

AZAK

errezetak



Aurkibidea

Sarrerak

Gazta keztatuz beteriko tomatea eta intxaurdun olioypina, zezina kraskatsuz alaituak	10
Martoriz ondutako indioilar eta tomatodun brotxeta, jogurt eta pepinozko saltsarekin	12
Olagarro entsalada, frutadun all-i-oli arin eta piperrauts gozoz konfitatu patatekin	14
Hurrez igurtzitako burmuinen entsalada zizalatxoekin, izokin keztatu eta ziapedun olioypinez	16
Potxa eta galeperdun entsalada eta pipermin gozoak	18
Ahate konfitatudun entsalada, porruen olioypina eta "antzinako erako" mostaza	20
Txerri mingaindun entsalada eta langostinoak olioypin baltsamikoz	22
Zainzuri eta ganbadun budina eta bakailao keztatua, mahaspasa eta jengibreko olioypinetan	24
Foie-grasezko mamia, mango eta arto ale kraskatsuekin	26
Tipuladun patata tortillatxoak, oreganoz lurrindutako tomate eta txipen gainea	28
Txahal carpaccioa, irasagar krema eta olioypin gazi-gozoa	30
Krabarroka pastela ore kraskatsu tartean, sesamodun olioypinetan	32
Ostrak eta kardua, pistatxotan bilduta eta gordina	34
Atun, kalabazin, tomate eta pikillodun hostopila, gerezi olioypin arinarekin	36
Izokin fresko eta keztatua tartarean, vichyssoise eta zainzuri berdeekin	38
Tomate errearen gazpatxoa, muskuilu eta barazki eskabetxatuekin	40
Angurizko gazpatxoa, ganba beratu frijituak eta ogi kraskatsua	42
Bakailao lama, vichyssoise eta piper gorri birrinduak	44
Zainzuri zopa, arroka muskuiluak, zainzuri berde frijituak eta erregaliz ogi kraskatsua	46
Txipiroi marmitakoa eta tipulatx konfitatuak	48
Garbantzua zopa, ostra, hirugihar iberikoa eta porru frijitua	50
Izkiratzarra, zapoa eta almendrak gazpatxo xumea	52
Tipulatx, arrautza-gorringo eta ahate-urdaiazpiko zopa, parmesanoz gainerreta	54
Gaztaina zopa eta letxuan bildutako txerri iberikoaren masailak	56
Idi isatsaren zopa eta okinaren patatak	58
Dilista krema fina, ahuntz gazta, foie-grasa, kuia eta gorringo trufatua	60
Txerri iberikoaren urdaia eta itsas datilak letxu eta limazko zoparekin	62
Arrantzaleen erako arroz krematsua eta barbarin errea	64
Zainzuriak bi eratan, gazta freskodun krema apartsua eta oliba beltza	66
Arranparrilan erretako barazkiak eta bakailao konfitatua, mahaspasa eta pinazien olioypinez	68
Zainzuriak, garitako zainzurien maionesa eta oliba beltz birrindua	70
Piltzarrez beteriko patata, eltzekari-krema eta aza frijitua	72
Arkumedun udaberriko menestra, fruta, barazki eta perretxikoekin	74

Ilar freskoak, arrautza eskalfatua eta bakailao frijitua	76
Orburu frijituak, berberetxoak, urdaiazpikoa eta ogidun olioipina	78
Barazkiak tenpura porrusalda saltsaz, mihilu eta erregalizekin	80
Onddoak bi eratara, baratzuri-krema eta arrautza-gorringoarekin	82
Gorringoak eta langostinoak, almendradun olioipinarekin	84
Ganbak baratzuritan eta baratzuri zurikia, angurritzko kazkabarrak	86
Zigalatxoak aran, piper gorri eta hirugiharrearekin, tipulindun olioipinetan	88
Izokin gazia, meloia eta zezina kraskatsua, lima eta jengibreko saltsan	90
Txipiroi, tomate lehor eta tipuleta samurraren pintxo, ogi xigortuan	92
Alberjiniako (txiroen) kabiara, antxoak gaziak eta arrautza puskatua	94
Buiadun lasagna, piperbeltz berde eta belarren maionesarekin	96
Izokin kezkatudun krepeak, jogurt eta laranja-ko saltsarekin	98
Orea misera eta barazkiekin, ardo beltzeko saltsa gainean	100
Buiadun taloa eta azafraiz alaitutako bermut eta baratz-ko osaturiko zopa	102
Txahal muturrez beteriko kaneloiak, patata, azenario eta apiadun krema arinarekin	104
Sagardotan beratutako antxoak, pipermin eta kokodun olioipinetan	106
Lurrinetan egositako muskuiluak, patata eta frutez aberastutako all-i-oli	108
Haragi, perretxiko eta pistatxo-ko beteriko kalabazinak, arto kraskatsuen saltsaz	110
Baratzidun odolki-ko eta sagarrez beteriko erremolatxa hostoak pomelo-ko olioipinetan	112
Piku eta giltzurrun erreak, Erronkariko gazta eta urdai kraskatsuekin kakahuetadun olioipinetan	114

Arrain eta itsaskiak

Beira salteatuak piperrauts gorri-ko, izpilikudun olioipin eta porruekin	118
Begi handia plantxan eta tipulazkoa, tipulin eta pistatxo-ko olioipin epelarekin	120
Urraburu solomoa, hur, izkira eta zerbadun olioipinarekin	122
Legatza saltsa berdean, almejadun olioipina eta urdaiazpiko hautsa	124
Mihi-arraina plantxan, kuku eta haragi zukuarekin	126
Mihi-arraina, salbia, Makadamiako intxaur eta sesamodun txirla-zukua eta baratz-ko salteatuak	128
Hirugiharretan bildutako zapoa, ilar fresko, ziza eta patatatxoekin	130
Estragoiz salteaturiko zapoa eta potxa zuriak	132
Urdai iberiko-ko konfitaturiko muxumartina, kui eta zezina kraskatsuekin	134
Bakailaoa, alberjiniadun pisto eta oliba beltzaren saltsarekin	136
Bakailaoa eta kokotxak, patata eta piper berdedun krema arinarekin	138
Antxoak plantxan eta meloia, oliba berde eta pepinillo-ko olioipin arinarekin	140

Sardina erreak, barazkiak, udako frutak eta agraz verjusen olioypina	142
Hegaluzearen mendreska, tipula konpota eta aran melatuak	144
Hegaluzearen mendreska txorizeroen saltsarekin, berbena limoi-usaindunaren lurrinaz	146
Atun gorriaren "azpizuna" brinoiekin, txorizeroen saltsan	148
Mero errea endibiekin, azenario eta kokodun saltsan	150
Norvegiako izokin beratua, ziazerba gordinen entsalada eta boilurdun olioypina	152
Izokina gatzetan anakardoekin, limoi eta baben olioypin anisdunean	154
Korrokoia arinki gazitua, fruta-konpota lamatan eta tamarindozko saltsarekin	156

Hegazti, ehiza eta bestelako haragiak

Baserriko oilaskoa bildukietan eta izkiratzar eskabetxatuak pomelo gorriaren saltsan	160
Indioilarraren bularkia sojaz, saltsa min, aguakate eta anakardo frijituekin	162
Baserriko oilasko errea, patatazko ñokiak eta entsalada	164
Usakume errea, udarea, oportodun saltsa eta erregalizarekin	166
Untxi eskabetxatua eta neguko barazkiak	168
Tripakiak, azalore purea eta otapur kraskatsuak	170
Txahal masailak banilla, patata eta ananarekin	172
Idi entrekota gatz lore, piper horidun saltsa eta banillaz lurrinduriko patatekin	174
Abelgorriaren txuleta arranparrilan, onddo emultsioa eta pipermin berdeak	176
Txerrikume konfitatua bere zukuan, sanguina laranja eta bananaz	178
Txerri iberikoaren azpizuna esne eta baratxurizko krematan, udaberriko entsaladarekin	180
Txerri ukondoa, kui, ozpinetako pepinotxo eta mendarekin	182
Arkume saiheskia erromero ezti eta fruta minekin	184
Esneko arkumearen txuletatxoak, kus-kus eta barazki konfitatuekin	186
Mendadun ukendu espeziatuz igurtzitako antxume solomoa eta arandoi salteatuak	188
Ahate bularkia, marakuia, sagar lamak eta okinaren patatak	190

Foie-gras errea ezti eta pomelozko saltsan, frutadun marmelada espeziatuarekin	192
Basahate errea laranja eta bestelako zitrikoekin, eta banana arra txipetan	194
Basahatearen bularki errea, brokoli pure eta orejoi salteatuarekin	196
Galeperrak piper morroetan eta hauen saltsa gazi-gozoa ardoz eta ezkaiz moldatua	198
Orkatz solomoa usain belarrez, babarrun zurien purea eta babarrun beltz frijituak	200

Postreak

Ahuntz gaztazko tartaletak marakuiaz, limoi-ezkai eta txortaloizko saltsarekin	204
Bizkotxo arina, fruta erreak eta txokolate zuridun zopa	206
Bizkotxo integrala mugurdiekin, eta albaraka eta pinaziek osatu pesto gozoa	208
Txokolatezko bizkotxoak Brasilgo koko txikiekin eta anana zopa	210
Bananazko tatin tarta, limoi eta kaneladun saltsa krematsuarekin	212
Arrozesne karamelatua eta anana errea	214
Krema karamelatua eta udako frutak (meloia, melokotoia eta arana)	216
Marrubiak ozpin baltsamikoaren infusioan eta jogurt krematsu espeziatua	218
Txokolatezko natillak eta zitrikodun esnegaina	220
Udare errea, toffezko mousse arina eta txokolate beltzezko saltsa	222
Torradak ardo beltzez, kokozko zopa eta zitrikoen azalak	224
Anana, marakuia eta esnegainez beteriko tutuak, laranja saltsa gaingan	226
Gaztainak anis txinatarrekin, txokolate zurizko moussea eta berbena limoizko siropa	228
Masustak eta merenge gratinatua, menda eta limoidun saltsarekin	230
Gerezi salteatuak, banilla, kardamomo, jogurt krema eta gaztarekin	232
Melokotoi erreak, banillazko izozkia eta mugurdi, ardo beltz eta patxaranezko saltsa	234
Marrubiak piperbeltz berdez, zitrikoen zukua eta esnegainezko flana	236
Txufa eta kokodun zopa krematsua eta torrada karamelatuak	238
Zitrikoak eta esne gozoki arina	240

Baserriko oilaskoa bildukietan eta izkiratzar eskabetxatuak pomelo gorriaren saltsan



Oilasko eskalopeak bete
eta biltzen



Pomeloa zuritzen



Izkiratzarrak eskabetxetan
jartzen



Platera muntatzen

Osagaiak 4 lagunentzat

Oilasko bildukiak

Baserriko oilaskoaren lau bularki, zabaldu eta zanpatuak (harategian prestatuko dizkizute), 60 g hegazti mousse, 4 aran pasa, 3 piku melatu, 20 g mahaspasa, 5 intxaur zurituta, 4 intxaur makadamiako, 1/2 koilarakada kanela hauts, 3 koilarakada oliba olio, piperbeltz zuria eta gatza

Saltsa

1 kopa ardo zuri, 1 salbia hosto, 1 koilaretxo azukre, pomelo gorri handi baten zukua

Izkiratzar eskabetxatuak

12 izkiratzar zurituta, 1/2 dl oliba olio, 2 koilarakada xerez ozpin, 1/2 tipula, 1/2 azenario, limoi erdiaren zukua, erramu hostoaren erdia, piperbeltz ale batzuk, gatza

Baita...

Arto ale frijituak, hosto batzuk salbia edo perraitz, perrexil xehatua

Prestaketa

Oilasko bildukiak

Zanpatu bularkiak eta ebaki, txukun-txukun. Jarri bakoitzaren erdian, lehenik, moussea eta ondoren fruitu eta fruta lehorrak, xehe-xehe ebakita (gorde apur bat, platera apaintzeko). Bildu bularkiak eta eman gatza eta piperbeltza. Igurtzi olioaz eta bildu labean sartzeko moduko paper metalizatuan. Zarrastatu padera itsasgaitzean pare bat minutuz. Erre labean 3 minutuz 200° C-tan. Kendu papera eta gorritu bildukiak labean.

Saltsa

Oilasko bildukiak gorritu ditugun erretiluan ardoa jarri eta desglaseatu egingo dugu. Zuritu eta likidotu pomeloa eta erantzi erretilukoari. Gehitu gainerako osagaiak eta nahasi dena ondo. Murriztu pittin bat sutan eta, ondoren, iragazi.

Izkiratzar eskabetxatuak

Sartu osagai guztiak (izkiratzarrak izan ezik) kazolan. Irakin eta murriztu pixka bat. Sartu izkiratzarrak eta egosi su ertainean pare bat minutuz, likidoa berriz irakiten hasi arte. Orduan, atera izkiratzarrak kazolatik eta xukatu.

Bukaera eta aurkezpena

Ebaki bildukiak hainbat pusketatan eta antolatu platerean, txukun. Jarri izkiratzar eskabetxatuak bildukietan apoiatuta. Zabaldtu inguruan hainbat koilarakada saltsa. Albo batean utzi piloxka bat arto ale, fruta eta fruitu lehor. Zabaldtu gainetik perrexil xehatua eta apaindu belar usaintsu horiekin.

EZ BADUZU AURKITZEN...

Baserriko oilaskoa, erabili granjakoa edo beste hegazti bat (pintada, pularda)

Hegazti moussea, erabili txerri pate

Makadamiako intxaurra, erabili beste fruitu lehor bat (almendra xehatua, adibidez).

Pomelo gorria, erabili pomelo horia (gogoan izan mikatzagoa dela)



ESKARMENTUAK IRAKATSITA...

Oilaskoa labean osorik erretzen baduzu, ukitu exotiko berezia emateko, lagundu kumkwat izeneko laranja txinatar txiki horiekin. Zuntz mardul, zapoetsu eta sendoko oilasko horri ahatea prestatzeko formulak egokiro doazkio. Ahatea kuzinatzeko errezeta ezagunenetako bat, hegazia laranja apailatzea da.

Kumkwatekin jartzen baduzu, ez baliatu zukua bakarrik: fruta oso-osorik ere, azal eta guzti, ahogozagarria da: azalak duen gozotasunaz gainera, mamiaren mikaztasuna ere utziko du platerean, jakia konplexutasun dotoreaz jantzi-ta. Laranja txiki hori azarotik martxora arte aurkituko duzu frutategi hautuetan, berezietan.

Granjako oilaskoa erabiltzen baduzu, grazia emateko, erre aurretik igurtzi zilantro eta baratxuriz osaturiko "ukenduarekin" edo, Ekialde Urrunera gerturatu nahi izanez gero, jengibre eta sojarekin.



Juan Mari Arzakek berrogei urte eman ditu sukaldaritzan, berrogei urte eskaini dizkio sukaldaritzari. Munduko sukaldari handietako bat izaki, liburu honetan ehuntxo bat errezeta prestatu dizkigu, etxean egin ditzagun.

Sukaldaritza soil baina ez txepel, erraz egiteko modukoa, ukitu bitxiez apaindua eta, batez ere, gure balizko irakurle —etxeakoandre edo etxeako jaun, ofizioz ez baina afizioz elkarte eta txokoan lardaskan dabilen sukaldari zaletu, adiskideentzat musu truk diharduen, sutondoetara gerturatzeko joeradun gazte, eltze tartean nolabaiteko abileziaz dabilen oro, edo, bestela esateko, arrautza pare bat frijitzen alde edo moldez jakinik, saiakera berrietan aritu nahi duen— horren gorabeherak agindurik, egokitze modukoak.

Idazlan honetan gertu zein urruneko osagaietan, nolabaiteko grazia edo zipaz aberastutako errezetak eman ditu maisuak, irakurleari erosketak egitean gauzak erraztearren, errezetak bereak dituen osagaiez gainera, gehienetan hozkailuan edo jakitokian dauzkagun edo dendan aiseago aurkituko dituen ordezkari elikagai ohikoekin aritzeko aukera ere emanik.

