el vinagre de sidra, lo bati-

Egilea / Autor:

Txemari Esteban

RESTAURANTE
BOTARRI
Oria, 2 (Bajo el Hotel).
TOLOSA
Tf. 943 65 49 21



mos bien y lo pasamos por el chino.

Montaje del plato: Disponemos una base de lechugas y la aliñamos con aceite de oliva, vinagre y sal. Encima colocamos las vainas, de la manera más "artística" posible y sobre ellas distribuimos las antxoas y los taquitos de queso. Terminamos de aliñar el conjunto con la vinagreta de mango y finalmente, decoramos con los piñones y las nueces.

> El local

> Botarri: Colores y sabores

El chef donostiarra **Txemari Esteban** dirige desde 2003 este céntrico restaurante, en el que además de una interesante carta, ofrece uno de los menús más atractivos e imaginativos no sólo de Tolosa, sino de toda la provincia, con **una relación calidad-precio difícilmente superable**.

Botarri se encuentra situado en los bajos del Hotel Oria, estratégicamente ubicado a **un paso de la plaza de toros, el campo de fútbol de Berazubi, el cine Leidor y la estación de tren**, en una zona en la que, si nos desplazamos en coche, resulta muy sencillo aparcar debido a la gran cantidad de plazas y al sistema de OTA de Tolosa, económico y honrado como pocos.

Botarri es un establecimiento cálido y acogedor, que cuenta con 2 comedores climatizados: uno principal con Vivero de Marisco y Kupela de Sidra todo el año, y otro para reuniones de empresa, presentaciones y otras actividades, pudiendo acoger incluso **bodas de hasta 80 personas**.

En Botarri podremos optar todos los días, sábados incluidos, por su completo y cuidado menú del día tanto al mediodía como por la noche, así como por una Carta elaborada con productos de temporada y diversos menús, incluido uno infantil. La cocina de Txemari es una cocina muy personal, cargada de toques de autor, en la que se cuida de forma muy especial tanto las combinaciones de sabores como las presentaciones, alegres y coloristas.



Encuentra más recetas en...

www.ondojan.com

RENOVADA



¡tu gastroweb!

BOTARRI (TOLOSA)

LA CARA MÁS CLÁSICA DE TXEMARI ESTEBAN

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Uno de los miembros más dinámicos de la Asociación Jakitea es, sin duda, el donostiarra **Txemari Esteban**, asentado desde hace ya unos cuantos años en Tolosa, en el escondido Botarri, en los bajos del Hotel Oria. Y es que Txemari no se limita a su participación activa en dicha sociedad: todas las semanas ofrece, por puro amor al arte, clases de cocina a niños en Alta, su barrio, como parte de sus actividades y su formación extraescolar (ver sección **"Menudo Menú"** en la página 14 de este mismo ejemplar de Ondojan.com), no falta en eventos públicos que se organizan en Tolosa como la fiesta del Caracol en Semana Santa, la Feria de la Txuleta en invierno... participó como uno de los locales anfitriones en "Haragi" el reciente congreso alrededor de la carne...

Y es que hoy en día apostar por la tradición no significa, ni mucho menos, quedarse estancado, como demuestra Txemari sorprendiéndonos siempre en elaboraciones tan básicas como son, por ejemplo, las **ensaladas**, producto que este chef borda sin necesidad de caer en moderneces o alardes de técnica, sino simplemente jugando con las combinaciones de ingredientes aplicando, sencillamente, la imaginación y el buen gusto.

En nuestra más reciente visita al Botarri justo antes de la celebración de los Carnavales, sin embargo, Txemari no optó por las ensaladas y se decantó por su vertiente todavía más tradicional, teniendo en cuenta que se trataba de un reportaje para la sección de Jakitea. Así, el risueño cocinero que en su día se formara culinariamente en el Asador Aratz entre otros, nos mostró su cara más tradicional con los platos que ilustran esta página: unas impecables **Alcachofas de Tudela salteadas** de las que, además de la evidente calidad y sabor



RESTAURANTE ASADOR BOTARRI

Oria 2, bajo (Bajo el Hotel Oria)

TOLOSA Tf: 943 65 49 21

del producto nos encantó la forma en la que les acompaña el jamón, una fina lámina de Ibérico de Bellota simplemente templada que se derrite en la boca, unas **Kokotxas de bacalao** envueltas de un pil-pil impecable y acompañadas del justo y necesario toque de cayena, y una **Txuleta a la parrilla** que, como siempre que hemos rematado la comida con este producto, nos deja claro que Txemari y su equipo saben dónde están y la importancia que tiene el respetar y tratar bien la carne en un lugar como Tolosa, referencia cárnica internacional.

Eso sí, nuestra degustación no quedó ahí. Siempre hay algo que el ojo no ve y, en este caso, la estructura de la sección no nos deja incluir la impresionante **Terrina de foie casera** con la que se inició el menú, elaborada en casa con hígado fresco de pato al que Txemari simplemente añade Armagnac, pimienta y foie y acompaña con mermelada de mostaza, una potente confitura de higo y compota de manzana, resultando un plato exquisito y divertido. Tampoco hemos podido retratar los excelentes **Pimientos del piquillo** que acompañaron a la txuleta, ni la fantástica **Manzana dos veces asada** con queso, galleta y membrillo con la que coronamos la estupenda comida.

Comer en Botarri nos rondará los 30 euros de media, aunque contamos con opciones realmente económicas como su extraordinario **Menú del día** por 15 euros + IVA que se sirve también por las noches de lunes a jueves y el fin de semana se factura a 28 euros. Aunque por un poco más podemos optar por el excelente **Menú Degustación Ana Mari**, creado en memoria y honor a su madre, que con pan y bebida incluidas nos costará 34 o 36 euros en función de que elijamos solomillo o txuleta. Una fantástica relación calidad-precio que nos costará encontrar en los contornos.



ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 178 : julio 2019



UN CRIANZA
PARA
COMPARTIR



ASADOR BOTARRI (Tolosa)

LA MESA MÁS ESCONDIDA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

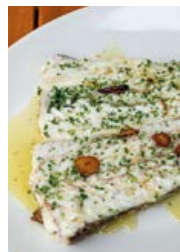
En este trabajo que nos ha tocado vivir, por fuerza, se terminan por repetir mesas y restaurantes. Es más, a pesar de que nuestra movilidad es brutal y todas las semanas descubrimos varios sitios nuevos, también hay lugares que se van convirtiendo en habituales, porque hasta el gastrónomo más avezado necesita también algo de rutina, un lugar en el que sentirse como en casa, donde a uno le saluden con una sonrisa de aprecio, no porque haya que hacerlo a todos los clientes, sino porque le conocen y, al parecer, verdaderamente, le aprecian.

Son muchos años, como decimos, en esto, y **Txemari Esteban** se ha convertido en una referencia para nosotros. Txemari es cliente, es amigo, es colaborador de Ondojan con la sección **"Menudo menú"**, es compañero en la Asociación **Jakitea**, y es una persona con la que nos encanta estar, disfrutar de su cocina, compartir un café, charlar de lo divino y lo humano... alguien con el que nos sentimos muy a gusto.

Y Txemari lo sabe. Y nos cuida muy bien. Y por eso, cada vez que vamos a visitarle a su subterráneo restaurante, tiene la deferencia de reservarnos la mesa más curiosa del local, **una escondida mesa al pie de la escalera**, que es visible nada más empezar a bajar hacia el comedor. Es un lugar discreto durante la comida, pero descarado puesto que todo el que entra y sale lo ve... pero solo en ese momento. Una mesa escondida y que da una ligera privacidad que se agradece de vez en cuando. En cualquier caso, si no está disponible este rincón, es un placer sentarse en cualquiera de los bonitos txokos de su acogedor comedor, presidido por la piedra de bote o bota-harri que da nombre al restaurante.

Nos gusta, no lo vamos a negar, ir al Botarri, bajar la escalera viendo nuestra mesa ya preparada, dispuesta a hacernos vivir una buena experiencia gastronómica, porque, además, Txemari es un cocinero de tomo y lomo, un enamorado de la cocina de esos que ya no quedan, al que le gusta experimentar con nuevos productos, **recuperar sabores de antaño**, decorar con gran gusto sus platos, preguntar al comensal y dejarse asesorar por él... en definitiva, Txemari Esteban es alguien que hace las cosas bien.

Y bien estuvo, como no, nuestra última degustación, que empezó el plato de portada, **"Mosaico de antxoas"**, seguido de una **Ensalada de pato con piñones**, membrillo, foie, escarola, lechuga, maíz... y, por supuesto, pato: molleja, micuit, confit... una exquisita ensalada de inspiración landesa que nos refresca las papilas gustativas. Txemari, hay que decirlo, es especialmente bueno en la elaboración de ensaladas. Tiene un gusto exquisito y especial hacia esta especialidad que hace que siempre tenga en carta o en los menús una ensalada nueva, original, y siempre muy, muy rica.





BOTARRI ERRETEGIA

Oria, 2 (Bajo el Hotel Oria) TOLOSA

Tf: 943 65 49 21

Llegó a continuación la **Cola de merluza a la parrilla**. En Botarri hay merluza de anzuelo fresca todos los días, con lo que este pescado se cuida de una manera especial. El toque de parrilla aportado por la brasa es sutil, pero suficiente para hacerse presente. Una buena muestra del arte de Leire Etxezarreta, la joven parrillera andoaindarra que acompaña en cocina a Txemari hace ya unos cuantos años y que ganó el Campeonato de Parrilla de Gipuzkoa en 2014.

La parrilla, al fin y al cabo, es la vedette del local y Leire echa el resto en su labor como nos lo hace entrever con una potente **Presa a la parrilla**. En cualquier caso, en Botarri puede degustarse la parrilla con otras carnes como Txuleta de vaca, Solomillo, Chuletillas de cordero... mientras que en pescados, la parrilla suele ser invadida por Rapes, Rodaballos, Merluza, Kokotxas, Pulpo... así como por verduritas de temporada.

Además de los platos de carta comentados, Botarri cuenta con un cuidadísimo **menú del día** (nos atreveríamos a decir que uno de los mejores en muchos kilómetros a la redonda) a 15 euros, y un no menos recomendable **menú de fin de semana** a 28 euros. También cuenta con un atractivo **menú degustación Ana Mari** (en homenaje a su madre) que se factura a 34 euros con solomillo y 36 con txuleta (bebida aparte). Hay también **menú infantil** a 9,50 euros y **menús para grupos** a partir de 37. Y si optamos por la **carta**, podremos comer estupendamente por un precio entre los 30 y los 40 euros.



La receta de...

Txemari Esteban
BOTARRI JATETXEA



Mosaico de antxoas y pimientos

INGREDIENTES (Para 2 personas)

4 antxoas en salazón de buen tamaño; Ventresca de bonito en conserva; Cebolleta; Cebollino; Cebolla roja; Aceite de oliva; Sal negra

Para los boquerones:

Antxoas frescas; Agua; Vinagre; Vino blanco

Para los pimientos asados:

Pimientos morrone; Aceite de oliva

Para la lactonesa de morrones:

Jugo del asado de pimientos; Leche; Pimienta blanca; Pimentón ahumado; Aceite de oliva

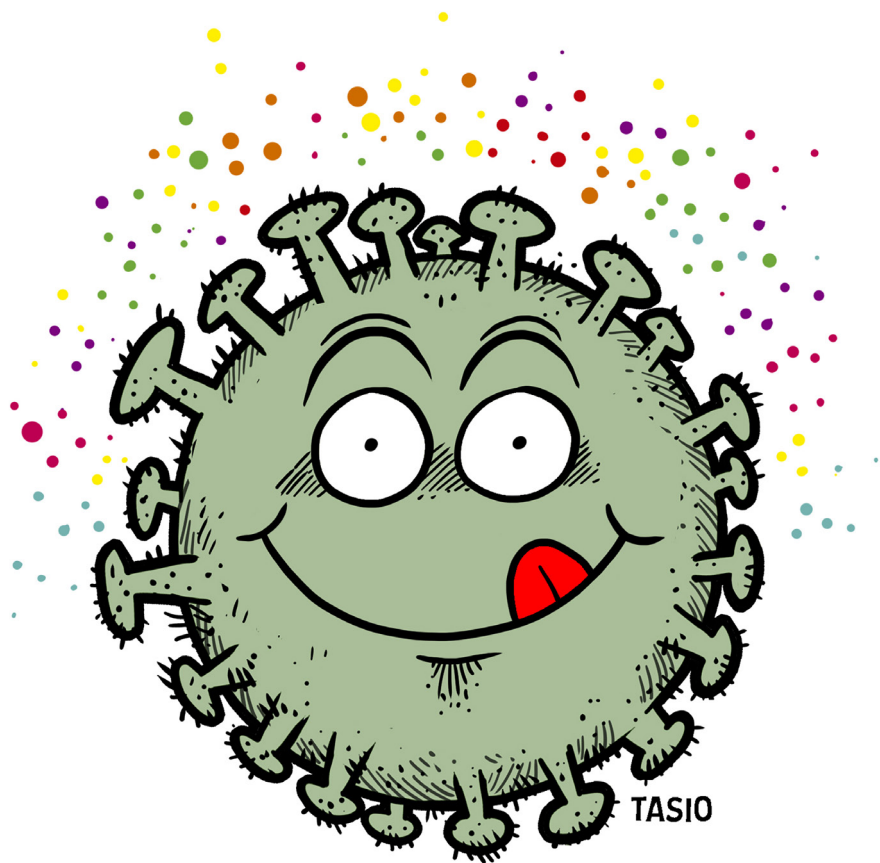
ELABORACIÓN

Para los boquerones: Limpiar las antxoas, filetearlas y dejarlas macerando 8-10 horas en una salmuera compuesta de una parte de agua y una parte de vino blanco, vinagre y sal. Congelar 5 días.

Para los pimientos: Impregnarlos con aceite y sal y hornearlos 50 minutos a 180°. Pelarlos, cortarlos en tiras y conservarlos, si fuera necesario, en aceite de oliva.

Para la lactonesa: Juntar el jugo del asado de los pimientos con un chorro de leche fría. Añadir pimienta blanca y pimentón ahumado y emulsionar como una mayonesa.

Presentación: Colocar una base de ventresca, y cubrirla intercalando boquerón, tira de pimiento y antxoas cuatro o cinco veces. Cortar en rodajas cebolleta, cebollino y cebolla roja y distribuir por encima. Aliñar con sal negra y aceite de oliva.



ONDOJAN-VIRUS



ZUM
edizioak