


# COCINA VASCA

DE KARLOS ARGUÑANO



LAS RECETAS DE TODA LA VIDA

bainet  editorial



# COCINA VASCA

DE KARLOS ARGUÑANO



LAS RECETAS DE TODA LA VIDA

Primera edición: noviembre 2009

Edición: Baint editorial S.A.

Texto: Karlos Arguiñano

Fotografías: Juantxo Egaña, Itziar Iriarte y Mikel Alonso

Cubierta, diseño interior y maquetación: RTO publicidad S.L.

Colaboración: Taller de Publicaciones SLL

Fotomecánica: GRAFO S.A.

Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del *copyright*, bajo las sanciones establecidas en las leyes, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo.

© De esta edición, Baint editorial S.A.  
Uribitarte, 18 – 48001 Bilbao

I.S.B.N.: 978-84-96177-44-4  
Depósito Legal: BI-2327-09  
Impreso y encuadernado en GRAFO, S.A.  
Impreso en España (*Printed in Spain*)

baint  
editorial



## PRÓLOGO

Las claves fundamentales de la cocina vasca son la calidad de los productos y las elaboraciones sencillas. El producto tiene que ser el más fresco, de ahí que sea una cocina de temporada y de mercado. No hay que ir a buscarlo lejos, siempre cerca de casa, pues eso garantiza su frescura. Las recetas no tienen complicaciones, se trata de realzar las cualidades del producto, así que cuanto menos manipulación, mejor. No son recetas difíciles, pero hay que cocinar con cuidado y atención. A la cocina vasca podríamos definirla como la de las dos “ces”: calidad y cariño.

Las auténticas protagonistas de la cocina vasca son las *etxekoandres* (amas de casa), ellas son las que han desarrollado día a día el recetario y lo han mantenido vivo generación tras generación. Son las que han aportado el cariño a la cocina y las que nos han enseñado a cocinar con fundamento y mimo. Después hemos venido los cocineros profesionales, que hemos dado el toque sofisticado. También han jugado un papel importante los cocineros de los *txokos* (sociedades gastronómicas), que han ayudado a popularizar el recetario vasco. Otra pieza clave en el desarrollo de esta peculiar cocina han sido los agricultores, ganaderos y pescadores, así como los profesionales de los mercados y los artesanos, elaboradores de un sinnúmero de buenos productos. En definitiva, es el fruto del trabajo de todo un pueblo.

En este libro he reunido las recetas de toda la vida, las llamadas recetas tradicionales, esas que siempre hemos conocido en las cartas de los restaurantes pero también en nuestras casas. Más de 130, donde he buscado platos de todas las especialidades. Aquí están desde los chipirones en su tinta hasta el marmitako, pasando por las kokotxas o la merluza en salsa verde, los diferentes bacalao y las tradicionales anchoas. También están las manitas de cordero y la chuleta con pimientos, sin olvidar postres tan típicos como la intxaursalsa o la pantxineta, o tan populares como las manzanas asadas o el arroz con leche. Todas estas recetas están pensadas para hacer en casa. He procurado que todo esté muy claro, tanto la lista de ingredientes como los diferentes pasos de la elaboración. Cada receta lleva una breve historia, un pequeño consejo y una foto del plato terminado.

Ahora os toca a vosotros ponerlo en práctica, y espero que lo disfrutéis y hagáis disfrutar a vuestros invitados. *On egin* (¡buen provecho!).

Karlos Arguiñano

## KOKOTXAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE

800 g de kokotxas de merluza  
3 dientes de ajo  
1 trozo de guindilla  
1 cucharada de harina  
125 ml de vino blanco  
aceite de oliva virgen extra  
sal  
ramas de perejil

4 personas

**L**impia bien las kokotxas y retírales las pieles que les sobran. Extiéndelas sobre un paño limpio para que se sequen. Sazónalas y resérvalas.

Coloca en una cazuelita dos dedos de agua con una rama de perejil, sal y los restos de las kokotxas. Deja reducir, cuele y reserva.

Pela y pica finamente los dientes de ajo. Fríelos, junto con la guindilla, a fuego suave (sin que cojan color) en una cazuela amplia y baja con un poco de aceite.

Retira la guindilla, agrega 1 cucharada de harina y rehógala bien. Vierte el vino blanco y un poco del caldo que tenías reservado y dale un hervor. Espolvorea con abundante perejil picado e incorpora las kokotxas con la piel hacia arriba. Cocínalas durante 2-3 minutos, moviendo constantemente la cazuela. Sirve.

Sirve y adorna con unas hojas de perejil.



Un plato humilde que nació alrededor de 1900 en las sociedades gastronómicas de Donostia (Guipúzcoa).

En aquella época las kokotxas eran despojos que se regalaban en las pescaderías y que la imaginación y el buen hacer de los cocineros aficionados transformaron en un finísimo bocado.

Desde el punto de vista culinario, las kokotxas admiten diversas preparaciones (a la plancha, rebozadas, en salsa...). Lo más habitual es prepararlas en salsa.



Las kokotxas son las partes carnosas que se encuentran debajo de la cabeza de los peces. Para que la salsa cuaje y quede más gelatinosa, remueve la cazuela con movimientos circulares.



# ÍNDICE DE RECETAS



<b>PRÓLOGO.....</b>	<b>7</b>
<b>ENSALADAS.....</b>	<b>9</b>
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS .....	10
ENSALADA DE BONITO Y TOMATE.....	12
ENSALADA MIXTA .....	14
<b>ENTRANTES .....</b>	<b>17</b>
CALAMARES REBOZADOS O RABAS .....	18
CHAMPIÑONES EN SALSA .....	20
CHICHQUIS VITORIANOS .....	22
CREPES DE TXANGURRO.....	24
CROQUETAS DE BACALAO .....	26
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO .....	28
ESPÁRRAGOS CON MAHONESA.....	30
GIBELURDIÑAS A LA PLANCHA.....	32
HUEVOS RELLENOS DE ATÚN .....	34
MORCILLAS DE ARROZ CON TOMATE .....	36
<b>VERDURAS Y HORTALIZAS.....</b>	<b>39</b>
ACELGAS CON PATATAS .....	40
ALCACHOFAS CON ALMEJAS .....	42

ALCACHOFAS CON JAMÓN .....	44
ARROZ CON ALMEJAS EN SALSA VERDE .....	46
BERZA CON PATATAS .....	48
CARDO CON ALMENDRAS .....	50
COLIFLOR CON REFRITO .....	52
HABAS A LA VITORIANA .....	54
MARMITAKO DE BONITO .....	56
MENESTRA DE VERDURAS .....	58
PATATAS CON GUI SANTES Y HABAS .....	60
PENCAS DE ACELGA RELLENAS .....	62
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO .....	64
PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE .....	66
PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE MANITAS DE CORDERO .....	68
PISTO A LA BILBAÍNA .....	70
PORRUSALDA .....	72
VAINAS CON PATATAS .....	74

## LEGUMBRES..... 77

ALUBIAS CON BERZA Y TODOS SUS SACRAMENTOS .....	78
BABA TXIKIS GUI SADAS .....	80
POCHAS CON ALMEJAS .....	82
POCHAS CON CHORIZO .....	84
POCHAS CON CODORNICES .....	86

## SOPAS Y CREMAS..... 89

CREMA DE CALABAZA .....	90
SOPA DE AJO .....	92
SOPA DE GALLINA .....	94
SOPA DE PESCADO .....	96
ZURRUKUTUNA .....	98

## HUEVOS..... 101

HUEVOS FRITOS CON CHISTORRA Y TALO .....	102
REVUELTO DE PERRETXIKOS .....	104
TORTILLA DE BACALAO .....	106
TORTILLA DE PATATA .....	108

## CARNES Y AVES..... 111

ALBÓNDIGAS EN SALSA .....	112
CABRITO ASADO CON PATATAS PANADERA .....	114
CALLOS Y MORROS EN SALSA .....	116
CARNE GUI SADA CON PATATAS .....	118
CARRILLERAS DE TERNERA EN SALSA .....	120
CHULETILLAS DE CORDERO CON PIMIENTOS MORRONES ASADOS .....	122
CHULETÓN CON PIQUILLOS .....	124
CODORNICES EN SALSA CAZADORA .....	126
CONEJO A LA VASCA .....	128
CORDERO AL CHILINDRÓN .....	130
CORDERO ASADO CON ENSALADA VERDE .....	132
COSTILLA DE TERNERA ASADA .....	134
ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS Y PIMIENTOS .....	136
GUI SO DE COSTILLA DE CERDO ADOBADA .....	138
LECHECILLAS DE CORDERO FRITAS .....	140
LENGUA EN SALSA .....	142
MAGRAS CON TOMATE Y HUEVO ESCALFADO .....	144
MANITAS DE CORDERO CON SALSA VIZCAÍNA .....	146
MENESTRA DE CORDERO .....	148
PALOMA A LA CAZADORA .....	150
POLLO ASADO .....	152
RABO GUI SADO .....	154
REDONDO MECHADO ASADO .....	156
ZANCARRÓN CON FRITADA Y TOMATE .....	158

## PESCADOS, MARISCOS Y MOLUSCOS..... 161

ALMEJAS A LA MARINERA .....	162
ALMEJAS A LA PLANCHA .....	164
ANCHOAS CON CEBOLLA .....	166
ANCHOAS (BOQUERONES) EN VINAGRE .....	168
ANCHOAS FRITAS .....	170
ANCHOAS REBOZADAS .....	172
ANGULAS A LA BILBAÍNA .....	174
ARRAINGORRI COCIDO .....	176
ATÚN REBOZADO CON SALSA DE TOMATE .....	178
BACALAO A LA VIZCAÍNA .....	180
BACALAO AJOARRIERO .....	182
BACALAO AL PILPIL .....	184

BACALAO CLUB RANERO.....	186
BACALAO CON PIMIENTOS .....	188
BESUGO AL HORNO .....	190
BONITO CON FRITADA.....	192
CANGREJOS DE RÍO EN SALSA.....	194
CARACOLES EN SALSA.....	196
CHICHARRO AL HORNO.....	198
CHIPIRONES A LO PELAYO.....	200
CHIPIRONES EN SU TINTA.....	202
CONGRIO A LA SIDRA .....	204
GALLO EMPANADO .....	206
KOKOTXAS DE BACALAO AL PILPIL .....	208
KOKOTXAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE .....	210
LUBINA A LA PIMIENTA VERDE .....	212
LUBINA CON PATATAS .....	214
MERLUZA A LA PLANCHA CON MAHONESA .....	216
MERLUZA EN SALSA VERDE.....	218
PASTEL DE KABRARROKA .....	220
PESCADILLA REBOZADA CON ENSALADA VERDE.....	222
RAPE ASADO .....	224
RAPE REBOZADO CON PATATAS EN SALSA VERDE .....	226
RODABALLO ASADO CON REFRITO.....	228
SALMONETES CON FRITADA DE CEBOLLA .....	230
SARDINAS ASADAS.....	232
TRUCHAS A LA NAVARRA.....	234
TXANGURRO A LA DONOSTIARRA.....	236
VENTRESCA DE BONITO ASADA.....	238

## POSTRES..... 241

ARROZ CON LECHE .....	242
BIZCOCHO DE NATA.....	244
CANUTILLOS .....	246
CASTAÑAS ASADAS.....	248
CASTAÑAS COCIDAS .....	250
FLAN.....	252
GOXUAS .....	254
INTXAURSALSA .....	256
LECHE FRITA .....	258

MACARONES .....	260
MAMIA.....	262
MANZANAS ASADAS .....	264
MUXU GOXO.....	266
NATILLAS .....	268
PANTXINETA .....	270
PASTEL VASCO .....	272
QUESO, NUECES Y DULCE DE MANZANA .....	274
SOPA CANA .....	276
TARTA DE MANZANA .....	278
TARTA DE QUESO .....	280
TEJAS Y CIGARRILLOS .....	282
TORRIJAS.....	284
TORTA DE SAN BLAS .....	286

# ÍNDICE ALFABÉTICO



ACELGAS CON PATATAS .....	40
ALBÓNDIGAS EN SALSA.....	112
ALCACHOFAS CON ALMEJAS .....	42
ALCACHOFAS CON JAMÓN .....	44
ALMEJAS A LA MARINERA .....	162
ALMEJAS A LA PLANCHA .....	164
ALUBIAS CON BERZA Y TODOS SUS SACRAMENTOS.....	78
ANCHOAS CON CEBOLLA.....	166
ANCHOAS (BOQUERONES) EN VINAGRE.....	168
ANCHOAS FRITAS .....	170
ANCHOAS REBOZADAS .....	172
ANGULAS A LA BILBAÍNA.....	174
ARRAINGORRI COCIDO .....	176
ARROZ CON ALMEJAS EN SALSA VERDE .....	46
ARROZ CON LECHE .....	242
ATÚN REBOZADO CON SALSA DE TOMATE.....	178
BABA TXIKIS GUIADAS .....	80
BACALAO A LA VIZCAÍNA.....	180
BACALAO AJOARRIERO.....	182
BACALAO AL PILPIL .....	184
BACALAO CLUB RANERO.....	186
BACALAO CON PIMIENTOS .....	188
BERZA CON PATATAS .....	48
BESUGO AL HORNO .....	190
BIZCOCHO DE NATA.....	244
BONITO CON FRITADA.....	192
CABRITO ASADO CON PATATAS PANADERA.....	114
CALAMARES REBOZADOS O RABAS .....	18

CALLOS Y MORROS EN SALSA.....	116
CANGREJOS DE RÍO EN SALSA.....	194
CANUTILLOS.....	246
CARACOLES EN SALSA.....	196
CARDO CON ALMENDRAS.....	50
CARNE GUISADA CON PATATAS.....	118
CARRILLERAS DE TERNERA EN SALSA.....	120
CASTAÑAS ASADAS.....	248
CASTAÑAS COCIDAS.....	250
CHAMPIÑONES EN SALSA.....	20
CHICHARRO AL HORNO.....	198
CHICHQUIS VITORIANOS.....	22
CHIPIRONES A LO PELAYO.....	200
CHIPIRONES EN SU TINTA.....	202
CHULETILLAS DE CORDERO CON PIMIENTOS MORRONES ASADOS.....	122
CHULETÓN CON PIQUILLOS.....	124
CODORNICES EN SALSA CAZADORA.....	126
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS.....	10
COLIFLOR CON REFRITO.....	52
CONEJO A LA VASCA.....	128
CONGRIO A LA SIDRA.....	204
CORDERO AL CHILINDRÓN.....	130
CORDERO ASADO CON ENSALADA VERDE.....	132
COSTILLA DE TERNERA ASADA.....	134
CREMA DE CALABAZA.....	90
CREPES DE TXANGURRO.....	24
CROQUETAS DE BACALAO.....	26
CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO.....	28
ENSALADA DE BONITO Y TOMATE.....	12
ENSALADA MIXTA.....	14
ESCALOPE DE TERNERA CON PATATAS Y PIMIENTOS.....	136
ESPÁRRAGOS CON MAHONESA.....	30
FLAN.....	252
GALLO EMPANADO.....	206
GIBELURDIÑAS A LA PLANCHA.....	32
GOXUAS.....	254
GUISO DE COSTILLA DE CERDO ADOBADA.....	138
HABAS A LA VITORIANA.....	54
HUEVOS FRITOS CON CHISTORRA Y TALO.....	102
HUEVOS RELLENOS DE ATÚN.....	34

INTXAURSALSA.....	256
KOKOTXAS DE BACALAO AL PILPIL.....	208
KOKOTXAS DE MERLUZA EN SALSA VERDE.....	210
LECHE FRITA.....	258
LECHECILLAS DE CORDERO FRITAS.....	140
LENGUA EN SALSA.....	142
LUBINA A LA PIMIENTA VERDE.....	212
LUBINA CON PATATAS.....	214
MACARONES.....	260
MAGRAS CON TOMATE Y HUEVO ESCALFADO.....	144
MAMIA.....	262
MANITAS DE CORDERO CON SALSA VIZCAÍNA.....	146
MANZANAS ASADAS.....	264
MARMITAKO DE BONITO.....	56
MENESTRA DE CORDERO.....	148
MENESTRA DE VERDURAS.....	58
MERLUZA A LA PLANCHA CON MAHONESA.....	216
MERLUZA EN SALSA VERDE.....	218
MORCILLAS DE ARROZ CON TOMATE.....	36
MUXU GOXO.....	266
NATILLAS.....	268
PALOMA A LA CAZADORA.....	150
PANTXINETA.....	270
PASTEL DE KABRARROKA.....	220
PASTEL VASCO.....	272
PATATAS CON GUISANTES Y HABAS.....	60
PENCAS DE ACELGA RELLENAS.....	62
PESCADILLA REBOZADA CON ENSALADA VERDE.....	222
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO.....	64
PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE.....	66
PIMIENTOS VERDES RELLENOS DE MANITAS DE CORDERO.....	68
PISTO A LA BILBAÍNA.....	70
POCHAS CON ALMEJAS.....	82
POCHAS CON CHORIZO.....	84
POCHAS CON CODORNICES.....	86
POLLO ASADO.....	152
PORRUSALDA.....	72
QUESO, NUECES Y DULCE DE MANZANA.....	274
RABO GUISADO.....	154
RAPE ASADO.....	224

RAPE REBOZADO CON PATATAS EN SALSA VERDE .....	226
REDONDO MECHADO ASADO .....	156
REVUELTO DE PERRETXIKOS .....	104
RODABALLO ASADO CON REFRITO .....	228
SALMONETES CON FRITADA DE CEBOLLA .....	230
SARDINAS ASADAS .....	232
SOPA CANA .....	276
SOPA DE AJO .....	92
SOPA DE GALLINA .....	94
SOPA DE PESCADO .....	96
TARTA DE MANZANA .....	278
TARTA DE QUESO .....	280
TEJAS Y CIGARRILLOS .....	282
TORRIJAS .....	284
TORTA DE SAN BLAS .....	286
TORTILLA DE BACALAO .....	106
TORTILLA DE PATATA .....	108
TRUCHAS A LA NAVARRA .....	234
TXANGURRO A LA DONOSTIARRA .....	236
VAINAS CON PATATAS .....	74
VENTRESCA DE BONITO ASADA .....	238
ZANCARRÓN CON FRITADA Y TOMATE .....	158
ZURRUKUTUNA .....	98



bainet  
editorial

www.bainet-editorial.com  
www.hogarutil.com

La COCINA VASCA está reconocida como una de las mejores del mundo. Sus cocineros gozan de prestigio internacional, y, entre ellos, Karlos Arguiñano destaca por su labor de difusión de la buena cocina. En este libro el popular cocinero ha reunido las recetas de la *Cocina vasca* de toda la vida. Las llamadas recetas tradicionales, esas que siempre han figurado en las cartas de los restaurantes pero que también se hacen habitualmente en los hogares. Más de 130, donde aparecen platos de todas las especialidades, desde los chipirones en tinta hasta el marmitako, pasando por las kokotxas o la merluza en salsa verde, los diferentes bacalao y las tradicionales anchoas. También están las manitas de cordero y la chuleta con pimientos, sin olvidar postres tan típicos como la intxaursalsa o la pantxineta, o tan populares como las manzanas asadas o el arroz con leche. Todas estas recetas están pensadas para hacer en casa. Con su peculiar estilo, Karlos Arguiñano se encarga de que todo en este recetario esté muy claro, tanto la lista de ingredientes como los diferentes pasos de la elaboración. Cada receta lleva un pequeño consejo, la historia de cómo ha llegado hasta nuestros días y una foto del plato terminado. Un libro muy completo y práctico como es habitual en los libros de Karlos Arguiñano.

