



# Catalina

Goya de Echezarrreta





# Aurkibidea

Sarrera .....	12
José Juan Castillo .....	18
Altzaga .....	20
Arama .....	22
Beasain .....	24
Gabiria .....	28
Idiazabal .....	30
Itsasondo .....	34
Lazkao .....	36
Legorreta .....	38
Olaberria .....	40
Ordizia .....	42
Ormaiztegi .....	48
Zaldibia .....	50
Zerain .....	52



**Catalinaren Argazkiak:** Isabel Etxezarreta, Arantxa Aiastui eta Cristina Imaz

**Platerren Argazkiak:** Ritxar Tolosa

**Jatorrizko ideia eta testuak:** Josema Azpeitia

**Eskertzak:**

Gure eskerrik beroena Isabel Etxezarreta, Catalinaren alabari, proiektu hau onartzeagatik eta bere denbora guri eskaintzeagatik. Era berean, gure eskerrik beroena Arantxa Aiastui eta Cristina Imazi argazkiak uzteagatik.

Mila esker ere beraien denbora eta lana eskainiz, proiektu honetan inplikatu diren sukaldari guztiei.

Era berean, eskerik beroenak beraien publizitatearekin almanake hau posible egiten duten iragarle guztiei.



**ORDUTEGIA:** • Astelehenetik larunbatera: 07:30 - 20:30  
• Igande eta jaiegunak: 08:30 - 14:00

*maitte*

Prekozinatuak - Delicatessen - Kafetegia

**COMIDA PARA LLEVAR A CASA  
O PARA CONSUMIR EN EL LOCAL**

Eta orain...**GOSARI BEREZIAKI!**

Elosegi 22 / LAZKAO / 943 08 76 74



**Goierrialdea**  
autobusak



## Mota guztietako autobusak Goierriko herrien zerbitzura



[www.goierrialdea.com](http://www.goierrialdea.com)  
tel. 943 88 59 69  
fax. 943 80 40 49

Gudugarreta auzoa  
BEASAIN

# Tras la pista de Catalina goya de Echezarreta

*Goierrri siempre ha sido cuna de grandes cocineros. La comarca en la que se forjaron José Castillo y su hijo José Juan es también la tierra natal de célebres chefs como el mediático Karlos Arguiñano u otros famosos guisanderos en activo como Roberto Ruiz o Senén González, por mencionar tan solo algunos de los más sonados. Pero muy poca gente conoce la existencia de una gran cocinera nacida a inicios del siglo XX en Mutiolo, criada en Segura, forjada en Bilbao y que tuvo el valor y la decisión de publicar a mediados de siglo un libro de cocina que ha sido referencial para muchas madres y abuelas de la comarca. Hablamos de Catalina Goya Murguiondo, que firmaba sus escritos como Catalina Goya de Echezarreta*

La primera referencia que tuvimos sobre Catalina Goya de Echezarreta nos vino de la mano de **Juan José Martínez de Rituerto Arregi**, actual inquilino y cocinero del bar-restaurante Aldasoro de Ordizia.

Juanjo, cocinero profesional tardío, proveniente del mundo empresarial, es un gran amante de la cocina clásica, y entre los tesoros que guarda en su cocina tuvo a bien enseñarnos, a inicios de este mismo año, un ejemplar del **"Libro de cocina"** de Catalina. Nuestro asombro fue mayúsculo a la vista de aquel libro, manoseado al máximo, que amenazaba con empezar a deshojarse y contenía en sus escasas 180 páginas más de 500 recetas.

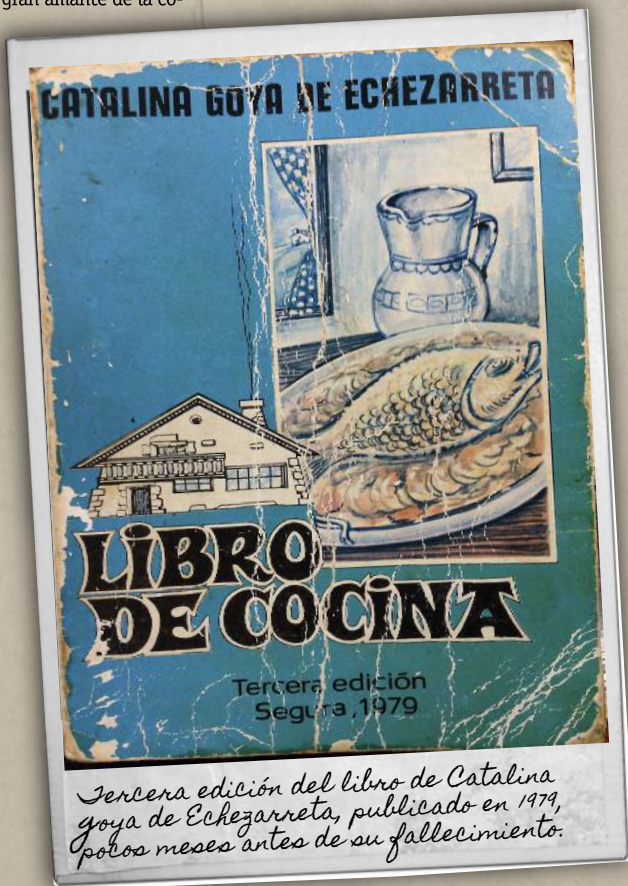
Juan José ignoraba todo acerca de la autora del libro, de la que únicamente sabía que era de Segura y que su madre, **M<sup>a</sup> Carmen Arregi**, llegó a conocerla al acudir a un curso impartido por **José Castillo** en el que Catalina colaboraba.

## Tras la pista de Catalina

Viendo el gran interés del tema, empezamos a indagar, comprobando

que en internet no era posible encontrar ni una línea sobre esta cocinera. Al escribir su nombre en Google lo único que se obtiene es la referencia del libro de cocina sin ningún dato más. Preguntando en nuestro entorno, terminamos poniéndonos en contacto con **Arantxa Aias-tui**, legazpiarra emparentada con Catalina Goya.

Arantxa fue la primera que nos proporcionó una fotografía, la que corona la página siguiente, con lo que conseguimos poner cara a la mujer que tanto nos intrigaba. Catalina posaba en la fotografía con su madre y su hermana, la religiosa **Sor Isabel**, miembro de la orden de las Hijas de la Caridad, destinada a Orense y, al parecer, persona que compartía dos características con Catalina: su buena mano para la cocina y su carácter.







*Catalina y su hermana, la religiosa Sor Isabel, junto a su madre, Josefa Ignacia Murguiondo*

## Contacto con la familia

Arantxa también nos situó geográficamente a Catalina, comentándonos que la cocinera había vivido hasta su muerte en el caserío Urnausi de Segura. Y allí nos dirigimos, sin llamar, con la esperanza de encontrar a algún miembro de su familia. El que la sigue la consigue, y así, aunque hoy en día Urnausi está deshabitado, allí nos encontramos con **Isabel Etxezarreta**, hija de Catalina, actualmente residente en Beasain, pero que de vez en cuando acude con su esposo a su casa natal para ocuparse de las huertas que la rodean. Contamos a Isabel nuestro proyecto, homenajear a su madre pidiendo a varios cocineros goierritarras que reinterpreten sus recetas, idea con la que estuvo totalmente de acuerdo, además de ofrecerse a proporcionarnos fotografías e información acerca de la cocinera.

## Una vida dedicada a la cocina

La de **Catalina Goya Murguiondo** (su verdadero nombre) fue, sin duda, una vida dedicada a la cocina. Nacida en el caserío Troiko Errota de Mutilloa el 22 de julio de 1912, su familia se trasladó a Segura cuando todavía era una cría. Siendo muy joven, rozando la mayoría de edad, por circunstancias que Isabel desconoce, Catalina Goya acudió a servir de "neskame" a Bilbao, a casa de los **Sota**, una de las familias más importantes y pu-

dientes del Bilbao de inicios de siglo. Al ver estos la buena mano que Catalina demostraba para la cocina, decidieron enviarle a una academia especializada. Allí fue donde Catalina adquirió sus amplios conocimientos culinarios, muy influenciados, como toda la alta gastronomía que se practicaba en el Bilbao de principios del siglo XX, por la cocina francesa.

Finalizada su época bilbaína, Catalina trabajó una temporada en Donostia, antes de casarse con **Pedro Eguren**, un antzuo-latarra al que Catalina daría dos hijas antes de enviudar, **M<sup>a</sup> Sol**, que falleció con 25 años víctima de un derrame cerebral, y **M<sup>a</sup> Aranzazu**, que vive actualmente en Segura.

A los pocos años, Catalina conoció a su segundo marido, **Tomás Echezarreta**, del que tomó el apellido para firmar sus libros, tal como se estilaba en la época. Tomás era del caserío Ixuela Zabaleta, de Ezkio, cerca de Matxinbenta. Con Tomás, Catalina tuvo 4 hijos que nacieron en Urnausi: **M<sup>a</sup> Isabel**, **M<sup>a</sup> Carmen**, **Pedro Mari** y **Juan José**.

## Clases de cocina

Fue en ese momento de estabilidad cuando Catalina comenzó a dar clases de cocina. En aquellos tiempos, las chicas casenteras debían saber cocinar, coser... como mandaban los cánones, y para ello eran muchas las que acudían a clases particulares. Catalina comenzó a impartir las clases



*Catalina goya, a la izquierda, comiendo tras servir un banquete en el restaurante Imaz de Segura*



*Catalina goya entre sus hijas, Ma Carmen e Isabel, en las cocinas de Iandar, que dirigía junto a ellas.*

en su propia casa, pero a la vista del éxito que obtuvo, Urnausi pronto se quedó pequeño y empezaron a llamarle de diferentes pueblos de Goierri. Así, Catalina dio clases en el Círculo de Zegama, en la Asociación de mujeres de Beasain, en las escuelas de Legorreta, en Zaldibia... muchos fueron los pueblos que acogieron las clases de Catalina e incontables las personas que aprendieron a cocinar o mejoraron sus conocimientos con ella. Y aunque la mayoría fueron mujeres, también acudía algún que otro hombre interesado en el mundo de los fogones. Isabel recuerda que hasta el propio **Karlos Arguiñano** llegó a asistir a alguno de los cursos de Catalina.

### Bodas y celebraciones

En esta etapa de su vida, Catalina Goya no se limitó a dar clases. Por aquel entonces, mucha gente celebraba su boda en su propio caserío, y Catalina era requerida en múltiples ocasiones para organizar la celebración. Isabel recuerda que cuando contaba unos once años, empezó a acudir a ayudar a su madre en las bodas y banquetes: "Nos llamaban de caseríos de Segura, Zegama, Zerain..." nos cuenta Isabel, "estamos hablando de mediados de los años cincuenta, y entonces las bodas eran muy diferentes a las de ahora. En un caserío de Zegama recuerdo que se sirvieron un montón de pollos y hubo que matarlos el día ante-

rior... La ama se ocupaba de todo: preparaba el menú, hacía las compras, conseguía las camareras... y las bodas salían de maravilla. Tenía mucho fundamento." Además de las bodas, Catalina era requerida por diferentes establecimientos para ayudar durante los banquetes y celebraciones, como es el caso del Imaz de Segura, sometido actualmente a una profunda reforma. **Cristina Imaz**, "recluida" en la panadería Labealde de Segura mientras duran las obras que convertirán al Imaz en un hotel restaurante con dos comedores y 9 habitaciones, recuerda que Catalina acudía a su casa cuando había que dar un banquete o una boda. "Era una persona con una gran capacidad de trabajo en la que se podía confiar para todo" nos comenta la hostelera seguratarra.

### El libro

Mientras compaginaba las labores de "maestra" de cocina y los trabajos ocasionales en caseríos y restaurantes, Catalina se animó a recoger sus conocimientos en un libro al que tituló modestamente "Libro de cocina". La primera edición se imprimió en Madrid en los años 50 y hubo dos ediciones más que se imprimieron en Galicia, siendo la última de 1979. En sus 174 páginas, el libro recoge el impresionante



*Catalina es felicitada durante el servicio de la boda de la hija de Jesús Larrañaga, fundador de Iandar*



# VENTANAS AISLANTES

OLVIDESE DEL FRÍO, HUMEDADES Y CORRIENTES DE AIRE INSTALANDO VENTANAS DE ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA, LLAMANDO AL

**943 72 53 15**



VEN Y APROVECHA  
**NUESTRAS  
OFERTAS**



**GEALAN**

**REHAU**  
Unifying Polymer Solutions



**¡TE SORPRENDERÁS!**

**AHORA TAMBIÉN EN CARREFOUR**

Empieza de nuevo el frío y ahora es el momento de aprovechar nuestro **OFERTÓN** de invierno con descuentos increíbles en las mejores ventanas del mercado.

No encontrarás una mejor ocasión para aislarte del frío y del ruido.

[www.aluminiosgoierri.com](http://www.aluminiosgoierri.com)

**goierri**  
ALUMINIOAK

**LEIHO ISOLATZAILLEETAN ESPEZIALISTAK**

**Fábrica-Exposición:**

Pol.Mugitegi, Vial E 16 y 24 - **URRETXU 943 72 53 15**

**Exposiciones:** San Lorenzo 1 - **OÑATI 943 71 80 08**

C.C. Carrefour - **OLABERRIA 943 88 20 91**

legado de Catalina Goya, con unas 525 recetas divididas en Entrantes, Pescados, Carnes, Postres y Helados. Las recetas son claras y concisas, pensadas para un público que ya domina las bases de la cocina, por lo que Catalina prescinde en la mayoría de los casos de cantidades y tiempos de elaboración. Para la elaboración de este libro, Catalina contó con la colaboración de la zegamatarra **Asunción Azurmendi**, hermana de su cuñada, que le ayudó con la redacción y las faltas de ortografía. Se editaron unos 2.000 ejemplares de cada edición y a día de hoy está totalmente agotado.

## Cocinera en Indar

En los años 60, Catalina fue contratada por la empresa beasaindarrar Indar, para ocuparse del comedor de la misma, tarea en la que le acompañaron hasta su jubilación sus dos hijas, Isabel y M<sup>a</sup> Carmen. En Indar, madre e hijas tenían que gobernar el comedor de los obreros, con capacidad para cerca de 100 personas y, por otro lado un comedor a la carta para los jefes, los ingenieros, las visitas... en el que se servían entremeses, pescados especiales... a la manera de un restaurante. Isabel recuerda que en alguna ocasión tuvo que acudir hasta el hotel Castillo, entonces gobernado por **José Castillo**, en busca de caviar para contentar a alguna visita importante. José Castillo siempre mantuvo una buena relación con Catalina, que guardaba con cariño un libro firmado por el gran cocinero.

Tal era la confianza que tenían en Indar hacia Catalina y sus hijas, que les dejaban total libertad a la hora de hacer las compras, elegir el menú y cobrar a los operarios. "Nuestro encargado era **Ramón Ormazabal** y el trato fue siempre exquisito, dejándonos total libertad para todo" recuerda Isabel. En Indar, Catalina se hizo famosa por algunos de sus platos, como el soufflé, que se servía en el comedor de los jefes, pero cuando sobraba se repartía también entre los trabajadores. "La ama era muy buena cocinera" rememora Isabel, "tenía muy buena mano con los txipirones, que le salían riquísimos. También hacía muy bien la sopa de pescado, a la que añadía una copita de coñac que le venía de miedo... dominaba también de maravilla la crema pastelera... valía para todo. En casa, por supuesto, nunca pasamos hambre, y tengo muy buen recuerdo de algunos platos como la pikatxa que solíamos comer en temporada de cordero".

En Indar, Catalina fue una pieza clave, hasta el punto que **Jesús Larrañaga**, uno de los propietarios, le convenció para encargarse de officiar la boda de su hija, en su chalet de Lazkao. "La madre ya no quería meterse en esos líos, pero accedió" recuerda Isabel, "fueron más de 200 invitados a los que se sirvieron pintxos, entremeses, consomé, langosta... y salió todo de maravilla". El de Lazkao fue el último banquete que sirvió Catalina. Hacia 1975 se retiró mediante una baja por invalidez debido a los problemas que le ocasionó la diabetes. Una cruel paradoja hizo



*Francisca Aguirre, del restaurante Imaiz de Segura y Catalina Goya Murquiendo, tras un servicio.*

que Catalina, después de pasar una vida haciendo feliz a la gente con sus platos, no pudiera disfrutar como es debido de la comida durante sus últimos años de vida por culpa del mal que le llevó a la tumba. Isabel y M<sup>a</sup> Carmen siguieron otros 13 años al cargo del comedor con la ayuda de la mutiloarra **Juanita Aranburu**. Catalina falleció el 20 de diciembre de 1979, el mismo año que vio la luz la tercera edición de su libro, y fue enterrada en Santo Tomás, día de gran significación gastronómica.

## Nuestro homenaje a Catalina

Hemos pedido a 18 cocineros y cocineras goierritarras que elijan otras tantas recetas de Catalina Goya y las preparen a su estilo. Hay quien ha seguido las pautas de la cocinera al 100% y hay quien ha actualizado por completo la preparación. En cualquier caso, tanto los que habían oído hablar de ella como los que no, han participado encantados en este juego y se han rendido ante los conocimientos culinarios y la sabiduría contenida en esa biblia de la cocina de principios de siglo que es "Libro de cocina". Vaya pues, en las siguientes páginas, nuestro homenaje a esta gran cocinera.



*Tranquilidad tras un banquete en el Imaiz*





## GOIERRI GASTRONOMIKA

- » Ordiziako azoka. *Mercado de Ordizia.*
- » Idiazabal Lurraldea: gaztandegiak eta bordak.  
*Territorio Idiazabal: queserías y bordas.*
- » Goierriko txakolina: gazta eta txakoliaren arteko ezkontza.  
*Txakoli del Goierri: maridaje entre txakoli y queso.*
- » Baserriko Bizimodua: Goizane agrodenda Zaldibian.  
*Vida rural: agroaldea Goizane en Zaldibia.*



## GOIERRI NATURALA-BASQUE HIGHLANDS

- » Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- » Aralar Parke Naturala eta mitologia.  
*Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- » Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.  
*Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- » Santiago Bidea: San Adriango tunela.  
*Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- » GR-283: gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso.*



## GOIERRI KULTURALA-EUSKADIKO BIHOTZA

- » Zeraingo Burdinaren mendia. *Montaña del hierro de Zerain.*
- » Igartzako multzo monumentalak.  
*Conjunto monumental de Igartza.*
- » Ordizia eta Segurako hiribilduak.  
*Villas Medievales de Ordizia y Segura.*
- » Ohiturak eta tradizioak: Segura eta Zeraingo bolatokiak.  
*Juego de bolos en Segura y Zerain.*

## GOIERRI GASTRONOMIKA

Jatetxe eta alojamenduez gain, Goierri Gastronomikan honako zerbitzu hauek parte hartzen dute: bertako produktuak saltzen dituzten dendak, delicatessen dendak, jaki prestatuak, artisautza dendak, ardo dendak, gaztandegiak, sagardotegiak, txakolindegia eta salmenta zuzeneko haragi ekoizleak (Olaberriako Borda baserria).

*Además de restaurantes y alojamientos, en Goierri Gastronomika participan los siguientes servicios: tiendas de productos locales, tiendas delicatessen, comida preparada, tiendas de artesanía, enotecas, queserías, sidrerías, txakolindegi y productores de carne con venta directa (caserío Borda de Olaberria).*



Eskerrik asko, GIDA,  
urte guzti hauetan zehar Goierriren alde  
egindako lanarengatik!





## Riñones al Jerez

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se hace una salsa española y se pasa por el "chino" a una cazuela y se echa jerez.

En una sartén se pone un poco de grasa, y cuando esté bien caliente se echan los riñones trinchados, se saltean a fuego vivo para que suelten el orín y en seguida se echan los riñones a la salsa (también unos pedacitos de jamón salteado) y se dejan que se hagan hasta ponerse tironos.

Se sirven con costrones de pan frito.

### El toque personal de José Juan Castillo

Como buen Goierriarra adoptivo, nuestro amigo José Juan Castillo no ha querido perder la ocasión de aparecer en este homenaje a Catalina Goya de Echezarreta, mujer que mantuvo una muy buena relación con su padre, José Castillo, y a la que recuerda perfectamente, a pesar de no haber tratado con ella más que en contadas ocasiones.

La casquería apasiona a este gran cocinero, así que José Juan se decantó por los riñones al Jerez, aunque a última hora se dejó de complicaciones, limitándose a blanquearlos y saltearlos, prescindiendo del Jerez y la salsa española. El resultado ha sido un plato sencillo y succulento, de la mano de este cocinero que, a pesar de haberse retirado, no deja de cocinar prácticamente todos los días del año.



#### JOSÉ JUAN CASTILLO

(Bermeo, 1945)

Cocinero jubilado  
e hijo adoptivo de Goierri.

@alalai  
gourmet

@AlaiGourmet



Tienda on line de productos  
gourmet y delicatessen

[www.alaigourmet.com](http://www.alaigourmet.com)





SABINO AGIRREBURUALDE, XABIER ALBERDI, MIREIA ALONSO, JUAN CARLOS APAOLAZA, JUAN MAR  
ARAMENDI, JOSE MARI ARBELAITZ, HILARIO ARBELAITZ, GARBINE ARRIZABALAGA, JUAN MARI ARZAK  
XABIER ATORRASAGASTI, JON AYALA, ENEKO AZURMENDI, UKI BALERDI, JUAN BAUTISTA, BERNARDO  
BELTRÁN, ALBERTO BENEDICTO, MERTXE BERAIZ, MARTÍN BERASATEGUI, JON BIZARRO, INIGO BOZAL  
M<sup>º</sup> EUGENIA BOZAL, EDUARDO BRÉTON, MIKEL CID, VERA MARÍA CRUZ, MIKEL DIAZ, ANGELA DISLA, BI  
XENTE EGIGUREN, JOSEAN EIZMENDI, JAVIER ELOSEGI, ANDER ESARTE, LLIVIA ESCOLA OIHANA ESCUDE  
RO, TIBUR ESKISABEL, TXEMARI ESTEBAN, IZASKUN ETXEBERRIA, IÑAKI ETXENIKE, RAFA FERNÁNDEZ  
GUSTAVO FICOSECO, MIKEL GALLO, IBON GARATE, JUANMA GARMENDIA, MAITE GARMENDIA, DAVID GA  
RRANCHO, JOSE M<sup>º</sup> GONZÁLEZ, JOSE MIGUEL GONZÁLEZ, RAUL GONZALO, JUAN MARI HUMADA  
JUANMA HURTADO, ELOI IARTZA, ION MIKEL IBERO, JUANJO INTXAUSTI, MAITE IRIONDO, LUIS IRIZAR  
KOLDO LASA, SEBAS LINEIRO, DANIEL LÓPEZ, FERNANDO LUIS, ANDONI LUIS ADURIZ, MAYCA MADRO  
NAL, FÉLIX MANSO, AITOR MANTEROLA, IKER MARKINEZ, SUSANA MARTÍN, XABIER MARTÍNEZ, JUAN  
JOSE MARRAZA, JON MIÑERVA, ANDER MURUA  
SA, IÑAKI PAÑADA, IGO PEÑA, JUAN  
JEZ, OSCAR RUBIO, ROBERTO RUIZ  
S SOLÍS, EL SORIANO, DROR BIJANA, RUBEN  
S VALDELLANO, XABIER ZAR  
PIRA, IÑAKI ZUNZUNEGUI...

**FÁCILES**  
**LAS RECETAS DE**  
**JOSE JUAN**  
**CASTILLO**  
EN EL CENTENARIO DE **CASA NICOLASA**



JOSE JUAN CASTILLO - JOSEMA AZPEITIA - RITXAR TOLOSA  
... Y 100 COCINEROS Y COCINERAS GUIPUZCOANOS

**100**  
**COCINEROS/AS**  
**GUIPUZCOANOS/AS**  
**REINTERPRETAN LAS**  
**RECETAS CLÁSICAS DE**  
**JOSÉ JUAN CASTILLO**

**PIDELO EN TU LIBRERÍA**  
**O CÓMPRALO EN**  
**WWW.ELKAR.COM**

UN LIBRO-HOMENAJE DE



**20€**





## Plum Cake

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Cantidades: Doscientos cincuenta gramos de harina, doscientos cincuenta gramos de azúcar, doscientos cincuenta gramos de mantequilla, doscientos gramos de frutas secas, cuatro huevos, unas pasas, cerezas, dos copas de ron Negrita, mantequilla para untar el molde y dos cucharadas de polvos Royal.

Las frutas secas se ponen después de lavadas en ron para que no se vayan al fondo, y se pican antes de emplearlas.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté esponjosa. Aparte se batan cuatro huevos como para el bizcocho, se les echa la harina, las frutas picadas y mantequilla y se mezcla arriba y abajo.

Se unta el molde con mantequilla, se forra con papel blanco, se echa la masa y se pone al horno; cuando esté se saca y se deja enfriar; se conserva bueno varios días.

### El toque personal de M<sup>a</sup> Jose Arregi

M<sup>a</sup> Jose es la única cocinera de Goierri que se ha animado a elaborar un postre para este repaso por las recetas de Catalina Goya, pero es que no podía ser de otra forma en este restaurante en el que toda la repostería se elabora en casa, utilizando, además, huevos de caserío y leche de Betelu.

El Plum Cake es, además, un producto que a menudo realiza Marjo en la cocina de Olagi, cambiando ligeramente las cantidades respecto de la receta de Catalina (ella utiliza 300 g. de harina, 330 de mantequilla y 250 de azúcar) y lavando los frutos secos en Baileys, pues opina que el plum cake queda más suave que con ron. Por lo demás, los tiempos de horno utilizados han sido 20 minutos a 220 grados y 45 minutos a 180.



#### M<sup>a</sup> JOSE ARREGI

(Beasain, 1963)

OLAGI sagardotegi-jatetxeko sukaldaria.  
(Erdigunea, ALTZAGA. 943 88 77 26)



J.M. Iturriotz, 12  
BEASAIN  
943 88 81 86



# Bai Reformas

construcciones • restauraciones



¿quieres hacer un cambio?  
aldaketa bat egin nahi?

CONSTRUCCIONES - REFORMAS - RESTAURACIONES - INTERIORISMO  
ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK - ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

c/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200 (Gipuzkoa) - Tel-Fax: 943 88 76 40 - Movil: 677 577 339  
E-mail: info@baireformas.com - Web: www.baireformas.com



## Arroz a la italiana

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se pone en una cazuela bastante mantequilla con cebolla picada, y cuando esté blandita se añade el arroz, se saltea, se echa doble cantidad de agua que de arroz y se deja cocer.

Cuando esté medio cocido se mezcla queso rallado y se deja cocer durante quince minutos y otros quince descansar.

Aparte se hace una salsa de tomate con mucha cebolla, y después de hecha se pasa por el "chino", se saltean unos higadillos y se echan a la salsa unas salchichas; se asan al horno puestas en una tartera con un poco de grasa y pinchaditas.

Cuando todo esté preparado se unta un molde rosca con mantequilla o aceite frito con ajo y se llena el molde de arroz blanco, se le da la vuelta a una fuente redonda y en el centro se pone la salsa de tomate con higadillo y salchicha, se adorna a capricho y se sirve.

#### ANNE OTEGI

(Itsasondo, 1981)

TOKI-ALAI jatetxeko sukaldaria.

(Herriko Plaza, ARAMA. 943 88 89 53)

### El toque personal de Anne Otegi

Amante de Italia y del arroz, Anne Otegi tuvo claro desde el principio cuál iba a ser la receta a realizar. En cualquier caso, esta itsasondotarra ha realizado una versión muy libre del plato de Catalina Goya.

Para empezar, ha sustituido los higadillos y las salchichas por otros tipos de carnes como morcilla de Jesus Mari Deba y costilla. Por otra parte, en vez de preparar aparte el arroz y la carne, lo ha hecho todo directamente en la cazuela, al estilo de Valencia. Primero ha sofrito la carne en la misma cazuela, para añadir el arroz y el caldo. Ha dejado que la cazuela coja calor al fuego hasta que el caldo ha comenzado a hervir y ha terminado el arroz en el horno, dejándolo 5 minutos a 220°, 15 minutos a 160 y 5 minutos de reposo.



## Toki Alai TABERNA JATETXEA

- » Eguneko menua
- » Karta asteburuetan

Berezitasunak (enkarguz): Paella eta Fideuá

Herriko plaza - ARAMA - Tf: 943 88 89 53



# SUMINISTROS INDUSTRIALES AL ALCANCE DE TODOS



Herramienta para la industria y la construcción



Herramientas eléctricas



Herramientas manuales



Ropa y Epi's

 **Alonso**  
INDUSTRIA HORNIGAIK



## FERRETERÍA

Urdaneta 4, Tf. 943 80 50 74, ORDIZIA

## SUMINISTROS INDUSTRIALES

Potig. Isuses nº 1-2, ARAMA / Tf. 943 88 11 32

Fax 943 88 20 01 / E-mail: [alonso@salonso.com](mailto:alonso@salonso.com)

- Herramientas de precisión
- Ferrería
- Equipos láser
- Señalización de seguridad
- Líneas de vida

**¡NUEVO!  
BERRIA!** » AUTOMOCIÓN  
» JARDINERÍA  
» BRICOLAJE



## Merluza rellena

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se escoge una cola de merluza, se abre por la mitad y se saca la espina dorsal, se echa la sal y zumo de limón y se pone mantequilla (unos ocho pedazos del tamaño de una aceituna) y seis huevos duros picados muy finos, con perejil, y unas setas salteadas teniéndolas a mano; esta cantidad se calcula para un kilo de merluza.

Se rellena con esta masa, se cose con hilo de bala, se tiene una tartera con aceite frito y se pone en ella la cola, se le echa aceite frito con ajos por encima y se mete al horno.

Se mira y se echa el jugo de la merluza con una cuchara por encima, se tiene durante quince o veinte minutos en horno bastante fuerte y se sirve adornando con unas rajadas de limón, pasando por perejil picado y echando un poco de jugo por encima; aparte se sirve salsa mayonesa o tártara.

#### IBAN MATE

(Dolarea Etxea, Beasain, 1975)

RK jatetxeko sukaldaria eta jabea

(Nafarroa etorb. 57, BEASAIN. 943 88 98 88)

### El toque personal de Iban Mate

Iban Mate realiza con este plato un doble homenaje. A Catalina Goya, obviamente, por una parte, pero por otra parte, y más importante, a su madre, M<sup>a</sup> Carmen Garaialde, fallecida cuando Iban contaba 13 años, y que elaboraba en casa este plato basándose en la receta del libro de la cocinera goierritarra. M<sup>a</sup> Carmen seguía al pie de la letra las instrucciones de Catalina, sólo que añadía al relleno almejas, previamente abiertas, langostinos y txangurro picado en casa.

"Tengo que decir" nos cuenta Iban "que en el fondo soy muy crítico con este tipo de cocina, pues pienso que a día de hoy la cocina ha evolucionado mucho, y no tiene sentido preparar una merluza rellena en entero, cuando cada parte va a tener un comportamiento diferente en el horno. Yo, en concreto, sigo preparando este plato en el RK, pero en raciones individuales, para que todas salgan igual. En cualquier caso, ha sido un placer el volver a preparar este plato que tanto gustaba a mi madre".



**ARGI**  
OPTIKA

zure ikusmena zainduz  
zure estetikaren oinarrizko osagaia

Ε Μ Ψ Ε

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain  
T 943 88 31 10 [www.argioptika.com](http://www.argioptika.com)

- » Begien azterketa eta tentsio neurketa
- » Ukipen lenteen egokitzeak
- » Eguzkitako zein graduatutako betaurrekoetan aukera zabala

PRADA D&G VERSACE BURBERRY





## FABRICACIÓN DE VENTANAS Y PUERTAS



**GEURIA**

CARPINTERÍA DE ALUMINIO

- Ventanas de rotura de puente térmico
- Puertas, escaparates y balcones
- Muros cortina
- Manparvas
- Forrado de fachadas

[www.geuria.com](http://www.geuria.com)

Ittolako industrialdea  
Salbatore Auzoa / 15A, Pab. C4 - BEASAIN  
Tf. 943 88 01 62 - Fax. 943 88 83 33  
[geuria@geuria.com](mailto:geuria@geuria.com)



**ASEPLAN S.L.**  
AHOLKULARITZA · ENPRESAK

José Miguel Iturrioz s/n  
BEASAIN (Frente INEM)  
Tf.: 943 08 64 20  
Fax: 943 08 64 22  
[aseplan@aseplan.es](mailto:aseplan@aseplan.es)

Oriamendi 15  
BEASAIN  
Tf.: 943 88 71 29  
Fax: 943 16 40 51  
[aseplaninmobiliaria@aseplan.es](mailto:aseplaninmobiliaria@aseplan.es)

CONTABLE | JURÍDICA | LABORAL | FISCAL | MERCANTIL | INMOBILIARIA | ADMON. FINCAS



## Pollo asado

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se limpia bien y se arma, se frota con manteca de cerdo, echándole la sal necesaria; se pone a asar en una tartera, echando si gusta un poco de cebolla y ajo y unas ronchas de tocino gordo, vigilando esto para que no se queme.

Una vez asado se saca, se trincha y se quita la grasa de la tartera, echando un poco de vino blanco; cuando esto se consume, un cacillo de buen caldo; se pasa por un "chino" y se reserva en un cazo, y cuando se va a servir se le echa el jugo por encima muy caliente y se sirve con alguna guarnición de patatas o ensalada

### El toque personal de Juanma Garmendia

Juanma Garmendia no tuvo ninguna duda a la hora de elegir la receta para homenajear a Catalina Goya de Echezarreta, precisamente, Kattalin está adquiriendo gran fama debido a la maestría de este alegitarra a la hora de preparar pollo Lumagorri a la parrilla, una preparación que apenas encontramos en otros restaurantes.

En esta ocasión, sin embargo, Juanma ha prescindido de la parrilla para seguir los pasos de Catalina, salvo leves excepciones: no ha utilizado ronchas de tocino, ha sustituido el vino blanco por cerveza, y ya que estamos en temporada, ha rellenado el pollo con una manzana reineta que le ha aportado un rico sabor y jugosidad al asado.



#### JUANMA GARMENDIA

(Alegia, 1961)

Kattalin erretegiko sukaldaria eta jabea  
(Katea 4, BEASAIN. 943 88 92 52)



Un regalo para lucirse...

porque en **not vello**  
La Belleza se Regala

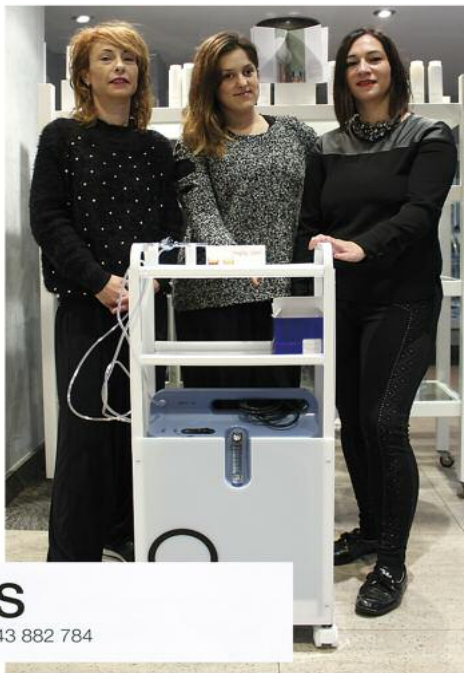
Dolare Kalea, 1 - BEASAIN - 943 04 17 15 - beasain@nomasvello.com



simply zen



DESCUBRE LA  
TECNOLOGÍA  
DEL OXÍGENO  
PURO



## PELUQUERÍA ADATS

K/ Oriamendi, 32 \_ Beasain (Gipuzkoa) 20200 \_ Tel: 943 882 784



• ROTOR etxeko salmenta puntu ofiziala.

• GURE MARKA NAGUSIAK:

• BIORACER kirol arropak.

• SIDI oinetakoak.

• Nutriziorako Born, Power Bar, Gu, Pro Action eta W-Cup etxeko punta puntako produktuak.

• Beste marka batzuk. Michelin Vitoria, Continental, Kenda, Rubena, Rotor... Kubierta eta kamerak.

• Txirindu marketan aukera paregabea: **SCOPPIO, MENDIZ; COLUER, BIANCHI, BOTECCIA, COLNAGO** etab...

Parkean jolasteko edota kompetizio garrantzitsuenarako.

• Osagarrien markak: **KCNC, ROTOR, MAXSYSTEM**



**ZUGAITZ**  
TXIRRINDUAK

[www.zugaitzayusotxirrinduak.com](http://www.zugaitzayusotxirrinduak.com)



Plaza Dulce María Loinaz, nº 3 | BEASAIN | 943 106 265



## Merluza a la moderna

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Cantidades para una cola de un kilo: Doscientos cincuenta gramos de setas, cincuenta gramos de jamón cortado en cuadrillos, tres docenas de almejas blanqueadas y media cebolla picada y salteada. Se pone en una cazuela de barro y se mezcla todo; se tendrá la cola preparada, ya quitada la espina, dando la sal y echando zumo de limón y un poco de mantequilla; se rellena y se cose.

En una tartera de horno con mantequilla clarificada se pone la cola, y echando más mantequilla por encima se mete al horno fuerte durante quince minutos y se sirve adornando con huevo duro y picado (aparte la clara y la yema), haciendo dibujos con salsa española.

**Nota.-** Antes de emplear las setas y el jamón se saltean.

### El toque personal de Lontxo Ormazabal

Los pescados en general y la merluza en particular son productos que le encantan trabajar a Lontxo Ormazabal, a pesar de que para muchos el fuerte del Korta es su excelente carne.

La versión de Lontxo de la Merluza a la moderna de Catalina Goya es muy libre, sustituyendo las setas por hongos, la salsa española por salsa americana y añadiendo langostinos troceados y cigalas al plato para aportarle color y sabor.

Por lo demás el modo de preparación es el mismo. Los productos se saltean previamente picados, y la merluza, rellena con ellos, se hornea durante un cuarto de hora a fuego vivo para terminar decorándola con las almejas y las cigalas.



#### LONTXO ORMAZABAL

(Ormaiztegui, 1976)

KORTA jatetxeko sukaldari burua.

(San Lorenzo auzoa, GABIRIA. 943 88 71 86)

**Josetxo Arraindegia**  
Pescados y mariscos

San Andres 31 - 20216 ORMAIZTEGI  
Tf. 943 16 13 66 / Part. 943 88 97 78

**TXISTU**  
taberna

San Andres 21, ORMAIZTEGI - 943 08 93 17



# GOIERRIKO MARISKERIA



**MARISCADA  
PARA  
2 PERSONAS**

- 2 Nécoras
- 1 Txangurro
- 6 Langostinos
- Almejas

- 1 Bogavante
- 2 Postres
- 2 Cafés
- Vino o Cava

**70€**  
+IVA



mariskeria - sagardotegia - erretegia

- Marisco vivo (víveros propios)
- Especialidad en carnes a la parrilla
- Cocina tradicional con toques de autor
- Excelente carta de vinos
- Amplio aparcamiento
- Bodas, bautizos, celebraciones...

**Y ADEMÁS:  
INMEJORABLES CHULETAS  
A LA PARRILLA**

SAN LORENZO AUZOA  
GABIRIA  
**943 88 71 86**





## Potaje de judías coloradas

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Después de lavarlas en agua fría varias veces se ponen en un puchero con agua fría y un poco de aceite crudo, un poco de cebolla picada, un diente de ajo y puerro, todo picado, agua un poco abundante y un pedacito de tocino; se pone a la lumbre y se deja que hierva despacio, y cuando esté medio cocido esto se vigilará con una cuchara de palo siempre, se le echa la sal necesaria y una hora antes de servir se fríe con aceite cebolla picada, se echará al puchero y se deja cocer hasta que esté en su punto, y si se cuece antes de la hora de comer se retira a una esquinita.

#### MAITE RODRÍGUEZ

(Beasain, 1980)

GUARDI jatetxeko sukaldaria eta jabea  
(Pol. Guardi, 13, IDIAZABAL. 943 80 19 18)

### El toque personal de Maite Rodríguez

Las alubias son la gran especialidad de Guardi, restaurante que, a pesar de encontrarse físicamente en Idiazabal, está más cerca del centro de Segura que del de su propio municipio y también se encuentra, casualmente, muy próximo a Urnausi, el caserío de Catalina Goya.

Siendo así, qué mejor homenaje que reinterpretar la receta de “judías coloradas” que Catalina preparaba casi de la misma manera que lo hacen las chicas de Guardi, con la diferencia de que éstas usan pimiento verde y rojo en vez de puerro, y el tocino, al igual que el resto de sacramentos, lo cuecen en una cazuela aparte. He aquí un plato que ha sufrido muy pocas variaciones en su realización a lo largo del último siglo.





## GUARDI

J A T E T X E A

- carta
- menú del día
- platos combinados
- bocadillos
- raciones
- comida para llevar
- horario de cocina ininterrumpida

Polígono Guardi (Carretera a Segura)  
IDIAZABAL - Tf. 943 801 918 - [www.guardijatetxea.com](http://www.guardijatetxea.com)  
[reservas@guardijatetxea.com](mailto:reservas@guardijatetxea.com)



# Axari

JANTZIDENDA

OINETAKOAK ERE  
BADITUGU!!

NAGUSIA 15, IDIAZABAL  
943 18 72 84

## GARAGE ALDANONDO

- GURPIL LANAK
- ALINEAZIO
- OLIO
- HAREZKO TXORREOA

Tf. 943 18 72 57 • IDIAZABAL



# APAIN

ETXEGINTZAKO MATERIALAK  
BURDINDEGIA - ZERAMIKA ETA BAINUAK

Tfno. 943 88 00 77  
Fax. 943 88 82 60  
E-mail: apain@apain-sl.com

Mallutz, 6  
20240 ORDIZIA  
(Gipuzkoa)

birziklapenak

## BENTABERRI

reciclajes

T. 943 16 21 36  
M. 670 54 14 16  
E-mail: bentaberri@bentaberri.com

Pol. Ind. Elbarrena, 7  
20247 ZALDIBIA  
(Gipuzkoa)



# COVIRAN EDURNE

*Eguberri zoriontsuak!*

■ ■ ■ Santa Barbara, 1. ZEGAMA.  
Tf. 943 80 15 66



# MARGOGAI

MARGO HORNIDURAK - SUMINISTROS PINTURAS

Oriamendi kalea, 32. Tf. 943 88 65 63 - BEASAIN  
Laskaibar 1 - 1. Tf. 943 88 22 93 - BEASAIN

[margogai@euskalnet.net](mailto:margogai@euskalnet.net)



## Bacalao con salsa verde

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se pone en remojo todo, se quitan los huesos y la escama, se pone en una cazuela de barro bastante aceite, se fríe con un diente de ajo y se le echa la cebolla bien picada y dos dientes de ajo también picados; una vez que la cebolla esté bien hecha se le agregan patatas en ruedas y guisantes frescos, se le da un vuelta en dicha cazuela y se le echa un poco de mantequilla del tamaño de una nuez, y seguidamente perejil picado, y se añade un poco de carne o caldo de bacalao hasta que se tapan las patatas. Se deja cocer un rato, meneando la cazuela para que no se quemen; cuando estén medio cocidas las patatitas se agrega el bacalao con el pellejo hacia arriba, se echa aceite frito por encima y se deja que se haga lentamente; se sirve en el mismo cacharro.

#### ANA FERNÁNDEZ

(Ordizia, 1969)

PILARRENEA jatetxeko sukaldaria.

(Nagusia 52, IDIAZABAL. 943 18 72 18)

### El toque personal de Ana Fernández

Como buena vasca de ascendencia gallega, la ordiziarra Ana Fernández se ha decantado por un plato de pescado, en este caso una preparación tan clásica como efectiva: el bacalao en salsa verde.

Además, Ana ha sido una de las pocas, si no la única, que ha respetado al 100% las instrucciones de Catalina Goya de Echezarreta, no sólo preparándolo tal y como lo dicta la cocinera goierritarra, sino incluso dejándolo para la foto en el mismo "cacharro", tal y como indica la guisandera de Segura.

En Pilarrenea podemos encontrar, tanto a lo largo de la semana en el menú del día como en las raciones de fin de semana, platos clásicos de factura impecable como el que acompaña a estas líneas.



## PILARRENEA JATETXEA

Betiko euskal sukaldaritzza idiazabalen erdian!

- Astelehenetik ostiralera: eguneko menua (10 €, kafea barne)
- Asteburuetan: plater konbinatuak, razioak, pintxoak eta sukaldaritzza tradizionaleko platerrik goxoena (legatza saltsan, makailu kokotxak, karrillerak ardo beltzetan...)
- Ostegunetan: pintxo-potea, 19etatik 21:30etara
- Taldeentzako menu hitzartuak
- Terraza estalia



Nagusia 52 / IDIAZABAL / 943 187 218



eusk<sup>oo</sup>pticos

JM. IMAZ

R.P.S. 56/11

OPTICOS - OPTOMETRISTAS

C/Mayor 46 - BEASAIN - 943 88 20 55



EMBUTIDOS - HESTEBETEA  
**JESUS MARI DEBA**  
MORCILLA "ORMAIZTEGI" ODOLKIAK

Pol. Ind. ANDUAGA Mód. 9 Nave 7 • EZKIO-ITSASO 943 72 17 10

1. Sarria Goieriko Odolki  
Lehiaketan 2014

JOSE BENITO DEBA  
harategia

» Zumalakarregi plaza z/g  
ORMAIZTEGI. Tf. 943 88 26 59

Ganador del Concurso de Txistorra  
"Santo Tomas 2005"

*Bitter*  
JATETXEA  
Betiko elxea

Tf. 943 18 00 33 - 943 18 00 84 - ATAUN



**OLANO**  
HARATEGIA — CARNICERIA

- » Etxeko harategia
- » Odolkiak
- » Aurrez prestatuturiko janaria
- » Etxe-hamburgarrak

Andra Mari 3 - BEASAIN - 943 88 07 78 - [carniceriaolano@gmail.com](mailto:carniceriaolano@gmail.com)

**TRI**  
GUNE  
TRIATLETEN  
GUNEA

**NO PAIN, NO GAIN**

IGERIKETA, BIZIKLETA ETA KORRIKARAKO  
JANTZI NAHIZ OSAGARRIAK  
NEOPRENOAK ALOKATZEKO AUKERA  
ELIKAGAI NUTRITIBOAK

Gabon Zoriontsuak!!

Jose Miguel Iturrioz 12. BEASAIN. T. 943 08 90 07



## Calamares rellenos en su tinta

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se eligen los calamares pequeños, quitándoles la tinta para echarla a la salsa; se limpian bien, se les quita la tela que tienen por encima, así como los hijos y otro bulto que tienen; se lavan bien en agua fresca, se dejan todos en un plato para luego picarlos y se les da la vuelta a los calamares para lavarlos bien por todas partes. Se pican las patas, un poco de jamón, cebolla, un diente de ajo y perejil, todo bien picado. Se pone en una sartén aceite con la cebolla a dorarse; cuando esté un poco dorada se agrega el jamón, las patas y el ajo picado; se deja que se hagan al fuego vivo; hay que tenerlos al fuego hasta consumirlos; se agrega un poco de pan rallado fresco y se mezcla todo cuando esté hecho una pasta. Se rellenan los calamares; después de rellenar se les pone o se cosen con un palillo, se pasan por harina y se fríen en aceite.

Para la salsa de calamares se pone en una cazuela mucha cebolla partida en pedazos y un poco de ajo picado; cuando esté la cebolla hecha se agrega un poco de pan frito muy tostado en aceite, se echan los calamares y tomate hecho de antemano y se añade la tinta deshecha con un poco de sal gorda, se deja un rato vigilando para que no se haga demasiado, se sacan los calamares, se pasa por un "chino" la salsa y quitando el palillo se agregan y se dejan al calorillo de la lumbre hasta el momento de servir. Se sirven con costrones de pan frito.

## El toque personal de Rosi Noguera

Los txipirones en su tinta son uno de los platos favoritos de la tolosarra Rosi Noguera, cocinera del bar-restaurante Kaxintane, de Itsasondo. Aunque no había oído hablar de Catalina Goya, Rosi ha tratado de respetar al máximo la receta sólo que con unas ligeras variantes:

"Al preparar el relleno, por ejemplo, yo no les añado jamón, y tampoco pan rallado, porque me parece que así se quedan secos" nos comenta Rosi, "eso sí, añado pimiento verde y a veces incluso rojo, muy picadito".

Por otra parte, al elaborar la salsa de los txipirones, Rosi no añade el pan frito directamente a la salsa, como comenta Catalina Goya. "Los sirvo con pan frito, pero lo añado al final, cuando el plato ya está terminado".



### ROSI NOGUERA

(Tolosa, 1965)

KAXINTANE jatetxeko sukaldaria.

(Nagusia 27, ITSASONDO. 606 75 65 51)

**EZKIZU**

Kale nagusia, 16  
Tf. 943 08 46 79  
LEGORRETA

**TALLERES  
AUTO ARIZPE**

ARIZPE, 9  
TF/FAX: 943 80 65 46  
MÓVIL: 629 44 59 80  
LEGORRETA





**Tecnología y maquinaria  
de elevación y transporte.**

**Cada vez más personas  
llevan su negocio a lo más alto.**

Disponemos de una amplia gama de grúas normalizadas, grúas especiales, pórticos, polipastos, carros y transbordadores.

Si por el contrario, lo que buscas es algo muy especial, también contamos con todo un equipo listo para desarrollar cualquier pedido "a medida".

Damos respuesta a las necesidades más habituales en las condiciones de calidad y precio más competitivas.

Lleva tu negocio a lo más alto.



**LOOK UP**

[WWW.JASOINDUSTRIAL.COM](http://WWW.JASOINDUSTRIAL.COM)



## Menestra de cordero

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se parte y se fríe en abundante grasa y se echa a una cazuela, se le añade salsa española y se deja que se haga. Por separado se cuecen las lechugas, alcachofas, guisantes y espárragos; la lechuga y la alcachofa después de cocidas se fríen con huevo, dándoles la forma de bocadillos.

Todo esto se le añade al cordero, así como zanahorias, cebolletas, patatitas, setas o champiñones salteados, filetitos de jamón, mollejas de cordero salteadas, sesos fritos y huevos cocidos; los espárragos se colocan al tiempo de servir.

### El toque personal de Maite Garmendia

Los que conocemos la cocina de Maite Garmendia sabemos que el sabor y la succulencia son dos de las características clave de la cocina de esta Gaintzatarra afincada en Lazkao, así que no nos extraña que haya optado por la Menestra de Cordero, un guiso potente y sabroso que junta en un solo plato carne y verduras a modo de plato único con guarnición sin duda todo un precursor de los actuales platos del día o platos combinados.

Maite ha seguido escrupulosamente la receta de Catalina Goya, realizando tan sólo unos pequeños cambios: en vez de lechuga rebozada, ha utilizado espinaca, no le ha añadido jamón, mollejas y sesos para no cargarlo de carne y además de los champiñones ha añadido setas de cardo.



#### MAITE GARMENDIA

(Gaintza, 1968)

MAITE jatetxeko sukaldaria eta jabea  
(Elosegi, 22. LAZKAO. 943 08 76 74)

## HARLANDU S.COOP

- Marmol, granito eta harri lanak
- Encimeras de baño y cocina
- Revestimientos de fachada y suelos
- Hileriko lanak

Pol. Zubierreka, 52 - LAZKAO - T. 943 882 465  
T.-F. 943 887 249 / harlandu@harlandu.com





**ipotx**  
haur eta gazteentzako moda

Hirigoién, 8 • LAZKAO • 943 08 79 12

**AVIA**

E. S. LAZKAO



LAZKAO ZERBITZUGUNEA

**Erregaiak**

**Denda**

Pelleta eta briketak  
Autoentzako olio eta osagarriak  
Prensa eta aldizkariak

**Garbigunea**

**Kafetegia**

Eguneko Menua  
Gosari, pintxo eta ogitartekoak

GI-120 Km 65

LAZKAO

T./F. 943 88 17 19

avialazkao@galparsoro.com

www.galparsoro.com



Zuzenki

Irantzu Amundarain Irizar  
abokatua

**Aholkularitza:**

» Fiskala » Kontablea  
» Juridikoa » Laborala



Hirigoién 7 - LAZKAO - Tel./Fax: 943 16 23 93  
zuzenki@zuzenki.eu

LAZER IREKITZEKOA  
PROXIMA APERTURA

**ekolur**  
BELARDENDA

Zorionak  
eta urte berri on!!

Jose Lasa kalea 11 behea

20210 Lazkao Gipuzkoa

ekolurbelardenda@gmail.com

**IZA**  
ileapaindegia

*¡Hemos cumplido  
3 años!*

*¡Gracias a todos por  
vuestra confianza!*



La nueva era  
**INNOSENSE**  
by Koleston Perfect

Coloración permanente especialmente formulada para reducir el riesgo de desarrollar alergia a los tintes capilares



HIRIGOIÉN, 24 LAZKAO  
943 10 63 97

**MARTES: 10% DTO EN COLOR**

**VIERNES, HORARIO CONTINUO:  
DE 9:40 A 18:00**



## Champiñones o setas

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Después de bien lavadas se les echa la sal; se pone una cazuela con mucho aceite con ajo, se echan en ella, se dejan que se hagan lentamente, echando más ajo picado, perejil y guindilla, y se hace una salsa picante, y cuando esté se echan a la salsa dejando que hiervan otro rato. Se tiene unos panes fritos y se colocan sobre esos panes los champiñones, se echa un poco de salsa por encima y, gustando muy picantes, se echa un poco de cayena y se sirven.

### El toque personal de Marijo Irastorza

Marijo Irastorza no había oído hablar de Catalina Goya, pero accedió gustosamente a tomar parte en esta publicación. Y a raíz de ello, casualidades de la vida, se ha enterado de que su madre, M<sup>a</sup> Jesus Egurbide, aprendió a cocinar hace 50 años de la mano de nuestra protagonista. M<sup>a</sup> Jesus y otras legorretarras se molestaban en desplazarse juntas a Beasain para participar en las clases que impartía entonces Catalina en la Asociación de Mujeres. Unos años más tarde, Catalina fue la que acudió a Legorreta, durante cerca de dos años, a dar sus clases en el edificio de las escuelas públicas.

Marijo ha elegido para esta ocasión los champiñones, un producto que ofrece habitualmente en el bar Arantxa, aunque un poco menos picantes. El único cambio que ha realizado sobre la receta de Catalina ha consistido en añadir un vaso de vino blanco durante la elaboración del plato.

#### MARIJO IRASTORZA

(Legorreta, 1967)

ARANTXA tabernako sukaldaria eta jabea.  
(Nagusia 18, LEGORRETA. 943 08 83 32)



**LEGORRETA UDALA**  
(GIPUZKOA)

## LEGORRETAKO UDALA

Kale Nagusia 12  
Tf. 943 08 40 00  
Faxa: 943 08 49 00



# autopia boxtaller

ALQUILER DE BOXES - MECANICA GENERAL



## PREPARA tu COCHE para el INVIERNO



## CAMBIO de ACEITE y FILTRO

10W40 <small>desde</small>	5W40 <small>desde</small>	5W30 <small>desde</small>
<b>59,99</b>	<b>69,99</b>	<b>79,99</b>

5 litros de aceite  
Tasas I.V.A.

Filtro de aceite

Mano de obra  
Revisión de seguridad

**TODO INCLUIDO**

siempre con las  
mejores marcas



MOTUL



Castrol



elf



Mobil 1



### HORARIO:

L-V de 9:00 a 20:00  
S de 9:00 a 19:00

Katea Kalea 5 · BEASAIN · 660 98 51 65  
www.autopiaboxtaller.com · autopiaboxtaller@hotmail.com



## Bacalao con tomate y pimientos

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se tiene a remojo durante veinticuatro horas, se le quita la escama y se pone a fuego hasta ponerlo blanco, hasta que hierva, sólo que le salga espuma; se pone en una cazuela de barro bastante aceite, se le echa un par de ajos pelados y se frien; una vez fritos se sacan los ajos; se tendrán preparados los pedazos de bacalao y se les da una vuelta, es decir, se frien un poco; se prepara el tomate hecho con mucha cebolla picada y pasada por el "chino", se le echa al bacalao por encima, se saltean unos pimientos morrones y se le agrega el bacalao; se deja que hierva unos diez minutos y se sirve en la misma cazuela.

#### JUAN RUBIO

(Legorreta, 1946)

ZEZILIONEA jatexeko sukaldaria.

(Herriko plaza, OLABERRIA. 943 88 58 29)

### El toque personal de Juan Rubio

Juanito Rubio ha preparado una versión actualizada de la receta de Catalina Goya. En vez de cocer y luego freír el bacalao, el cocinero legorretarra lo ha dorado en la chapa 3 minutos por el lado del pellejo y 5-7 minutos por el otro lado (en casa lo podemos hacer en una sartén tapada). Para acompañar al bacalao, Rubio ha elaborado una piperrada tradicional con cebolla, ajo, pimiento verde y pimiento morrón que ha pochado suavemente, añadiendo tomate fresco troceado cuando las verduras estaban bien pochadas, y dejan-do que todo hierva junto unos 15 minutos.

Finalmente, Juan Rubio ha terminado el plato añadiendo dos kokotxas de bacalao hechas a la plancha un minuto por cada lado y un chorrito de emulsión de aceite de perjol.



**Trans.O.Gui, S.C.**  
Transportes Obras de Guipúzcoa

Pol. Ind. IÑAUSTI 4b  
Ctra. Nac.1 - km 416  
**20213 IDIAZABAL**  
roberto@transogui.es  
info@transogui.es  
Web: www.transogui.es



Tel. 943 161 079  
943 161 635  
Tel. Móvil 647 315 605  
Fax 943 160 656



EQUIPAZOS DE SONIDO  
A LOS **MEJORES PRECIOS**




**UDANA**

AUDIO PRO - OÑATI

Equipa tu establecimiento con unos bafles artesanales fabricados en Gipuzkoa por Udana Sound. Puedes comprobar la calidad de su sonido en el nuevo bar The Parranda (antiguo Txintzarri) en la Parte Vieja.

Enrike Azpeitia / UDANA AUDIO - Berezaio Pol. 27, Oñati  
T. **943 716160** - M. **610 381244** / [udana@bafle.com](mailto:udana@bafle.com)

 Udana Azpeitia

**MUGAR**

- ELECTRICIDAD
- ILUMINACION
- REFORMAS EN GENERAL DE ELECTRICIDAD

Euskal Pilota 4  
Tf. 943 160 240  
Fax 943 888 688  
**ORDIZIA**

San Ignacio 8  
Tf. 943 888 907  
Fax 943 888 688  
**BEASAIN**

**K21**  
KALITATEA

E-mail: [mugar@mugar.eu](mailto:mugar@mugar.eu)  
[www.mugar.net](http://www.mugar.net)



## Lengua de ternera estofada

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se pone en una cazuela aceite o manteca de cerdo; cuando esté muy caliente se echa la lengua a dorar; cuando esté bien dorada se le echa una cebolla grande, zanahoria (ambas partidas) y un diente de ajo picado; se deja que se haga tapada a vapor; cuando esté hecha la cebolla se añaden dos cucharadas de harina y se dora, sacando la lengua fuera; una vez dorada se echa vino blanco o jerez seco (medio vasito), se añade caldo o el agua necesaria y se pone en la lumbre con la lengua para que se vaya haciendo poco a poco. Una vez que esté tierna la lengua (se conocerá al meter el tenedor con facilidad) se saca y se deja enfriar; una vez que esté fría se monda y se añaden unas setitas salteadas.

Se trincha en rajas finas y, echándole la salsa por encima, se sirve.

### El toque personal de Juan José Martínez de Rituerto

Juanjo fue quien nos puso sobre la pista de Catalina Goya de Echezarreta, y es que este cocinero sabía hace tiempo de la existencia de la mítica cocinera. Su madre, M<sup>a</sup> Carmen Arregi, practicante de Lazkao, hizo en su día un curso con José Castillo, en el que conoció personalmente a Catalina. A partir de entonces, M<sup>a</sup> Carmen utilizó tanto el libro de la Goya que lo dejó sin portadas, aunque su hijo se preocupó de conseguir un volumen en condiciones que guarda en la cocina de su restaurante. Juanjo nos cuenta que su madre cocinaba un montón de platos siguiendo las recetas de Catalina: "Las albóndigas, el bacalao y la merluza en salsa verde, el flan, el membrillo..."

Para esta ocasión, Juanjo ha realizado una versión muy personal de la lengua, limitándose a cocerla y cubriéndola con una salsa española elaborada al estilo de Catalina, con cebolla, zanahoria, puerro, perejil y vino blanco.



#### JUANJO MARTÍNEZ DE RITUERTO

(Lazkao, 1959)

ALDASORO jatetxeko sukaldaria eta jabea  
(Urdaneta 27, ORDIZIA. 943 88 00 23)

C/ Joseba Rezola, 3  
Tf. 943 88 10 51  
ORDIZIA

**BODEGAS SAN JUAN**  
VINOS Y LICORES



IKASTING//  
yes, I do

ESTE 2015...  
1- VOY A DEJAR DE FUMAR.  
2- VOY A APRENDER UN IDIOMA NUEVO.  
(¡ Y SACARME EL FIRST!)  
3- VOY A APUNTARME AL GIMNASIO.

NO HAGAS UNA LISTA DE PROPÓSITOS. CÚMPLELOS.

TE AYUDAMOS A ELLO. APRENDE INGLÉS, CHINO O ALEMÁN.

Santa María 39 Ordizia | 943 041 753 | [www.ikasting.net](http://www.ikasting.net) | [hello@ikasting.net](mailto:hello@ikasting.net)




# KRISKRAS FRUITU LEHORRAK

## NEGUKO FRUITU LEHORRAK:

- PIKUAK 4,95€/KG
- AHABIAK 11,50€/KG
- LINDT LINDOR BONBOIAK 26,95€/KG
- EHOTUTAKO ALMENDRA 14,90 KILO  
OSO A EDO 16,90 €/KG
- DATILAK 14,25€/kg
- ANAUT POLBOROIAK 6,30€/KG
- ETAB.

*Jai zoriotsuak opa dizkiezue!!*

 @KriskrasOrdizia

 [www.facebook.com/kriskrasfruitulehorrak](http://www.facebook.com/kriskrasfruitulehorrak)

Santa Maria 39, ORDIZIA

Tf. 687 24 19 75 - 666 69 85 47



## Callos a la vizcaína y morros

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

**Callos a la vizcaína:** Se limpian bien, quitándoles el sebo y los pellejos sucios, y se cortan las orillas; luego se pasan por muchas aguas frotando bien. Se cortan cuadros y se lavan con vinagre y sal, se cuecen en agua fría con una cabeza de ajo, una cebolla, una rama de perejil, puerro, zanahorias, y unos gramos de especias y se tapan, cuidando de que no pierdan el hervor, hasta que estén muy tiernos. Entonces se hace la salsa poniendo en una sartén o cazuela bastante aceite, cebolla y un diente de ajo picado y pimientos choriceros ya remojados; se dejan hasta que se doren, se le añade caldo hasta que quede una salsa fina, se pasa por el tamiz o por el "chino" y se le añade un poco de tomate y guindilla picante; una vez reducidos los callos se echan a la salsa, se les hace hervir y se sirven.

**Morros de ternera albardados:** Después de cocidos se trinchan, se pasan en harina y huevo batido y se frien; se sirven con salsa de tomate aparte.

#### XABIER MARTÍNEZ

(Ordizia, 1964)

MARTÍNEZ jatetxeko sukaldaria eta jabea  
(Santa María, 10. ORDIZIA. 943 88 06 41)

### El toque personal de Xabier Martínez

El Martínez cumplirá en 2015 la friolera de 125 años (Xabier está convencido de que son más, pero la primera referencia en un documento escrito es de 1890), razón por la que este chef ha escogido una receta, en sus palabras "de las auténticas, las que perduran". De hecho, Xabier Martínez ha juntado dos recetas de Catalina Goya, Callos a la vizcaína y Morros de ternera albardados, para así homenajear tanto a la gran cocinera goieritarra como a otro clásico de la gastronomía guipuzcoana, el Panier Fleuri y sus "Callos y morros juntos pero no revueltos". La receta sigue prácticamente las pautas de Catalina, sólo que hoy en día los callos se obtienen ya limpios, "lo que es una gran ventaja para los cocineros", nos comenta Xabier.



**leire mintegi**  
ILEAPAINDEGIA

En Leire Mintegi ileapaindegia disfrutarás de un servicio personalizado.

Ven y conocenos!

Domingo Unanue Enparantza\_7 / 20240 ORDIZIA  
943\_888\_590





REGALA  
BONOS  
DE  
BELLEZA



# JOSUNE

ESTETIKA ZENTROA

Plaza J.M. Barandiaran (entrpl.) ORDIZIA / T. 943 882 888

\*\*\*\*\*  
[www.josune.ordizian.com](http://www.josune.ordizian.com)  
\*\*\*\*\*

- 
- Rejuvenecimiento Facial.
  - Tratamientos de Acné, Manchas y Rosácea.
  - Fotodepilación, Eléctrica y Cera.
  - Micropigmentación: Labios, Ojos y Cejas.
  - Tratamientos Corporales.
  - Aromaterapia.
  - Diseño de cejas.
  - Tinte y Permanente de Pestañas Express.
  - Solárium vertical.

 **farmaetxe**  
www.farmaetxe.com

**SERVICIOS PARA  
TU SALUD**

Jarrai  
iezaguzu  
FACEBOOK-ean



Zure  
osasun eta ongizatean  
espezialistak

*Especialistas en tu  
salud y bienestar*



FARMAETXETIK Eguberri zorionsu  
eta osasuntsuak opa dizkizuegu!!!

Desde FARMAETXE os deseamos  
unas felices y sanas fiestas!!!



Urdaneta 50-54 / Ordizia  
943 16 18 79  
farmaetxe@farmaetxe.com

 **farmaetxe**  
parafarmacia

 **farmaetxe**  
ortopedia

 **farmaetxe**  
confort



## Carne estofada

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se escoge un redondo o tapa de buey o vaca y un poco de rabo, se parte zanahoria (un par de ellas, según la cantidad de carne), ajo y un poco de puerro picado, unos gramos de pimienta negra, un poco de perejil y cebolla; se pone en una cazuela todo junto, un poco de vino blanco, algo de vinagre, aceite y manteca necesaria, y se pone a la lumbre para que se vaya haciendo lentamente; cuando las verduras estén doraditas se pasan todas por colador o "chino" sin que quede nada, se mete la carne con la salsa y se le añaden unas cuantas cebolletas y zanahorias y se deja hasta que estén tiernas añadiendo unas setas. Se trincha la carne y se adorna la fuente con zanahorias, cebolletas, setas y puré de patata.

#### ELISABETH ETA RUTH MARTIN GIMENO

MUÑOZ jatetxeko sukaldariak.  
(Pelota Vasca 3, ORDIZIA 943 08 58 24)

### El toque personal de Elisabeth y Ruth Martín Gimeno

En su modesto bar-restaurante de Altamira, las hermanas Martín Gimeno obsequian a diario a sus clientes con una cocina de cuchara, de la que ya no se encuentra en muchos sitios, con platos como callos, oreja, morros, rabo, guisados... era lógico, por lo tanto, que se decantaran por un plato de siempre como la carne estofada, que la preparan casi como lo hacía Catalina Goya, con la diferencia de que, en el caso de Elisabeth y Ruth, no pasan las verduras por el chino para elaborar la salsa, sino que las pican tan finamente que terminan por deshacerse por sí solas en la salsa que se origina al cocer durante horas la carne para que ésta quede tierna.



# MAIU

harategia - urdaitegia

Elaboración propia de:

- FRITOS: Croquetas, pechuga, lengua...
- SALCHICHAS, CHORIZOS, CHISTORRAS...
- ALBÓNDIGAS, CALLOS...

Goen Kalea 8, ORDIZIA. 943 04 37 02



# Revolución en tu jardín

Wiper



Ahora no tienes que esperar a tener tiempo para cortar la hierba de tu jardín. Nuestros robots corta césped lo hacen por ti. Independientes, automáticos y terriblemente eficientes, estos robots no requieren ninguna instalación y acuden ellos mismos al lugar de carga antes de que se les agote la batería. Confía en nuestros robots corta céspedes y disfruta de tu tiempo libre mientras ellos cuidan tu jardín.

BLITZ XP



RUNNER X



RUNNER XP



RUNNER XKH



ONE X



ONE XH



**ZELAETA**  
NEKAZARITZA

GURE MARKAK:

**STIHL** **VIKING**  
Yanmar **Jonsered**

**AGRIA**  
COMECA

BCS  
**SEP**

MOTOSIERRAS • SEGADORAS • ROBOTS CORTACESPED • MOTOAZADAS • CORTACESPED

Ctra. Beasain (Area, 18) / Tel. 943 16 15 15 - Fax. 943 88 24 73 / 20216 **ORMAIZTEGI**  
E-mail: zelaeta@zelaeta.net / [www.zelaeta.net](http://www.zelaeta.net)





A photograph of two young children walking away from the camera on a wide, gravelly path that stretches into the distance. The child on the left is wearing a light blue t-shirt and khaki shorts, while the child on the right is wearing a dark blue t-shirt and shorts. The child on the right has their arm around the shoulder of the child on the left. The background is a soft-focus landscape of green grass and a clear sky.

Beti zure alboan

SENDOTASUNA ETA HAZKUNDEA  
120 urte baino gehiagoko historia



Irizar i6

Irizar i4

Irizar PB

 **IRIZAR**  
[www.irizar.com](http://www.irizar.com)



## Alcachofas salteadas

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Quítanse las primeras hojas y las puntitas se parten en cuatro pedazos, se frotran con limón y se pone en un puchero agua con pedazos de limón y cuando hierve se echan las alcachofas y se dejan hasta que estén tiernas, se escurren y se fría aceite con ajo picado, se le echa la sal, se saltean y se sirven.

### El toque personal de Eneko Azurmendi

Eneko Azurmendi no había oído hablar de Catalina Goya, pero enseguida entró en el juego, eligiendo casi al instante las alcachofas, producto de temporada en el momento en que cerrábamos esta revista y que refleja a la perfección el carácter tradicional de la cocina del joven chef zaldibitarra.

La escueta receta de Catalina Goya de Echezarreta guarda pocas diferencias con la versión realizada por Azurmendi excepto en la utilización del jamón, ingrediente añadido por Eneko, que extraña no encontrarlo en la propuesta de Catalina, ya que como muestran otras recetas (véase, por ejemplo, la menestra), en los tiempos de esta cocinera ya era habitual "alegrar" con dicho embutido o un poco de carne las preparaciones vegetales.



#### ENEKO AZURMENDI

(Zaldibia, 1975)

LAZKAO-ETXE jatetxeko sukaldaria eta jabea.  
(Aiestaran erreka, ZALDIBIA. 943 88 00 44)

Lainaz  
KAFEAK



San Inazio K. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO  
cafesloinaz@yahoo.es





## EUROPAKO MOZORRO DENDARIK HAUNDIENA



Eta Ordiziako dendan,  
**BASERRITAR JANTZIAK**  
Etor zaitez gure aukera amaigabea  
ezagutzera

Majori plaza 12, Ordizia - 943 16 23 63



**AURTEN, IÑAUTERIAK**  
**OTSAILAREN 12AN HASIKO DIRA**



Etor zaitez zure mozorroa prestatzera!!

[www.jaiakdenda.com](http://www.jaiakdenda.com)

Poligono industrialia, Elbarrena 72-1 20247 Zaldibia, Gipuzkoa · Tlf: 943 888 232



## Judías verdes salteadas

### La receta de Catalina Goya de Echezarreta

Se escogen unas judías, se les quitan las puntas y si tienen los hilos se parten por medio con un cuchillo para que queden finitos y se lavan en agua fresca. Se pone un puchero con agua; cuando empiece a hervir fuerte se echan las judías y se añade una cebolla partida por la mitad, sal y aceite crudo; se dejan cocer a fuego vivo hasta que estén tiernas. Se escurren y se pone en una sartén abundante mantequilla clarificada; se saltean en ella las judías, se les da la sal necesaria y se sirven.

#### URKI BALERDI

(Zerain, 1986)

ZERAINGO OSTATUko sukaldaria.

(Udaletxeko plaza, ZERAIN. 943 80 17 99)

### El toque personal de Urki Balerdi

La receta elegida por Urki Balerdi, cuyo restaurante se encuentra a dos kilómetros escasos de Urnausi, el caserío en el que creció Catalina Goya, es, en realidad, una mezcla de tres recetas de su libro. Ha seguido los pasos de cocción de la receta de Judías verdes cocidas, ha salteado las vainas como se indica en la receta de Judías salteadas y al final, ha añadido huevo y patata, como se indica en la receta de Judías a la francesa, solo que las patatas aparecen en la forma de crema en la base del plato y el huevo, lejos de añadirlo cocido, lo ha escalfado antes de coronar con él el plato para que le aporte melosidad y sabor. Además, ha añadido, de cosecha propia, unos hongos picados y salteados que aportan una nueva dimensión al plato.



## ARTE ESTUDIOA - ESTUDIO DE ARTE

JAVIER SOTO  
artista profesional

**Ikastaro pertsonalizatuak** Clases personalizadas  
**Teknika ezberdinak** Diferentes técnicas  
**Adin guztiak** Todas las edades

Samperio 13 Bajo **ORDIZIA** 665705109  
Info@javiorsoto.net www.javiorsoto.net

