



Gustoko
2024

ERREZETA - LIBURUA





ALAKRANA atuna, ozpinetako tipula morearekin, BAENA JDko oliba-olio birjina estrarekin egindako arrokekin, JR BARATXURI BELTZEKO krema eta LA CALANDINA oliba beltzen bizkotxoak.

PRESTATZE
DENBORA:

- ERRAZIOAK:

ALERGENOAK:

2 ordu

1

Arraina, sulfitoak; esnekiak,
moluskuak, arrautza, glutena

KANTITATEAK ETA OSAGIAK:

ALAKRANA ATUNA:

- 100g. Atuna

JR BARATXURI BELTZEKO KREMA:

- 10g. Baratxuri beltza
- 150ml. Esnegaina
- 75ml. Esnea
- Bk. Txipiroi-tinta
- Bk. Gatza

OZPINETAKO TIPULA MOREA:

- 20g. Tipula morea
- 55ml. Mirin
- 35ml. Arroz-ozpina
- 15g. Azukrea

BAENA JATORRIZKO DEITURAKO OLIO-HARRIAK:

- 16g. AOVE D.O Baena
- 35g. Maltodextrina

OLIBA BELTZEKO BIZKOTXOA:

- 90g. LA CALANDINA oliba ore beltza
- 135g. Arrautza-zuringoa
- 90g. Arrautza-gorringoa
- 30g. Irina
- 1g. Gatza

DEKORAZIOAK:

- Orri 1. Eneldo
- Loreak

-
-
-
-
-
-
-

* BK = Beharrezko kantitatea

PRESTAKETA:

ALAKRANA atuna: Alakrana atunaren zati erregularrak moztu, olio z busti eta plantxan tenperatura altuarekin markatu, barruan ia gordin utziz.

Hoztu, xafla finetan moztu eta ondu. Erreserbatu.

JR BARATXURI beltzeko kremarako: Nahastu esnegaina, esnea eta baratxuri beltzak eta egosi su motelean 15 minutuz. Birrindu, isuri eta murriztu, beharrezkoa bada. Txipiroiaren tinta gehitu eta gatza zuzendu. Erreserbatu.

Ozpinetako tipula morea: Kendu tipularen geruzak eta moztu juliana lodian. Izotzekin uretan sartu 30 minutuz. Bestalde, egosi Mirin, arroz eta azukre ozpin nahasketa, hoztu eta behin nahasketa hoztu ondoren, tipula ozpinetan sartu. Erreserbatu.

BAENA JDko olio-harriak: Bol batean, nahastu Baena JD olio eta maltodextrina, hauts-testura utzi arte.

LA CALANDINA oliba beltzeko bizkotxoak: LA CALANDINA oliba beltzak birrindu eta iragazi iragazki finez, horiekin pasta bat sortuz. Elkartu gainerako osagaiekin eta txikitu guztiak besoko irabiagailu edo sukaldeko robot batean. Sare metalikoaren iragazki finetik sartu eta sifoi batean sartu. Karga bat sartu eta astindu, prozesua errepikatu beste kargarekin eta bi orduz hoztu. Aizto edo guraize baten laguntzarekin, egin hiruzpalau ebaki plastikozko edalontzien oinarrian, isuri sifoiaren nahasketa edalontziaren erdiraino eta egosi mikrouhin-labean indar osoz 40 bat segundoz. Basoei buelta eman sareta batean, eta ahoz behera pausatzen utzi, hoztu arte.

Jarri modu harmoniatsuan gainerako osagaiak.

-



DELIKATETXE oilo-salda trufatua, EUSKABER arrautza-gorringo onduarekin, TRUFALIA boilurrarekin eta parmentier-arekin

PRESTATZE DENBORA: - ERRAZIOAK: ALERGENOAK:

Ordu bat

1

Arrautzak, lakteak

KANTITATEAK ETA OSAGIAK:

OILO-SALDA TRUFATUA:

- 150ml. DELIKATETXE oilo-salda
- 5g. TRUFALIA boilurra

EUSKABER ARRAUTZA GORRINGO ONDUA:

- 1 unitate. EUSKABER gorringoa
- 320g. Ura
- 32g. Gatza
- 16g. azukrea

PARMENTIER:

- 100g. Patata
- 60ml. Esnegaina
- 40ml. Esnea
- 30ml. Olio
- 4g. Gatza
- 2g. Piperbeltz zuria
- 3g. Agerraldiak
- 4g. TRUFALIA boilurra

PRESTAKETA:

Oilo-salda trufatua: Oilo-salda murriztu, ehundu eta boilurra gehitu.

Arrautza gorringo ondua: Nahastu hagaxkarekin, urarekin, gatzarekin eta azukrearekin, dena integratu arte. Arrautza kraskatu bol batean, eta kontuz bereizi argia eta gorringoa. Murgildu gorringoa gatzunean 30 minutuz. Kontuz garbitu ur hotzean eta gorde.

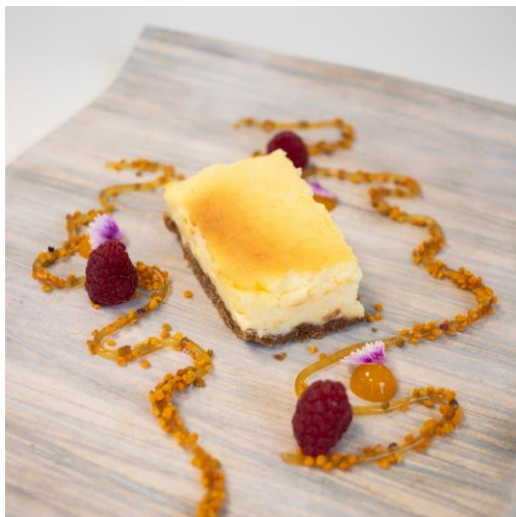
Parmentierra: Egosi patata esnearekin, gatzarekin eta piperbeltzarekin, birrindu eta gehitu esnegaina eta olio nahi den testura lortu arte. Behar izanez gero, zuzendu testura esne gehiago gehituz.

Aurkezpena: Parmentierren gainean, jarri gorringo ondua, jarri inguruan oilo-salda trufatuta, lagundu kimuekin eta multzoaren gainean kokatu TRUFALIA 5 boilur-xafla.

-

-

-



CASTILCERRO gazta-tarta, ERLEAK eztizko espagietekin eta MIEL LA SIBERIA polenarekin

PRESTATZE DENBORA: - ERRAZIOAK: - ALERGENOAK:

Ordu eta erdi

1

Laktoak, arrautza, glutena, sulfitoak

KANTITATEAK ETA OSAGIAK:

CASTILCERRO GAZTA-TARTA:

- 550g. Crema-gazta
- 50g. CASTILCERRO ardi-gazta
- 400ml. Esnegaina
- 200g. Azukrea
- Pittin bat. Gatza
- 6. Arrautza
- 100g. Galleta
- 100g. Gurina

ERLEAK EZTI-ESPAGETIA:

- 65g. Erleak txilar-eztia
- 1,4g. Agar-agar
- 100ml. ura

SIBERIAKO POLEN:

- Bk. Polena

DEKORAZIOAK:

- Kirten-coulisa
- Mugurdiak
- Loreak

PRESTAKETA:

Oinarriako: galletak birrindu eta urtu, gero gurinarekin nahastu. Jarri tartaren oinarrian, hoztu eta gorde.

CASTILCERRO Gazta - tarta: Esnegaina azukrearekin nahastu, crema-gazta eta CASTILCERRO ardi-gazta birrindua gehitu, krumorik ez izan arte nahastu, gatz pittin bat gehitu eta, azkenik, arrautzak gehitu eta oreka nahastu, homogenea eta kazkabarririk gabekoa izan arte. Gehitu tartaren oinarriari eta laberatu 175°C-tan 35 minutuz.

ERLEAK ezti-espagetiak: Eztia karamelizatu, ura gehitu eta bateratzen utzi. Jarri agar-agarra eta irakin. Sutik atera eta espageti-kita erabili.

Muntaia: Ezti espagetiak MIEL LA SIBERIA polenarekin busti.

Gazta-tarta lingote moduan jarri. Jarri tarta plateran. Apaindu ezti-espagetiarekin, mugurdiekin, kirten-kouliarekin eta amaitu loreekin.

-

-

-



DELIKATETXE oilo-salda trufatua, **EUSKABER** arrautza-gorringo onduarekin, **MANJARES DE LA TIERRA** boilurrarekin eta parmentier-arekin

PRESTATZE - ERRAZIOAK: ALERGENOAK:
DENBORA:

1 h

1

Arrautzak, lakteak

KANTITATEAK ETA OSAGIAK:

OILO-SALDA TRUFATUA:

- 150ml. DELIKATETXE oilo-salda
- 5g. MANJARES DE LA TIERRA Boilurra

EUSKABER ARRAUTZA GORRINGO ONDUA:

- 1 unitate. Euskaber arrautza gorringoa
- 320g. Ura
- 32g. Gatza
- 16g. Azukrea

PARMENTIER:

- 100g. Patata
- 60ml. Esnegaina
- 40ml. Esnea
- 30ml. Olia
- 4g. Gatza
- 2g. Piperbeltz zuria
- 3g. Agerraldiak
- 4g. MANJARES DE LA TIERRA Boilurra

PRESTAKETA:

Oilo-salda trufatua: Oilo-salda murriztu, ehundu eta boilurra gehitu.

Arrautza gorringo ondua: Nahastu hagaxkarekin, urarekin, gatzarekin eta azukrearekin, dena integratu arte. Arrautza kraskatu bol batean, eta kontuz bereizi argia eta gorringoa. Murgildu gorringoa gatzunean 30 minutuz. Kontuz garbitu ur hotzean eta gorde.

Parmentierra: Egosi patata esnearekin, gatzarekin eta piperbeltzarekin, birrindu eta gehitu esnegaina eta olioia nahi den testura lortu arte. Behar izanez gero, zuzendu testura esne gehiago gehituz.

Aurkezpena: Parmentierren gainean, jarri gorringo ondua, jarri inguruan oilo salda trufatua, lagundu kimuekin eta multzoaren gainean kokatu MANJARES DE LA TIERRA 5 boilur-xafla.



BASERRIA KMO hanburgesa **MALVASÍA** **micuitarekin,** **BOTULARIUM** orburuzko **zabaltzeko kremarekin eta KITU** barazkien **txipekin**

PRESTATZE - **ERRAZIOAK:** **ALERGENOAK:**
DENBORA:

45 min.

1

Glutena, arrautzak, esnekiak,
sulfitoak, soj

PRESTAKETA:

Brioche: Oratu ontzian (zartailuarekin) irina, legamia, arrautzak eta azukrea. Nahasketa pareetatik aireatzen denean, gata eta gurin hotza sartu dadoetan. Oratu ore a aireratu arte horretan. Igurtzi moldeak gurinarekin, zatitu ore a bitan eta estali. Hartzitu hasierako bolumena bikoiztu arte. Laberatu 180 °C-tan 12 minutuz.

MALVASIA Micuit: Moztu Micuiten xafla fin bat eta gorde.

Mahonesa pikantea: Pikatu pepinotxoak dado oso finetan, elkartu mahonesarekin eta saltsa srratxarekin eta erreserbatu.

Tomate-chutney: Egin gozoki hori bat azukrearekin eta eztiarekin, gehitu ozpina eta tomate a laurdenetan moztuta eta 5 minutu egosi. Gehitu ehotako espeziak curry orearekin, laranja- eta limoi-zukuekin eta laranjaren eta limoiaren arraildurekin batera. Egosi astiro 15-20 minutuz testura egokia izan arte, gehitu ardo zuria eta px, eta egosi alkohola lurrundu arte. Erreserbatu.

Aurkezpena: BASERRIA KMO hanburgesa lisatu, zukuak finkatu eta erreserbatu. Moztu briotxea erditik, lisatu gurinarekin urreztatu arte, zabaldu BOTULARIUM alkatxofa untagarria eta hanburgesa gainean jarri. Jarri Foiea hanburgesarren gainean. Ogiaren beste erdian mahonesa pikantea igurtzi, hanburgesarren gainean kalonjeak, tomate chutneya eta Kitu landare txipekin apaindu.

-

-

KANTITATEAK ETA OSAGIAIK:

BRIOCHE:

- 500g. Irin sendoa
- 5ud. Arrautza osoak
- 18g. Prentsaturako legamia
- 250g. Gurina
- 50g. Azukrea
- 10g. Gatza

HANBURGESA BASERRIA KM.0:

- 1 unitate.

MALVASÍA MICUIT

- 15g. MICUIT

BOTULARIUMEKO ALKATXOFA UNTAGARRIA:

- 40g. alkatxofa untagarria

KITU Barazkien Txipa:

- 40g. Barazki eta fruta txipak

MAHONESA PIKANTE:

- 50g. Mahonesa
- 15g. Srratxa saltsa
- 15 g. pepinillo

TOMATE CHUTNEY (4 errazio):

- 50g. Azukrea
- 50g. Eztia
- 50g. Sagar-ozpina
- 500g. Tomate heldua
- 1g. Ebro
- 1g. Piperbeltz beltza
- 1g. Piperbeltz zuri alea
- 2g. Piperbeltz gorria
- 2g. Curry
- 4g. Curry gorria pastan
- 25ml. Laranja-zukua + zuriketa
- 25ml. Limoi-zukua + zuriketa
- 35ml. Ardo zuria



BERROGI ogi-tosta, SERRATS hegaluzearen mendrezka, MARTINA Arca del gusto SLOWFOOD ARABAKO uraza, GLASAI tipulazko MARMELADA, TRUFASCELLA boilur freskoa eta CR OLIVARERO 1898 oliba-olio estra birjina

PRESTATZE DENBORA: - ERRAZIOAK: ALERGENOAK:

15 min.

1

Gluten, arraina

KANTITATEAK ETA OSAGIAK:

BERROGI Ogi - tosta

SERRATS hegaluzearen mendrezka:

- 100g. Mendrezka

BERROGI LETXUGA

- 10g letxuga

GLASAI TIPULA-MARMELADAREN GELA:

- 30g. Tipula marmelada

TRUFASCELLA BOILUR BELTZA

- 1g. Boilur beltza

OLIO EKOLOGIKOA C.R OLVARERO1898:

- 15 ml. Oliba-olio birjina estra

DEKORAZIOA:

- Loreak
- Tipula gorria

PRESTAKETA:

Birrindu GLASAI tipula marmelada eta zabaldu ogi xigortu xerra baten gainean.

Ondoren, BERROGI letxuga juliana eran moztuta eduki, SERRATS atun-mendrezkasko lauzak modu harmoniatsuan jarri eta C.R OLIVARERO1898 oliba-olio ekologikoarekin ureztatu.

Azkenik, TRUFASCELLA boilur beltz freskoa birrindu/laminatu eta jarri mendrezkaren gainean. Jarri tipula gorria oso fin moztuta eta apaindu loreekin.

-

-

-

-



BERROGI ogi-tosta, SERRATS hegaluzearen mendrezka, MARTINA Arca del gusto SLOWFOOD ARABAKO uraza, GLASAI tipulazko MARMELADA, LA TARTUFERÍA boilur freskoa eta CR OLIVARERO 1898 oliba-olio estra birjina

PRESTATZE DENBORA: 15 min. - ERRAZIOAK: 1 rac. ALERGENOAK: Gluten, arraina

- KANTITATEAK ETA OSAGIAK:

BERROGI Ogi - tosta

SERRATS hegaluzearen mendrezka:

- 100g. Mendrezka

BERROGI LETXUGA

- 10g letxuga

GLASAI TIPULA-MARMELADAREN GELA:

- 30g. Tipula marmelada

LA TARTUFERIA BOILUR BELTZA

- 1g. Boilur beltza

OLIO EKOLOGIKOA C.R OLVARERO1898:

- 15 ml. Oliba-olio birjina estra

DEKORAZIOA:

- Loreak
- Tipula gorria

PRESTAKETA:

Birrindu GLASAI tipula marmelada eta zabaldu ogi xigortu xerra baten gainean.

Ondoren, BERROGI letxuga juliana eran moztuta eduki, SERRA atun-mendrezkako lauzak modu harmoniatsuan jarri eta C.R Olivarero 1898 oliba-olio ekologikoarekin ureztatu.

Azkenik, LA TARTUFERIA boilur beltz freskoa birrindu/laminatu eta jarri mendrezkaren gainean. Jarri tipula gorria oso fin moztuta eta apaindu loreekin.

-

-

-

-



DÍAZ presa iberiarra PATURPAT patatekin, CÁRNICAS Y EMBUTIDOS EL PANTANO patata-odolkiaren kremarekin eta SOBRÓN txorizozko lurrarekin

PRESTATZE DENBORA: 1h 30 min. - ERRAZIOAK: 1 - ALERGENOAK: Lakteoak

KANTITATEAK ETA OSAGIAIK:

DÍAZ PRESA IBERIARRA:

- 60g. DIAZ presa iberiarra:

MARINADA

- 40ml. Laranja-zukua
- 20 ml. Limoi-zukua
- 10g. Achiote
- Bk. Laranja-birrindura
- Bk. Limoi-birrindura

ODOLKI PATATERA KREMA

CÁRNICAS Y EMBUTIDOS EL PANTANO:

- 150g. Esnegaina
- 150g. Odolkia

PARTUPAT PATATA PASTELA:

- 80g. Patata
- 15g. Gurina
- Bk. Gatza

SOBRON TXORIZOzko lurra:

- 20g. Txorizoa

SOBRON TXORIZOzko kiribilak:

- 15g. Txorizoa
- Albaka-agerraldiak

-
-
-
-
-
-

* BK = Beharrezko kantitatea

www.escuelahosteleria.com

PRESTAKETA:

Marinada: Osagai guztiak nahastu eta erreserbatu. Presa: Garbitu presa eta errazionatu lingote moduan.

Hutsean ontziratu marinatuarekin batera eta 12 ordu gorde kamera.

Haragiak eta urtegiko hehebeteak: Irakin esnegaina odolkiarekin batera. Erdira jaitsi. Birrindu eta altxatu.

Patata-pastela: Patata azalarekin egosi ur hotzetik, gatzarekin. Zuritu eta pasapetik pasa. Hezea geratzen bada, lehortu kazola batean sutan. Gurina gehitu, homogeneousatu eta gatz-puntu jarri. Metalezko molde batean sartu. Lisatu bi aldeetatik paper sulfurizatuaren laguntzaz.

SOBRÓN txorizo-lurra: Moztu txorizoa lamina finetan fianbre motzarekin. Zabaldu labe-erretilu batean paper sulfurizatuarekin eta deshidratatu labean 70°-tan erabat deshidratatu arte. Xehatu lurra sortzeko.

SOBRÓN: Txorizoa xafla finetan moztu, luzetara. Metalezko kanutillo batean bildu, forma manten dezan. Sartu labean 70°-tan erabat deshidratatu arte.

Plisti-plasta: Markatu presa alde guztietatik eta erreserbatu. Odolki pataterazko krema forma eliptikoan saltatu eta horren gainean txorizozko lurra hautseztatu. Patata-pastela elipsearen barruan eduki. Moztu harrapakin-lingotea laminetan eta jarri patata-pastelaren gainean. Azkenik, jarri txorizo-kiribila presaren gainean, altuera eman eta apaindu albaka-kimuekin.

Gustoko

ESHBI

ESCUELA SUPERIOR
DE HOSTELERÍA BILBAO
BILBAO OSTALARITZA
GOI ESKOLA

