



# Pintxos y tapas del País Vasco

850 recetas tradicionales y actuales de la mejor cocina en miniatura

Koldo Royo

600 fotografías

Styria



# Pintxos y tapas del País Vasco



# Pintxos y tapas del País Vasco

850 recetas tradicionales y actuales de la mejor cocina en miniatura

Koldo Royo

Fotografías de Becky Lawton

Estilismo de Iker Eurazkin

**Styria**

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, ya sea electrónico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo del editor.

© 2008, Koldo Royo

© 2008, Becky Lawton por las fotografías

© 2008, Styria de Ediciones y Publicaciones S. L.

Tuset, 3 2º - 08006 Barcelona

[www.styria.es](http://www.styria.es)

Primera edición: septiembre 2008

## LA FOTOCOPIA MATA AL LIBRO

### REALIZACIÓN TÉCNICA DE LA OBRA

Coordinación general y recetas: Koldo Royo

Fotografías: Estudio Becky Lawton ([www.beckylawton.com](http://www.beckylawton.com))

Ayudantes de fotografía: Pau Esculies, Guillermo López y Agnés Cobotaite.

Estilismo Home Economist: Iker Erauzkin ([www.ikererauzkin.com](http://www.ikererauzkin.com))

Ayudante Home Economist: Anthony Matthieu

Fotografías de Pintxos de autor: Tomás Rodríguez Gallego

Diseño de cubierta: Santiago Rodés (Media-Circus)

Maquetación: Media-Circus ([www.media-circus.com](http://www.media-circus.com))

Atrezzo: Casa Delfin ([www.casadelfin.com](http://www.casadelfin.com))

ISBN: 978-84-96626-37-9

Depósito Legal: B-25.098-2008

Impresión y encuadernación: Industria Gráfica Domingo, S.A.

Impreso en España - *Printed in Spain*

# Índice



Croquetas  
13



Tortillas  
23



Fritos  
31



Montaditos  
43



Pintxos  
121



Pintxos de autor  
167



Tartaletas  
183



Minis  
209



Platillos  
233



Cazuelitas  
271



Canapés  
287



Bares de pintxos y tapas  
301



# Prólogo

Como vasco y como cocinero, profesión que llevo ejerciendo más de treinta años, una afición me llena por completo: la pasión por la gastronomía como servicio a la sociedad. Llevo la cocina en la sangre desde que muy pequeño entrara en la cocina en casa de mi abuela Matilde. Allí, en su cocina de fogón de carbón, aquella mujer sabia preparaba en un fogón de carbón conservas que, almacenadas en la alacena, se utilizarían durante el otoño y el invierno como provisión: de sus manos salían excelentes fritadas, conservas de tomate y pimiento, espárragos y alcachofas, mermeladas, dulce de tomate e higos, ciruelas u orejanos secos.

Más tarde los recuerdos me trasladan a San Sebastián donde mis padres se instalaron antes de que yo naciera. Mi padre se hizo cargo entonces del Regio, un cafetería que había caído en un cierto abandono. En poco tiempo, me remonto a los años cincuenta, el Regio se convirtió en un lugar de referencia en la ciudad por sus aperitivos. Célebres eran los calamares a la romana o las croquetas de jamón, por no hablar de las banderillas que hicieron las delicias de muchos donostiarros.

A finales de los años sesenta mis padres, Antonio y Elisa, abrieron el Antonio Bar, lugar de tapas, pintxos y banderillas que todavía hoy sigue existiendo en Donosti. Mi madre, en la cocina, y mi padre en la barra junto a su hermano José Luis, forjaron en aquel lugar una reputación de bar de calidad en el que se intentaba dar a cada cliente un trato particular, en el que éste fuera además un amigo, y que ese amigo que visitaba el bar saliese con el paladar satisfecho.

La barra de aquel bar adquiría siempre un aspecto apetitoso y multicolor, donde todo era tentador y exquisito, y donde la frescura y la calidad eran la norma.



*Koldo Royo*

Además de la tradición familiar ha influido en mi persona la personalidad del País Vasco, una tierra donde la cocina no sólo goza de una gran riqueza sino que sus gentes saben disfrutar de ella reivindicándola día a día en sus numerosas sociedades gastronómicas, asadores y sidrerías. Como me sucede a mí, el País Vasco gusta de innovar en la cocina, traducir sus ideas en nuevos platos y ofrecerlos a los amigos.

Una de las grandezas de la cocina vasca son sus pintxos, tapas y banderillas. En ellas se ejercita lo mejor de la gastronomía en porciones de pequeño tamaño, elaborado al momento, sin perder ni su calidad ni su amplia variedad. Y este hecho no sucede en otro lugar del mundo.

Este libro recoge más de 850 tapas y pintxos del País Vasco. Una gran variedad gastronómica que abarca desde la más tradicional a la más innovadora de las tapas. Es un libro único por la gran variedad que se presenta, recogidas de numerosas tascas, bares, sidrerías y tabernas de diversos puntos de la geografía, muchas de ellas aportadas por cocineros amigos de los diferentes rincones de nuestra tierra. Este es un libro de cocina viva. Una cocina repleta de sensaciones y conocimiento. Una gastronomía caracterizada por la variedad de sus recetas y el aroma envolvente de la tradición y de la capacidad para incorporar actualizadas coccciones. Esta obra demuestra que las tapas son una ancestral liturgia de sabores.

Quiero agradecer el trabajo de mi equipo de cocineros Manu, Kiko y Marcela y mis colaboradores Mercedes Palmer, Conchi, Mar, Lidia y Tomás. También a Becky Lawton por las fotografías y a Iker Eraukin por el estilismo de los platos.

Al final del libro incorporo una relación de los mejores bares de tapas y pintxos de Bilbao, San Sebastián, Vitoria-Gasteiz, así como de Pamplona, Logroño y Zaragoza, ciudades con una gran tradición en la elaboración y degustación de pintxos y tapas.

Con este libro tan sólo pretendo que la conocida como «cocina en miniatura» se convierta en una gran sorpresa gustativa. Y que todos la tengamos al alcance de la mano para disfrutar de ella en casa y compartirla con los amigos.

*Koldo Royo*



Croquetas



## Croquetas de atún

3 patatas • 125 gr. de atún desmigado • 2 huevos • Zumo de 1 limón  
 • 1 cucharada sopera de perejil • Sal • Pimienta • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

En un bol mezclar el atún, las patatas cocidas previamente, peladas y machacadas bien finas, 1 huevo batido, el perejil y el zumo de limón. Remover bien hasta formar una masa y moldear las croquetas que se irán pasando por el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para que no se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de bacalao

300 gr. de bacalao desalado • 1 cebolla • 1 pimiento verde • 1 pimiento rojo • 1 l. de leche • 150 gr. de mantequilla • 150 gr. de harina • 1 huevo  
 • Pan rallado • Perejil picado • Sal • Aceite de oliva virgen

Cortar la cebolla y los pimientos a trozos muy finos, rehogar en un poco de aceite y cuando tomen color, añadir el bacalao desmigado, dejándolo cocer un par de minutos.

En un recipiente al fuego, poner la mantequilla; cuando se haya fundido, echar la harina y dejar que coja un ligero color tostado. En este momento, verter suavemente la leche caliente sin dejar de remover hasta que quede una masa fina y sin grumos.

Retirar del fuego y añadir el bacalao escurrido, mezclándolo bien, y el perejil. Tapar la masa con papel film para que no se forme una costra y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas y pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír en abundante aceite muy caliente.



## Croquetas de champiñones

150 gr. de champiñones • 3 huevos • 40 gr. de mantequilla • 50 gr. de queso emmental • ¼ l. de leche • 80 gr. de harina • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

Limpia bien los champiñones con abundante agua fría y, una vez limpios, cortarlos a trozos pequeños.

En una sartén a fuego lento derretir la mantequilla y dos cucharadas de aceite. Cuando la mantequilla esté fundida, incorporar los champiñones y freírlos a fuego moderado durante 10 minutos.

Cuando estén hechos, retirar los champiñones de la sartén y reservarlos. Dejar enfriar el aceite y mezclar la harina con una varilla.

En un cazo calentar la leche y añadir el aceite que hemos reservado. Remover bien para evitar que se formen grumos. Añadir los champiñones y el queso rallado y sazonar. Mezclar bien. Tapar la masa con papel film para que no se forme una costra y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas y pasarlas por el huevo batido y el pan rallado. Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de espinacas

½ kg. de espinacas • 75 gr. de mantequilla • ½ l. de leche • 50 gr. de queso emmental • 1 huevo • Harina • Pimienta negra • Nuez moscada • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

Hervir las espinacas con abundante agua con sal. Cuando estén tiernas, retirar del fuego y escurrir.

En una sartén con un poco de aceite de oliva derretir la mantequilla, cuando dore incorporar un poco de harina y la leche y remover hasta que la harina quede diluida. Echar una pizca de sal, pimienta negra y nuez moscada. Dejar cocer unos segundos y añadir las espinacas. Dejar cocer durante 20 minutos sin dejar de remover. Transcurrido este tiempo, retirar del fuego y dejar que la masa se enfríe mezclada con el queso rallado. A continuación formar croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de huevo

5 huevos duros • 1 huevo •  $\frac{3}{4}$  l. de leche • 150 gr. de harina • 50 gr. de mantequilla • Pan rallado • Nuez moscada • Pimienta blanca • Sal • Aceite de oliva virgen

En una sartén a fuego lento derretir la mantequilla, incorporar la harina y dejarla cocer. Cuando tome color agregar la leche muy caliente sin dejar de remover hasta formar una salsa espesa y sin grumos. Incorporar los huevos duros picados muy finos, sazonar con una pizca de sal, de pimienta y de nuez moscada y remover hasta que la masa esté muy espesa.

Tapar la masa con papel film para que no se haga costra, y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas que se irán pasando por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de jamón ibérico

100 gr. de jamón ibérico • 1 cebolla • 1 l. de leche • 1 huevo • 150 gr. de mantequilla • 150 gr. de harina • 2 yemas de huevo • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

Cortar la cebolla y el jamón a trozos muy finos. Rehogar la cebolla con la mantequilla y cuando haya sudado, añadir el jamón, dejándolo hasta que adquiera un poco de color.

A continuación, echar la harina y rehogarla para que tome un ligero color tostado. En este momento, echar la leche caliente suavemente, sin dejar de remover para que quede una masa fina y sin grumos. Salpimentarlo ligeramente teniendo en cuenta que el jamón es salado, y dejar que cueza a fuego suave unos minutos.

Retirar del fuego y añadir las yemas de huevo, moviéndolo enérgicamente. Tapar la masa con papel film para que no se haga costra, y dejar que se enfríe.

Cuando la masa esté fría, formar bolas pequeñas que se irán pasando por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de marisco

- 250 gr. de gambas peladas • 1 l. de leche • 150 gr. de mantequilla
- 150 gr. de harina • 1 cebolla • 1 cucharada sopera de perejil picado
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate frito • Harina • Huevo batido
- Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

Rehogar la cebolla cortada fina con la mantequilla hasta que tome color. A continuación añadir la harina y dejar que se tueste. Añadir la salsa de tomate y verter poco a poco la leche caliente y mezclar bien. Cuando la masa esté cocida, sazonarla, retirarla del fuego y añadir las gambas en trocitos y el perejil.

Enfriar la masa y formar bolas pasándolas por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír las bolas en abundante aceite muy caliente, escurrirlas sobre papel absorbente y servir las muy calientes.



## Croquetas de patata

- 750 gr. de patata • 50 gr. de queso parmesano • 1 huevo • Perejil
- 1 cucharada de café de salvia en polvo • 1 huevo • Harina para rebozar
- Sal • Pimienta • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

Limpiar las patatas y cocerlas en abundante agua con sal. Cuando estén tiernas, pelarlas y pasarlas por el pasapurés. Mezclarlas con el perejil picado fino, la salvia, el queso rallado y un huevo. Salpimentar.

Enfriar la masa y formar bolas pasándolas por el huevo batido y el pan rallado. Freír las bolas en abundante aceite muy caliente, escurrirlas sobre papel absorbente y servir las muy calientes.



## Croquetas de pollo

250 gr. de pollo asado • 2 cebollas • 175 gr. de mantequilla • 175 gr. de harina • 1 l. de leche • 2 yemas de huevo • 1 huevo • Ralladura de ½ limón • Harina para rebozar • Pan rallado • Aceite de oliva virgen

Cortar las cebollas y el pollo a trozos pequeños. En una sartén con un poco de aceite rehogar la cebolla con la mantequilla. Cuando esté blanda, incorporar el pollo y la harina y dejarlo hasta que tome un poco de color. Añadir poco a poco la leche caliente sin dejar de remover para evitar que se formen grumos. Cuando se haya incorporado toda la leche, añadir la ralladura del limón y dejar cocer un poco a fuego lento sin dejar de remover. Sazonar. Retirar del fuego e incorporar las yemas de huevo y mover enérgicamente con una cuchara de madera. Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de pollo y jamón

1 pechuga de pollo • 150 gr. de jamón serrano • 175 gr. de mantequilla • 175 gr. de harina • 1 l. de leche • ½ cebolla • 2 huevos • Pimienta negra • Sal • Aceite de oliva virgen

En una olla grande con abundante agua con sal cocer la pechuga, retirar del fuego, escurrirla y picarla a trozos pequeños. Reservar.

En una sartén con la mantequilla rehogar la cebolla picada fina, cuando dore incorporar el pollo y la harina y remover. Incorporar la leche poco a poco removiendo con una cuchara de madera para evitar que se formen grumos. Dejar cocer a fuego lento. Salpimentar e incorporar el jamón serrano cortado a trozos pequeños.

Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar las croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de queso cabrales con manzana caramelizada

150 gr. de queso cabrales • 1 cebolla • ½ l. de leche • 80 gr. de harina  
 • 1 huevo • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen • 1 manzana  
 • 4 cucharadas soperas de azúcar • 100 gr. de mantequilla

En un cazo a fuego lento mezclar bien la harina y 6 cucharadas soperas de aceite evitando que se formen grumos.

En un cazo calentar la leche, cuando comience a hervir, incorporar la mezcla, una pizca de sal y remover hasta formar una masa espesa y sin grumos. Cuando la harina esté cocida incorporar el queso cabrales y la cebolla picada fina. Mezclar bien.

Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar las croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado. Freír las croquetas en una sartén con abundante aceite muy caliente.

Pelar la manzana a láminas finas. En un cazo preparar el caramelo mezclando la mantequilla y el azúcar. Incorporar las manzanas y saltearlas durante un par de minutos. Dejar que enfríe.

Servir en una cuchara una base de manzana y una croqueta por encima.



## Croquetas de queso y jamón

150 gr. de queso emmental rallado • 100 gr. de jamón • ½ l. de leche  
 • 80 gr. de harina • 1 huevo • Pan rallado • Sal • Aceite de oliva virgen

En un cazo a fuego lento mezclar bien la harina y 6 cucharadas soperas de aceite evitando que se formen grumos.

En un cazo calentar la leche, cuando comience a hervir, incorporar la mezcla, una pizca de sal y remover hasta formar una masa espesa y sin grumos. Cuando la harina esté cocida incorporar el queso rallado y el jamón cortado a dados pequeños. Mezclar bien.

Cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, formar las croquetas, pasarlas por la harina, el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de rape

200 gr. de rape • 1 cebolla • 2 dientes de ajo picados • 1 huevo  
 • ½ l. de leche • 75 gr. de mantequilla • 125 gr. de harina • Pan rallado  
 • Sal • Pimienta • Aceite de oliva virgen

Limpiar bien el rape y hervirlo en abundante agua con sal. Retirar del fuego, sacarle las espinas y la piel y desmigarlo. A continuación poner una sartén el ajo con el aceite de oliva y saltearlo. Reservar.

En una sartén a fuego lento derretir la mantequilla y freír la cebolla picada fina. Cuando dore, incorporar el rape, la harina y la leche caliente. Sazonar. Remover con una cuchara de madera. Añadir la pimienta y la sal y trabajarlo despacio cuando esté melosa. Retirar del fuego y cubrir la masa con papel film para que no se forme costra y dejar enfriar. Cuando la masa esté fría, hacer las croquetas, pasarlas por el huevo y el pan rallado.

Freír en abundante aceite muy caliente evitando poner en la sartén demasiadas croquetas al mismo tiempo para evitar que se enfríe el aceite y se rompan.



## Croquetas de roquefort con dátiles

75 gr. de queso roquefort • 35 gr. de dátiles sin hueso • ½ l. de leche  
 • 6 cucharadas soperas de salsa bechamel • Pan rallado • 2 huevos  
 batidos • Aceite de oliva virgen

En un cazo hervir la leche y añadir el queso roquefort cortado a trozos pequeños. Añadir los dátiles a pedacitos. Batir todo. Mezclar la leche con los dátiles y el queso con la salsa bechamel hasta formar una masa cremosa. Dejar reposar en la nevera. Cuando esté fría, retirar de la nevera y trabajar la masa formando croquetas. Pasar por los huevos y después por el pan rallado y freírlas en una sartén con abundante aceite caliente. Retirar, escurrir con papel absorbente y servir.