

**pintxos**  
Bocados de placer

# Índice

## 8 PRESENTACIÓN DE PEDRO SALABERRI

## 11 FRITOS, HOJALDRES Y PANES

- 12 Croquetas de pollo
- 12 Gayarre
- 14 Manzana Gaucho
- 16 Bombita dos salsas
- 18 Frito de Roquefort
- 19 Buñuelos de bacalao con alioli
- 20 Caramelo crujiente de espinacas y gambas
- 22 Crujiente de ajoarriero con huevo
- 24 Crocante de morcilla
- 26 Hojaldre de *txistorra*
- 28 Volován gratinado de espinacas y queso crujiente
- 30 Lasaña Gaucho
- 32 Tosta de *chatka* con gulas y salmón
- 34 Hojaldre de atún mayonesa y anchoa
- 35 Pulga Alfred
- 36 Pulga Gaucho
- 37 Pulga Txuma

## 39 HUEVOS Y VERDURAS

- 40 Navarrico
- 42 Cojonudo
- 44 Pimiento de cristal con huevo y patatas fritas
- 44 Pimiento de cristal con panceta
- 46 Revuelto de setas con crema de hongos
- 48 Huevo escalfado con espárragos
- 50 Huevo a baja temperatura con crema de setas y aceite de trufa
- 52 Pastel de puerros y gambas
- 54 Papillote de verduras
- 56 Verdinas con crujiente de panceta
- 58 Pasta fresca italiana con setas y aceite de trufa

## 61 PESCADOS Y MARISCOS

- 62 Anchoa I+2A (con salmorejo)
- 64 Ensalada de marinados

Ensalada de frutos del mar	66
Tataki con ensalada agridulce	68
Anguila ahumada con tomate natural en dos texturas y aceite virgen extra con la madre	70
La sardina ahumada	72
Salmón con carpaccio de espárrago, flor de borraja y crema de berza	74
Atún encebollado	76
Pimientos rellenos de merluza	78
Albóndigas de bacalao y gambas	80
Bacalao a la espalda con fritada	82
Bacalao a baja temperatura con lamina de tomate y salsa de naranja	84
Brandada de ajoarriero sobre pan tostado	86
Txangurro con crema de calabacín y notas frescas de manzana verde	87
<i>Kokotxas</i> de merluza huevo escalfado y huevas de trucha	88
Erizos Gaucho	90
Esturión	92
Pulpo con patata y alioli	94
Pulpo a la parmentier	96
<b>PINTXOS DE CARNE</b>	<b>99</b>
Tostada de <i>foie gras</i>	100
Solomillo con salsa de <i>foie gras</i> y salsa de uvas al Oporto	102
Cazuelita de <i>foie gras</i> , puré de patata y setas de temporada	104
Tomate relleno de pato con verduritas, queso de cabra y salsa de <i>foie</i>	106
Manitas de cerdo con crema de berza y costrones de pan	108
Terrina de patata confitada <i>mi-cuit</i> de pato con higo en almíbar a la plancha	110
Carrillera con cebolletas y ciruelas en su salsa	112
Carrillera de vacuno en puré de calabacín y cacahuètes	114
Magret de pato con cuscús de coliflor y pasas de corintio	115
Castillo de Javier (receta de tiempos de San Francisco Javier)	116
Si tú eres del mar, yo de la tierra (carrillera de cerdo con vieira y <i>bouquet</i> de alubia verde)	118

## Glosario de recetas 120

### **Ingredientes para 12 pintxos**

12 láminas cuadradas de  
pasta filo de 15 cm de lado  
750 ml de leche  
125 g de harina  
150 g de gambas,  
bien picadas  
225 g de espinacas  
picadas muy fino  
3 dientes de ajo  
Aceite  
Pimienta  
Sal

## **Caramelo crujiente de espinacas y gambas**

### **Preparación**

Preparar una besamel fina con la leche y harina, sazonarla al punto de sal y pimienta y reservarla.

Freír los ajos en una sartén grande con aceite de oliva y, una vez dorados, retirarlos.

De seguido saltear en el mismo aceite las gambas, añadir a la vez las espinacas y pochar todo muy despacio durante 20 minutos. Dejar luego que temple.

Una vez templado el revuelto de gambas y espinacas, mezclarlo bien con la besamel hasta obtener una masa homogénea. Dejarla enfriar.

Extender la lámina de pasta filo, poner en el centro una cucharada sopera de masa, enrollarla como un caramelo y freírla hasta que esté dorada.

### **Presentación**

El pintxo se presenta en una fuente individual de 6 x 12 cm.



### **Ingredientes para 4 pintxos**

60 g de esturión ahumado  
de Navarra  
150 g de mayonesa  
Jengibre  
4 cs de aceite de oliva  
1 cs de mostaza antigua  
Tostadas de maíz  
Pepinillos encurtidos  
Aceitunas sin hueso  
Alcaparras  
Aceite de oliva virgen  
Flores de pensamiento de  
diferentes colores

## **Esturión**

### **Preparación**

Cuadrar la pieza de esturión y laminar en lonchas de 10 cm de largo por 1,5 cm de ancho. El grosor de las láminas no debe ser superior a 3 mm. Separar 4 láminas.

Picar los recortes del esturión y mezclar con la mayonesa y con un poco de jengibre limpio y rallado hasta que adquiera el punto cítrico adecuado.

Batir el aceite de oliva virgen con la cucharada de mostaza. Cortar las tostada del tamaño de la lámina del esturión.

### **Presentación**

Untar la tostada con la mayonesa y poner la lámina de esturión. Hacer una línea de encurtidos en la parte superior. Poner algunos pétalos de diferentes colores y regar con la batida de aceite con mostaza por encima.

Pintxo ganador en la «**Semana del Pintxo de Navarra**»



### **Ingredientes para 4 pintxos**

80 g de *foie gras* fresco  
300 g de setas  
de temporada  
1 diente de ajo mediano  
4 huevos de codorniz  
Sal  
Sal de cristal  
Aceite de oliva  
**Para puré de patata:**  
150 g patata pontiac  
50 g de mantequilla  
2 dl de leche entera  
Agua  
Sal

## **Cazuelita de *foie gras*, puré de patata y setas de temporada**

### **Preparación**

Lavar y cortar en trozos las setas de temporada para hacer en la plancha con aceite de oliva y ajo picado. Después del primer golpe de fuego, reducir a temperatura media y guisar las setas hasta que estén tiernas.

Partir el *foie gras* en 8 porciones y hacer a la plancha.

### **Para el puré de patata:**

Pelar y trocear la patata en cuadrados más o menos regulares y poner a cocer en una olla con agua y sal. Llevar a ebullición.

Una vez la patata esté bien cocida (pincharla para comprobar), sacar del agua y pasar por el pasapurés. Mientras el puré esté caliente, mezclarlo en un bol con la mantequilla hasta conseguir una crema homogénea. Añadir leche caliente al gusto hasta lograr la consistencia deseada.

En una sartén pequeña, freír los huevos de codorniz con puntilla y una pizca de sal.

### **Presentación**

Utilizar 4 cuencos pequeños. Poner en cada cuenco 3 cucharadas de puré de patata y, sobre él, los hongos y dos porciones de *foie gras*. Terminar con unas gotas de aceite de oliva, un poco de sal sobre el *foie gras* y los hongos y el huevo de codorniz encima.

