

# Debagoieneko V. jardunaldi gastronomikoak

## V Jornadas gastronómicas de Debagoiena

Ekainaren 1etik 30era / Del 1 al 30 de junio

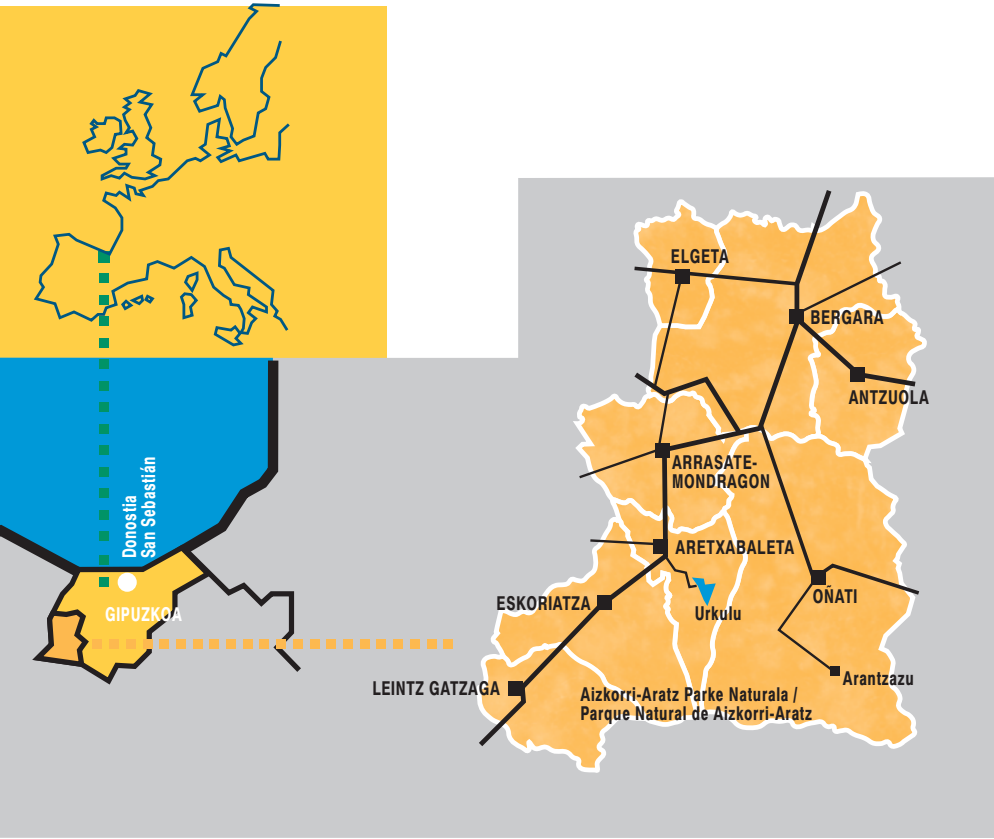


  
DEBAGOIENENKO MANKOMUNITATEA  
TURISMO



**EUSKADI**

# Debagoiena



## Informazio gehiago / Más información:

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo.  
943 79 64 63 / 943 71 89 11  
turismo@debagoiena.net  
www.turismodebagoiena.com

Zaporedun proposamenak, zaporez beteak.....

Ezagutu Debagoiena gure gastronomiaren bidez,.....

Menuak, bisitak ekoizpen guneetara, museotara,...

Debagoiena eskualdea ezagutzera eta bertako gastronomia dastatzera gonbidatzen zaitugu.

Eskualdeko produktuak eta garaikoak oinari moduan hartuta eskualdeko 6 jatetxek menu desberdinak proposatzen dituzte ekainaren 1etik 30era eta aldi berean, hainbat produkturen ekoizpen prozesua ezagutzeko aukera eskaintzen da.

Jardunaldietan parte hartzen duten jateetxeen menuetan garaiko ondorengo produktua azalduko dira: Debagoieneko baratzeko barazkiak. Menu guztiek txakolia, sagardoa, ardo ondoa eta kafea dute. Menuek, gutxienez, 4 plater izango dituzte, guztiak razio erdikoak, eta postrea.

**Oharra:** Jardunaldi gastronomikoetako menuari bezeroak egindako aldaketak bezeroak ordaindu beharko ditu jatetxeko kartaren arabera. Jatetxe bakoitzak aukeratzen du menua asteko ze egunetan eskaintzen duen. Menua mahai osoaren zako izango da.

Propuestas con sabor, llenas de sabor,.....

Conoce Debagoiena a través de nuestra gastronomía.....

Menús, visitas a museos, centros de producción,...

Te invitamos a conocer Debagoiena y degustar su gastronomía.

Los productos de la comarca y de la temporada constituyen los ejes entorno a los que 6 restaurantes de la comarca han elaborado sus mejores propuestas que podremos degustar del 1 al 30 de junio. Además, se podrá conocer diferentes procesos de elaboración de productos.

Todos los menús contienen los siguientes productos: productos de la huerta de Debagoiena y bacalao. Además, incluyen txakoli, sidra y vino de crianza y café. Todos los menús tienen, al menos, 4 platos, medias raciones y postre.

**Nota:** Cualquier cambio realizado por los usuarios en el menú de las jornadas se abonará según precio indicado en la carta del restaurante. En la propuesta de cada restaurante figura los días en los cuales se oferta el menú. El menú se servirá a mesa completa.

Maiatzak 25ean Bergarako plazan Debagoieneko V. Jardunaldi Gastronomikoetan parte hartzen duten jatetxeek prestatutako pintxoak banatuko dira.

El 25 de mayo se repartirán en la plaza de Bergara pintxos preparados por los restaurantes participantes en las V jornadas gastronómicas de Debagoiena.



**Etxe Aundi. Bakailaoz beteriko txanpinoia**  
Champiñón relleno de bacalao



**Goiko Benta. Bakailaoa piperradaz**  
Bacalao con piperrada



**Hilarión. Bakailaoa ondoekin**  
Bacalao con hongos



**Lasa. Ajoarriero bakailaoa**  
Bacalao ajoarriero



**Soran Etxea.**  
Bakailaoa gratinatua berakatzekin  
Bacalao gratinado con emulsión de ajos frescos



**Hotel Santuario de Arantzazu.**  
Bakailaoa tenpuran egindako porruarekin  
Bacalao con tempura de puerro



## ETXE AUNDI

Torre auzo,9 / Oñati / Tel.: 943781956  
www.etxeaundi.com reservas@etxeaundi.com

### Platerrak:

- Tomate, patata berri eta hegaluze-mendrezka entsaladan.
- Onddo eta foie bricka oportu saltsarekin.
- Bakailao kokotxen tinbala.
- Behi solomoa udaberri kremarekin.

### Postrea:

- Pasio-fruta izozkia anana naturalaren gainean marrubi esentziarekin.

Egunero.

34,00 • BEZ gabe / sin IVA



## GOIKO BENTA

Arantzazu auzoa / Oñati / Tel.: 943781305  
www.goikobenta.com goiko-benta@terra.es

### Platerrak:

- Rukula, pomelo eta bakailaoa entsalada epeletan albahaka olio-ozpinarekin.
- Kalabazinak ajoarrieroz beteak.
- Legatza frijitua garaiko baba beltzekin.
- Esneko arkumea labean erreta panadera patatekin.

### Postrea:

- Txokolate beltz tarta txirbil zuriekin eta jogurt izozkia magurdi saltsarekin.

Ostirala, larunbata eta igandea.  
Haurrentzako menua.

38,00 • BEZ gabe / sin IVA



### Platos:

- Ensalada de tomate, patatita nueva y ventresca de bonito.
- Brick de hongos y foie con salsa de oportu.
- Timbal de kokotxas de bacalao.
- Solomillo de vaca con cremita de primavera.

### Postre:

- Helado de fruta de la pasión sobre piña natural con esencia de fresa.

Diario.



### Platos:

- Ensalada tibia de rucula, pomelo y bacalao con vinagreta de albahaca.
- Calabacines rellenos de ajoarriero.
- Merluza frita con su guarnición de habitas de temporada.
- Cordero lechal asado al horno con patata panadera.

### Postre:

- Tarta de chocolate negro y virutas blancas con helado de yogurt y salsa de frambuesas.

Viernes, sábado y domingo.  
Menú infantil.



## HILARION

Larrea Plaza, 5 / Arrasate / Tel.: 943770169



### Platerrak:

- Otarrainxka entsalada patata - kurruskariarekin eta tenpura, eta ahuntz-gazta plantxan.
- Susa nahaskia.
- Bakailaoa laban piperradarekin, panadera patata gainean.
- Azipizuna plantxan garaiko barazkitxoekin.

### Postrea:

- Irlandes sorbetea ron krema gainean.

Ostirala, larunbata eta igandea.  
Haurrentzako menua.

33,00 • BEZ gabe / sin IVA

### Platos:

- Ensalada templada de langostinos con crujiente de patata y en tempura con queso de cabra a la plancha.
- Revuelto de susas.
- Bacalao al horno con piparrada sobre patata panadera.
- Solomillo a la plancha con verduritas del tiempo.

### Postre:

- Sorbete de irlandés sobre crema de ron.

Viernes, sábado y domingo.  
Menú infantil.



## LASA

Ozaeta Jauregia / Bergara / Tel.: 943761055  
www.restaurantelasa.com  
koldolasa@restaurantelasa.com



### Platerrak:

- Itsasoko fruituen entsalada marmitako soparekin.
- Bertako barazki freskoekin egindako menestra.
- Bakailaoa takoa eta begihandi txipiroi tallarinak bere tintan.
- "Euskal-Txerri" txerri-masailak.

### Postrea:

- Askotariko sorbeteak.

Egunero.

### Platos:

- Ensalada de frutos del mar con sopa de marmitako.
- Menestra de verduras frescas del país.
- Taco de bacalao con tallarines de chipirón begihandi y su tinta.
- Carrillera de cerdo "Euskal-Txerri".

### Postre:

- Sorbetes variados.

Diario.

40,00 • BEZ gabe / sin IVA



## SORANETXEA HOTEL SORAN

Santiago, 3 / Leintz Gatzaga / Tel.: 943715398

[www.soranetxea.com](http://www.soranetxea.com) [info@soranetxea.com](mailto:info@soranetxea.com)

### Platerrak:

- Askotariko frijituak.
- Txipiroi entsalada.
- Bakailao gratinatua.
- Azpizuna goarnizioarekin.

### Postrea:

- Soraneko gozoak.

Aurrez eskatuta.  
Haurrentzako menua.

33,00 • BEZ gabe / sin IVA



### Platos:

- Fritos variados.
- Ensalada de chipirones.
- Bacalao gratinado.
- Solomillo con guarnición.

### Postre:

- Repostería Soran.

Previa reserva.  
Menú infantil.

## HOTEL SANTUARIO DE ARANTZAZU

Arantzazu Santutegia / Oriati / Tel.: 943781313

[info@hotelsantuariodearantzazu.com](mailto:info@hotelsantuariodearantzazu.com)

### Platerrak:

- Ortuko barazkitxoak parrillan eginda entsaladan bakailao keatuarekin eta Gomiztegiko gaztazko olio-ozpina.
- Barazkitxoz betetako hostorea oporto saltsarekin eta modena erredukzioarekin.
- Bakailaoa temperatura baxuan erromeroan konfitatutako patatekin eta tenpuran egindako porruarekin.
- Bakailaoa pil-pilean krepean baby azenario saltsan.

### Postrea:

- Sagar natural sorbetea txakolinarekin.

Astebukaeretan.  
Haurrentzako menua.

36,00 • BEZ gabe / sin IVA



### Platos:

- Ensalada de verduras de la huerta a la parrilla con bacalao ahumado con vinagreta de queso Gomiztegi.
- Hojaldre de verduras con salsa de oporto y reducción de módena.
- Bacalao a baja temperatura con patata confitada en romero con puerro en tempura.
- Creps de bacalao al pil-pil con salsa de zanahoria baby.

### Postre:

- Sorbete de manzana natural al txakoli.

Fines de semana.  
Menú infantil.



## B O D E G A S MANSO HERMANOS

Amillaga, 11. Apdo.:123  
20570 BERGARA (Gipuzkoa)  
Tel.: 943 76 14 48 Fax.: 943 76 14 49  
manso@euskalnet.net



### “Ontzi Denda”

Aurten etor zaitez gure Ontzi Dendara. La Bacaladeraren ondoren kokatuta produktu sorta aparta eta prezio sinestezinak aurkituko dituzu.

Uda honetan goza ezazu munduko bakailurik onenaz (Washington post) gure dendan.

*Non gaude?*

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

Poi. Ind.Txumarra-Eskortza, 20305 Irún Gipuzkoa • Tel.: 943 639 109 • Fax: 943 630 670

### La Bacaladera y su entorno

La Bacaladera apoya diferentes proyectos culturales, deportivos y sociales de Gipuzkoa tales como:



La **bacaladera** S.A.U.



## DEBAGOIENEAN EGINA...

### Museotara, baserrietara,... bisitak ekoizpen prozesuak ezagutzeko

Aurrez erretserba egin behar da:  
943 718911 - 943 79 64 63  
turismo@debagoiena.net

## LO DE DEBAGOIENA

### Visitas a museos, caseríos,.... para conocer procesos de elaboración de productos.

Visitas previa reserva.  
943 718911 - 943 79 64 63  
turismo@debagoiena.net

#### ■ **Baserri ekologiko baten bizi-tza. ANTZUOLA.**

Lapatza, baserriko biologikoa.

Astelehen eta asteartean; goizez.  
Gutxieneko bisitari kopurua: 10.  
Prezioa: 6 euro/pertsona.

#### ■ **Baserri ekologiko baten bizi-tza. ANTZUOLA.**

Lapatza, agricultura biológica.

Lunes y martes por la mañana.  
Grupo mínimo: 10 personas.  
Precio: 6 euros/persona.

#### ■ **Iturriko gatza mahaian gozo. LEINTZ GATZAGA.**

Jakion, Debagoiena eskualdeko barazki eta fruta  
kontserbagintza enpresara eta Gatz Museora bisita.  
Produktuak dastatuko dira.

Prezioa: 4 euro/pertsona.  
Aldez aurretik eskatutako bisita.

#### ■ **Iturriko gatza mahaian gozo. LEINTZ GATZAGA.**

Visita a Jakion, empresa de conservas de verduras  
y frutas de Debagoiena y al Museo de la Sal. Habrá  
degustación de productos.

Precio: 4 euros/persona.  
Visita previa petición.

#### ■ **Euskal artzaiaren ibilbideak. OÑATI.**

Arantzazun dagoen Gomiztegi Kooperatibara bisita.

Aukera desberdinak:  
- Gomiztegi baserriaren bisita. 5 euro.  
- Bisita eta artzain txakurraren erakustaldia. 7 euro.  
- Bisita dastatze gastronomikoarekin. 10 euro.  
Beste aukera batzuk ere badaude.

Bisitak aurrez eskatuta.

#### ■ **Rutas del pastor vasco. OÑATI.**

Visita a la cooperativa Gomiztegi de Arantzazu.

Diferentes opciones:  
- Visita al caserío Gomiztegi. 5 euros.  
- Visita y exhibición de perro pastor: 7 euros.  
- Visita con degustación: 10 euros.  
Se ofertan otras posibilidades.

Visitas previa petición.

### BESTE BISITA GIDATU BATZUK:

#### IBARRAUNDI MUSEOA.

##### Eskoriatza.

943 71 54 53 [ibarraundi@eskoriatza.net](mailto:ibarraundi@eskoriatza.net)

Asteartetik ostiralera: 9:00 - 14:00

### OTRAS VISITAS GUIADAS:

#### IBARRAUNDI MUSEOA.

##### Eskoriatza.

943 71 54 53 [ibarraundi@eskoriatza.net](mailto:ibarraundi@eskoriatza.net)

De martes a viernes: 9:00 - 14:00



#### GATZ MUSEOA.

##### Leintz Gatzaga.

665 73 95 50 [labidea1@euskalerrria.org](mailto:labidea1@euskalerrria.org)

Bisita gidatuak larunbatetan, igandeetan eta jai egunetan:

12:00 euskeraz

13:00 castellano

Gainontzeko egunetan eta orduetan aurrez eskatuta.

#### MUSEO DE LA SAL.

##### Leintz Gatzaga.

665 73 95 50 [labidea1@euskalerrria.org](mailto:labidea1@euskalerrria.org)

Visitas guiadas los sábados, domingos y festivos:

12:00 euskera

13:00 castellano

En otros horarios y días, previa petición.



■ **ERDI AROKO GUNEA.**

**Leintz Gatzaga.**

665 73 95 50 labidea1@euskalerrria.org

Bisitak aldeaz aurretik eskatuta

■ **DORLETAKO SANTUTEGIA.**

**Leintz Gatzaga.**

665 73 95 50 labidea1@euskalerrria.org

Bisitak aldeaz aurretik eskatuta

■ **MENDI-IBILI GIDATUAK.**

**Leintz Gatzaga.**

665 73 95 50 labidea1@euskalerrria.org

- PR-Gi 37: Hiruerreketa
- PR-Gi 36: Aitzorrotz
- PR-Gi 38: Isuskitza
- Vasco-Navarro trenbidearen ibilbidea

Bisitak aldeaz aurretik eskatuta.

■ **CASCO MEDIEVAL.**

**Leintz Gatzaga.**

665 73 95 50 labidea1@euskalerrria.org

Visitas previa petición.

■ **SANTUARIO DE DORLETA.**

**Leintz Gatzaga.**

665 73 95 50 labidea1@euskalerrria.org

Visitas previa petición.

■ **RUTAS DE SENDERISMO.**

**Leintz Gatzaga.**

665 73 95 50 labidea1@euskalerrria.org

- PR-Gi 37: Hiruerreketa
- PR-Gi 36: Aitzorrotz
- PR-Gi 38: Isuskitza
- Recorrido del ferrocarril Vasco-Navarro

Visitas previa petición.

■ **Bergara MONUMENTALA.**

943 77 91 28 turismo@bergara.net

www.bergara.net

Bisita gidatuak egiten dira.

■ **Bergara MONUMENTAL.**

943 77 91 28 turismo@bergara.net

www.bergara.net

Visitas guiadas desde la Oficina de Turismo.



### ■ SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA.

#### Oñati.

943 78 34 53 turismo@oinati.org  
Bisita gidatuak aurrez eskatuta.

### ■ SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA ETA SAN MIGEL PARROKIA. Oñati.

943 78 34 53 turismo@oinati.org  
Bisita gidatuak aurrez eskatuta.

### ■ Oñati GUZTIONTZAT.

943 78 34 53 turismo@oinati.org  
Pertsona guztientzat irigarria.  
Sancti Spiritus Unibertsitatea, San Migel errota, San Migel parrokia, Foruen Enparantza,...  
Aurrez eskatutako bisita.

### ■ OÑATI-ARRIKRUTZ KOBAK. Oñati.

943 08 20 00  
Aldez aurretik erretserba egitea gomendatzen da.  
- Ekaina-Iraila: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 19:00  
Astelehenak itxita.

#### ■ "ARRIKRUTZ-OÑATIKO KOBAK BARNE-BARNETIK"

Abentura berezi honetan bertako barnealdea ezagutzeko aukera izango duzu.,  
Aldaola errekan hasi eta Arrikruzteko eszentrika ikusteraino.

**Iraupena:** 3-4 ordu.

**Zailtasuna:** Ertaina.

**Salneurria:** 20€ (gutxienez 16 urte beteta izan beharko dira).

**Erreserbak** 943 08 20 00 telefonoan

**Material eroso, katiuskak eta frontala ekarri beharko dira, taldeak gehienez 20 pertsonakoak izango dira.**

#### ■ 2010ko BISITA PROGRAMATUAK

Maiatzak 29 , ekainak 19, uztailak 17 eta 31 ,  
abuztua 14 eta 28 , irailak 19 eta urriak 16.

### ■ UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS.

#### Oñati.

943 78 34 53 turismo@oinati.org  
Visitas guiadas previa petición.

### ■ UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS Y PARROQUIA DE SAN MIGUEL. Oñati.

943 78 34 53 turismo@oinati.org  
Visitas guiadas previa petición.

### ■ Oñati PARA TODOS.

943 78 34 53 turismo@oinati.org  
Visita accesible para todos.  
Universidad Sancti Spiritus, molino de San Miguel, parroquia de San Miguel, plaza de los Fueros,...  
Visita previa petición.

### ■ CUEVAS DE OÑATI-ARRIKRUTZ. Oñati.

943 08 20 00  
Se recomienda reservar con antelación.  
- Junio-Septiembre: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 19:00  
Lunes cerrado.

#### ■ "LAS CUEVAS DE OÑATI-ARRIKRUTZ, DESDE SUS ENTRAÑAS"

Gipuzkoa es un territorio privilegiado por sus cuevas, el mayor desarrollo lo encontramos aquí en el sistema de Gesaltza-Arrikruz, con sus 14 kilómetros de galerías interconectadas.  
Nos adentraremos en el interior para conocer el río Aldaola y la excéntrica de Arrikruz.....

**Duración:** 3-4 horas. **Dificultad:** Media.

**Precio:** 20 € por persona (para mayores de 16 años). **Reservas** en el 943 08 20 00

**Para esta visita se precisa material cómodo, Katiuskas y frontal.**

**El máximo será de 20 personas por grupo.**

#### ■ OTRAS VISITAS PROGRAMADAS

29 de mayo, 19 de junio, 17 y 31 de julio, 14 y 28 de agosto, 19 de septiembre y 16 de octubre.

### ■ ARANTZAZU SANTUTEGIA.

#### Oñati.

943 71 89 11 943 79 64 63

turismo@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com

- Bisita gidatuak astebukaera eta jai egunetan:  
10:30 / 11:30 / 12:30

- Aste Santuetan eta udan:  
10:30 / 11:30 / 12:30 / 16:00 / 17:00

Gainontzeko egunetan aurrez eskatuta.

Bi aukera:

- Arantzazu Santutegia
- Oteiza eta Arantzazu

### ■ SANTUARIO DE ARANTZAZU.

#### Oñati

943 71 89 11 943 79 64 63

turismo@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com

- Visitas guiadas los fines de semana y festivos:  
10:30 / 11:30 / 12:30

- En Semana Santa y verano:  
10:30 / 11:30 / 12:30 / 16:00 / 17:00

El resto de días y horarios previa petición.

Dos opciones:

- Santuario de Arantzazu
- Oteiza y Arantzazu



## TURISMO AKTIBO / TURISMO ACTIVO

### ■ Paintball. Arrasate:

Tel.: 696 37 93 66 [arrasatepaintball@gmail.com](mailto:arrasatepaintball@gmail.com)  
[www.arrasatepaintball.com](http://www.arrasatepaintball.com)

### ■ en medio Segway. Arrasate:

Tel.: 617 46 95 46 [en-medio@en-medio.com](mailto:en-medio@en-medio.com)  
[www.en-medio.com](http://www.en-medio.com)

**DEBAGOIENA EZAGUTZEKO IBILBIDE PROPOSAMENAK:**

- Erdi Aroa Debagoiengan
- Debagoieneko elizateak
- Dorretxeak eta jauregiak
- XVI. mendeko erretaulak
- XVII. mendea
- XVIII. mendea
- Arte garaikidea

- **Oinez Debagoiena:**

21 mendi ibili seinalizatuak eta homologatuak.

- **Aizkorri-Aratz parke naturala**

**ITINERARIOS PARA CONOCER DEBAGOIENA:**

- La Edad Media en Debagoiena
- Anteiglesias de Debagoiena
- Casas-Torre y palacios
- Retablos del Renacimiento
- Siglo XVII
- Siglo XVIII
- Arte contemporáneo

- **Debagoiena a pie:**

21 recorridos de senderismo señalizados y homologados

- **Parque Natural de Aizkorri-Aratz**

**TURISMO BULEGOAK / OFICINAS DE TURISMO**

**Debagoieneko Turismo Informazio eta Interpretazio Zentroa.**  
**Centro de Interpretación de Debagoiena.**  
**Arantzazuko Santutegia. Oñati**

Tel. 943718911 turismo@debagoiena.net  
 www.turismodebagoiena.com

**Bergarako Turismo Bulegoa**  
**Oficina de Turismo de Bergara.**

Tel. 943 779128 www.bergara.net  
 Aste Santuan eta udan irekita / Abierto en  
 Semana Santa y verano.

**Eskoriatzako Turismo Bulegoa.**  
**Oficina de Turismo de Eskoriatza.**

Ibarraundi jauregia.  
 Tel. 943 715453 ibarraundi@eskoriatza.net  
 www.eskoriatza.net

**Leintz Gatzagako Turismo Bulegoa.**  
**Oficina de Turismo de Leintz Gatzaga.**

Tel. 665 73 95 49 labidea@euskalnet.net  
 www.leintzgatzaga.com

**Oñatiko Turismo Bulegoa.**  
**Oficina de Turismo de Oñati.**

Tel. 943 783453 turismo@oinati.org  
 www.oinati.org

**Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo**

Nafarroa etorbidea, 17  
 Arrasate-Mondragon  
 Tel. 943 796463 - 943 718911  
 turismo@debagoiena.net  
 www.turismodebagoiena.com

## KALABAZINAK AJOARRIEROZ BETEAK PORRU SALTSATAN

### Osagaiak:

2 kalabazin ertain.

**Ajoarriero:** 100 gr. bakailao eta gezatua. 1 tipula. 1 piper berdea. 1/2 pipermorrea.

1 tomate heldua. 2 baratxuri-atal. 1 pipermin. 2 tomate frifitu koiarakada. Oiloa. Gatza.

**Porru saltsa:** 1 porrua. 1 patata ertaina. Gatza. Esnegain apur bat. Ura.

### Nola gertatu:

Kalabazinak moztu 5cm inguruko zatitan. Erre itzazu 180°Ctara labeko plaka batean gatz eta olio apur batekin 20 minutuz. Apur bat doratuta daudenean atera itzazu labelik eta haragia atera iezaiezu habiatxo itxura emanaz. Haragi-mamia gorde.

Barazkiak dadotxotan zatitu itzazu. Tipula, piper berdea eta pipermorrea su bigunez berotu. Gehitu baratxuriak txikituta, pipermina eta tomate helduak zurituta eta dadotan moztuta. Ondoren, bakailaoa gehitu eta ondo nahastu dena.

Gehitu tomate frijitua eta gatza bota beharrezkoa bada.

Beste alde batetik, porrua txikitu oso fin eta lapiko batean su bigunez berotu eta gehitu patata zatituta eta kalabazinen haragi-mamia. Minutu batzuen ostean ur apur bat gehitu eta 15 minutuz egozten eduki. Ondoren irabiagailutik edo turmixetik pasatu saltsa fina lortu arte eta esnegaina eta gatz apur bat bota. Kalabazinak bete ajoarrieroarekin. Hautsezatuta ogi arraspatuarekin edo gazta arraspatuarekin eta sartu labean 8-10 minutuz 200°Ctara.

Porru saltsa plateraren fondoan jarri eta kalabazin beteak gainean. Perrexil txikituarekin hautsezatuta eta zerbitzatu.

Goiko Benta jatetxearen errezeta.

## CALABACINES RELLENOS DE AJOARRIERO SOBRE SALSA DE PUERROS

### Ingredientes:

2 calabacines medianos.

**Ajoarriero:** 100 gr. de bacalao desmigado y desalado. 1 cebolleta. 1 pimiento verde.

1/2 pimiento Morrón. 1 tomate maduro. 2 dientes de ajo. 1 guindilla. 2 cucharadas de tomate frito. Aceite. Sal.

**Salsa de puerros:** 1 puerro. 1 patata mediana. Sal. 1 chorrito de nata. Agua.

### Elaboración:

Cortar los calabacines en trozos de unos 5 cm aproximadamente. En una placa de horno asar a 180° C durante 20 minutos con un poco de sal y aceite. Cuando estén un poco dorados retirar y con la ayuda de un sacabollos o cuchillo quitarles parte de la carne formando como un nido. Reservar la pulpa.

Picamos en pequeños dados toda la verdura. Rehogamos en un poco de aceite la cebolleta, el pimiento verde, el pimiento Morrón. Añadimos el ajo picado, la guindilla y el tomate maduro y pelado en dados. Finalmente se añade el bacalao y se mezcla todo. Añadir el tomate frito y sazonar si es necesario.

Por otra parte se pica finamente el puerro y se rehoga en una cazuela en un poco de aceite, se añade la patata troceada y la pulpa del calabacín. Tras rehogar unos minutos se añade agua y se deja cocer unos 15 minutos. Posteriormente se pasa por la batidora o turmix hasta hacer una salsa fina a la que añadiremos un chorrito de nata y sal.

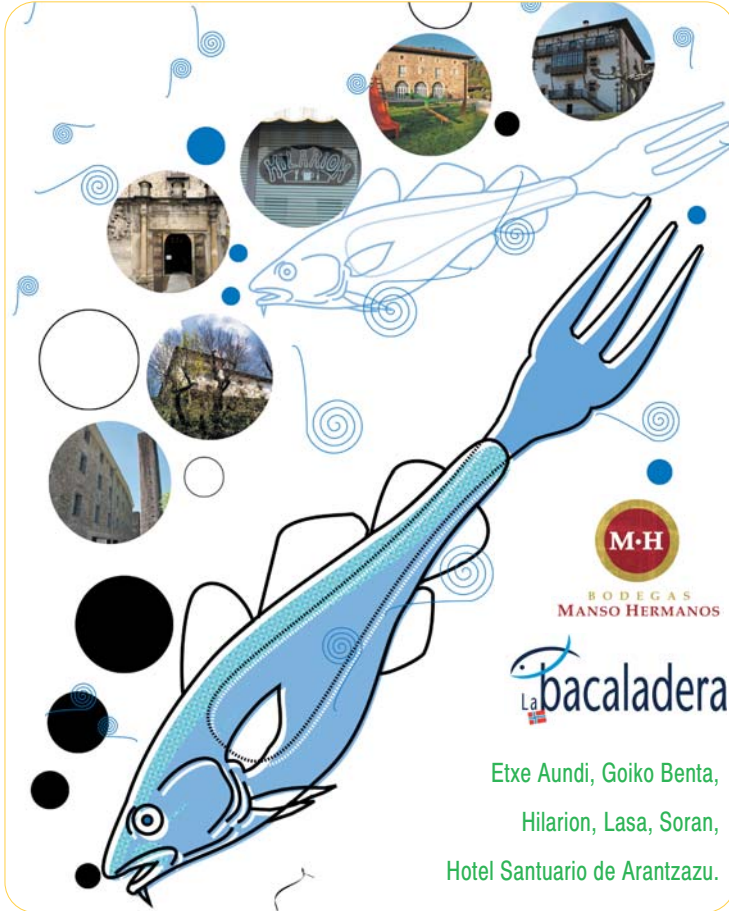
Rellenar los calabacines con el ajoarriero. Espolvorear con pan rallado o queso rallado y meter al horno a 200°C 8-10 minutos.

Poner la salsa de puerros en el fondo del plato y colocar los calabacines rellenos encima, espolvorear con perejil picado y servir.

# Debagoiena

Debagoieneko V. jardunaldi gastronomikoak  
V Jornadas gastronómicas de Debagoiena

Ekainaren 1etik 30era  
Del 1 al 30 de junio



Etxe Aundi, Goiko Benta,  
Hilarion, Lasa, Soran,  
Hotel Santuario de Arantzazu.



DEBAGOIENEN MANKOMUNITATEA  
TURISMO

Nafarroa etorbidea, 17 - 20500 ARRASATE-MONDRAGON (GIPUZKOA)  
Tel.: 943 796463 Fax.: 943 796772 e-mail: turismo@debagoiena.net www.turismodebagoiena.com



EUSKADI