EL RECETARIO DE GOIKOA

1929
GOIKOA
LA PASIÓN DE UNA FAMILIA

EL RECETARIO DE GOIKOA

Si eres un/a amante de la buena cocina (como nosotros), este libro es para ti. Te aseguramos que va a convertirse en tu nuevo gran aliado en la cocina.

En él encontrarás algunas de las mejores recetas para todos los gustos, creadas por expertos cocineros/as, influencers y colaboradores/as de Goikoa. Desde grandes y maravillosos clásicos de nuestra gastronomía, hasta platos de cocina moderna que harían templar a distinguidos chefs, pasando por recetas de batalla para una cocina express, o propuestas más gourmet para sorprender (pero sobre todo enamorar) a todos/as los/as que las prueben.

Una recopilación de recetas con un objetivo común, que te chupes los dedos con nuestros productos Goikoa.

¡Enciende los fogones, que empezamos!

Goikoa

ÍNDICE

RECETAS CON

Chistorra
Pechuga de Pavo
Pepperoni
Chorizo
Jamón Cocido
Jamón Serrano
Otras delicias Goikoa

RECETAS CON CHISTORRA

CHISTORRA

Talos de Txistorra a la Sidra con lascas de Queso

Receta especial de
@tortilladeaspirina

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- Talos*
- 1 vaso de sidra
- Queso Idiazabal
- AOVE

ELABORACIÓN

Cortamos la Chistorra Goikoa a la medida del talo y cocinamos a fuego medio en una sartén para que suelte toda la grasa y se haga por dentro.

Cuando esté lista, quitamos la grasa y echamos un vaso de sidra. Dejamos que impregne del sabor de la sidra unos minutos a fuego bajo-medio.

Rellenamos el talo con la chistorra y echamos por encima unas lascas de queso tipo Idiazabal.

¡A disfrutar de esta impresionante receta!

Smash Taco de Chistorra de Navarra

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- 2 tortillas de trigo
- 2 huevos
- Orégano
- Berros o rúcula
- AOVE

ELABORACIÓN

Coge una tortilla de trigo y extiende chistorra sobre ella.

Pon en una sartén un poquito de aceite, añade la tortilla con la chistorra hacia abajo y deja que se haga lentamente.

Una vez hecha, dale la vuelta a la tortilla y añade un poco de queso rallado. Tapa para que se funda el queso y sacar.

Freímos un huevo frito y coronamos, poniéndolo por encima de nuestro taco.

Agrega un poco de orégano al gusto y acompáñalo con unas hojas verdes.

Chistorra de Navarra a la sidra

INGREDIENTES

-200 g. de Chistorra Goikoa (también se puede sustituir por nuestras deliciosas Chistorricas, ya cortadas)
- Sidra

ELABORACIÓN

Cortamos la chistorra en pequeños trozos para poder comerlos directamente (en el caso de utilizar chistorricas, ya vienen cortadas).

Después, echamos los trozos en un puchero o cazo de sidra hasta cubrirlos sobradamente y dejamos cocer durante 15-20 minutos a fuego lento.

Se puede pinchar la chistorra con una aguja o con el mismo tenedor, para que vaya soltando parte de la grasa.

Último paso opcional, pero altamente recomendado: cortar rebanadas de pan finas para servir este manjar en montaditos para poder disfrutarlo en un par de bocados.

¡Una delicia!

Mini hojaldres de Chistorra

INGREDIENTES

- 200 g. de Chistorra Goikoa
- Masa de hojaldre

Para decorar:
- 1 huevo
- Semillas de sésamo

ELABORACIÓN

Ponemos el hojaldre en una superficie plana y colocamos la Chistorra encima, coincidiendo con el borde de la masa. Enrollamos para que quede bien cubierta y cortamos el sobrante.

Vamos cortando en porciones de 3-4 cm. de longitud, cerramos la masa y vamos colocando en la bandeja de horno con papel de horno.

Pintamos la superficie con huevo batido (para dar brillo) y metemos al horno 30 mins. a una temperatura de 200ºC, vigilando de vez en cuando que el hojaldre no se queme.

Sacamos del horno colocando los hojaldres sobre una nueva bandeja con papel absorbente para empapar la grasa.

Retiramos el papel y servimos con un poco de sésamo por encima.

¡Nuestro aperitivo ya está listo para triunfar!

Bolla asturiana rellena de Chistorra

Receta especial de
@tortilladeaspirina

INGREDIENTES

RELLENO:
- 200 g de Chistorra
- 2 huevos

PARA LA MASA:
- 200 g de harina de fuerza
- 50 g de harina de centeno
- 4 g de sal
- 150 g de agua
- 20 g de AOVE
- 5 g de levadura seca

ELABORACIÓN

Elaboramos la masa mezclando todos sus ingredientes y dejando reposar a temperatura ambiente 2 horas hasta que doble el tamaño.

Extendemos la masa, creando una capa fina. Sobre ella, pondremos las chistorras, previamente cortadas en 4 y, cada trozo, cortado también por el medio.

Hervimos los huevos, pelamos e incorporamos encima de la chistorra.

Para formar la bolla, solo hay que doblar ambos lados hacia adentro, enroscar en espiral y sellar bien los laterales.

Hornea a 180° 30 minutos ¡y listo para disfrutar de esta impresionante bolla.

Migas clásicas con Chistorra

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- 8 Chistorricas de Navarra Goikoa
- 250 g de pan del día anterior
- 250 g de agua
- Un chorrito de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Tomate frito

ELABORACIÓN

Cortamos el pan en lascas muy pequeñas y finas y pequeñas.

Agregar el agua y el vino y remojar todo el pan mezclando bien, reservar.

En un chorrito de aceite de oliva rehogar los ajos pelados y enteros junto con las chistorricas cortadas en trozos.

Cuando estén medio hechas, añadir la cebolla bien picada y dejar que se haga con un poco de sal.

Incorporar el tomate frito y dejar 2 minutos removiendo.

Añadir el pan y remover bien para que se mezcle todo. Servir al momento.

Ensalada coronada de Chistorra, Manzana, Nueces y Queso

Receta especial de **@silviamdt**

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- Escarola
- Nueces
- 1/2 granada
- Lascas de queso curado
- 1/2 manzana verde
- 1/2 limón
- 1/2 cucharadita de miel

ELABORACIÓN

En un plato grande o una fuente plana, colocar la escarola limpia en un círculo haciendo una corona.

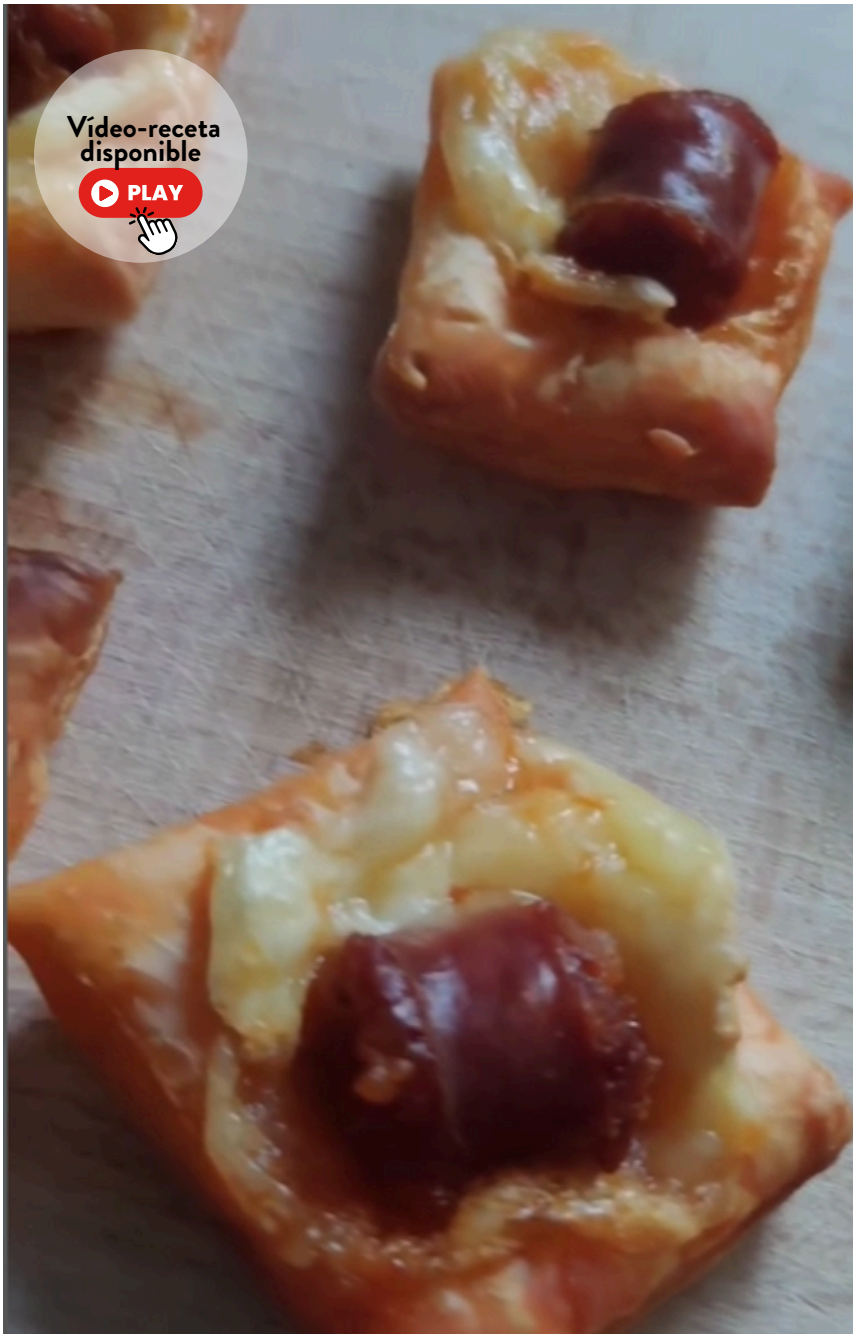
Cortar la chistorra en trocitos del tamaño de un dedo y meterla en el microondas, tapada, durante 1 minuto a máxima potencia (conservar el líquido que suelte).

Colocar la chistorra sobre la escarola. Al igual que la granada, la manzana cortada en trocitos pequeño, las nueces troceadas y el queso.

Regar la ensalada con una vinagreta hecha mezclando el líquido que ha soltado la chistorra, el zumo de medio limón y la miel.

Delicias de Chistorra en Hojaldre con queso Camembert

Receta especial de
@eatgirls_ss



INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- 1 masa de hojaldre
- Queso Camembert

ELABORACIÓN

Cogemos la masa de hojaldre, la extendemos y la cortamos en cuadraditos.

Sacamos una bandeja apta para horno y ponemos en ella papel de horno. Encima, colocamos la masa.

Cortamos el queso en trozos pequeños y ponemos uno de cada cuadradito de masa.

Hacemos lo mismo con la Chistorra, cortar en pedacitos del mismo tamaño que el queso y colocar sobre el Camembert.

Metemos al horno hasta que veamos que el hojaldre está dorado y ya tenemos listo nuestro delicioso aperitivo.

Burguer Gourmet de doble carne de Chistorra y Cebolla caramelizada

Receta especial de
@rockietam

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- Carne picada (de ternera o al gusto)
- 2 huevos
- Cebolla caramelizada
- Pan rallado
- Queso tipo cheddar
- Pan de hamburguesa
- AOVE

ELABORACIÓN

En un cuenco, mezclamos 1 huevo, la carne picada, la chistorra troceada y la cebolla caramelizada.

Añadimos un poco de pan rallado y volvemos a mezclarlo todo bien.

Separamos en 2 porciones y les damos la clásica forma de hamburguesa.

Freímos en una plancha o sartén a fuego medio-fuerte con un poco de aceite, y en el último momento añadimos el queso por encima para que se funda.

Freímos también otro huevo.

Montamos sobre el pan las dos carnes con el huevo frito por encima y **¡a saborearlo!**

Tosta crujiente de Chistorra con Huevo de codorniz

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- 4 rebajadas de pan
- 4 huevos de codorniz
- Orégano
- Tomillo
- AOVE

ELABORACIÓN

Cortamos la chistorra en trozos pequeños. Para cocinarlos, engrasamos una sartén con un poco de aceite y colocamos la chistorra en 4 montoncitos bien separados sobre ella, a fuego medio-fuerte.

Dejamos que se cocinen un poco y, antes de que se terminen de hacer, echamos 1 huevo sobre cada uno de los montones y un poco de orégano y tomillo.

Apagamos el fuego y tapamos para que se haga el huevo en el calor residual.

Servir cada ración sobre una rodaja de pan recién tostado.

Dumplings de Txistorra y Pimientos

Receta especial de
@olivasysoja

INGREDIENTES

PARA LA MASA:
- 500 g de harina
- 250 ml de agua tibia
- Una pizca de sal

RELLENO:
- Txistorra Goikoa
- 80 g de carne picada de cerdo
- 1 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo

ELABORACIÓN

Mezcla la harina, la sal y poco a poco el agua. Amasa hasta formar una masa homogénea y tápala durante 1 hora.

Corta y fríe la chistorra. Retira y en ese aceite saltea las verduras con la carne de cerdo. Tritura hasta formar una pasta.

Extiende la masa y haz pequeñas bolas de 2-3 dedos de grosor aprox. e introduce el relleno.

Cierra realizando pequeñas pestañitas.

Cuécelas en una sartén calentando un poco de aceite y colocando los dumplings con una separación de 2 dedos.

Espera a que se tueste la base a fuego lento-medio y echa agua (unos 2/3 dedos altura). Sube el fuego y tapa hasta que se evapore el agua (20-30 mins).

Txipiron curado en Garum, Chistorra y Setas Enoki

Receta especial de
@depoteenpote

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- Chipirón
- Garum (producto resultante de la fermentación de pescados con sal)
- Setas Enoki
- Aceite de girasol
- Limón

ELABORACIÓN

Cortar el chipirón (limpio) en 3 ó 4 pedazos grandes y marinar cubierto de garum 30 mins. Sacar, secarlo bien y picar fino.

Preparar una emulsión con la seta enoki salteada, huevo, aceite de girasol y un chorro de limón. Montar con la batidora como si fuera mayonesa.

Cortar la chistorra en trozos pequeños y cocinar lentamente en una sartén sin aceite. Poco a poco irá soltando su grasa y poniéndose crujiente.

Emplatar con la emulsión de enoki en el fondo del plato, una cucharada del tartar de chipirón y colocar la chistorra crujiente.

Terminar con ralladura de limón en el último momento.
On egin!

Arepas rellenas de Chistorra, Guacamole y Salsas

Receta especial de
@gastropapilys

INGREDIENTES

- Chistorra de Navarra Goikoa
- Queso Emmental
- Guacamole
- Alioli
- Chimichurri
- Harina de maíz blanco precocida
- 1 cucharadita de sal
- 250 ml de agua
- AOVE

ELABORACIÓN

Mezclamos el agua templada, con la sal, una cucharadita de aceite y la harina (esta última irla incorporando poco a poco mientras removemos). Mezclar bien y cubrir con un paño para dejarla reposar 5-10 minutos.

Vamos cogiendo trocitos de la masa y les damos dando la forma clásica de arepa haciendo una bolita y aplastándola con las palmas de las manos.

Cocinamos las arepas en una sartén con un chorrito de aceite, hasta que se doren por ambos lados.

Mientras, freímos la chistorra y la cortamos en trocitos.

Abrimos cada arepa por la mitad y rellenamos con una loncha de queso, la chistorra, el guacamole, un poco de alioli y un toque de chimichurri.

Brochetas de Chistorra, Queso y Revuelto de Cebollino

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- 8 Chistorricas de Navarra Goikoa
- Queso rallado (también se puede poner en lonchas)
- 1 huevo
- Sal
- 4 tiras de cebollino

ELABORACIÓN

Ensartamos en un palito de brocheta cuatro chistorricas y las ponemos en una sartén.

Cocinamos 3 minutos por un lado, damos la vuelta y colocamos queso rallado (o una loncha de queso) por encima.

Tapamos y dejamos que se cocine todo otros 3 minutos, para que el queso se funda.

En otra sartén haz un revuelto con el huevo, echándole una pizca de sal y el cebollino picado.

Colocamos el revuelto sobre las chistorras con el queso fundido y **¡a degustar esta deliciosa brocheta!**

GOIKOA
PECHUGA
RECETAS CON
PECHUGA
DE PAVO
GOIKOA

PECHUGA DE PAVO

Rollitos de Pechuga de Pavo con guacamole casero y vinagreta

INGREDIENTES

- Pechuga de Pavo Extraordinarios de Goikoa
- Aguacate
- Pimienta negra
- Sal
- Lima
- 1 cebolleta
- 2 tomates
- AOVE

ELABORACIÓN

Preparamos el guacamole machacando en un mortero el aguacate (pelado y sin hueso), con un chorro de zumo de lima, un poco de sal y una pizca de pimienta.

Partimos la cebolleta y el tomate en cuadraditos, los mezclamos y aderezamos con sal y aceite. Reservamos.

Extendemos una loncha de nuestros Extraordinarios de Pechuga de Pavo y colocamos en el medio guacamole.

Enrollamos dándole forma de rollito y servimos en un plato junto al resto de rollitos que vayamos preparando.

Echamos por encima el picado de cebolleta y tomate, junto a una pizca de cilantro picado.

¡A disfrutar!

Tostada de Aguacate con Pechuga de Pavo

Receta especial de
@tortilladeaspirina

INGREDIENTES

- Pechuga de Pavo Extraordinarios de Goikoa
- Medio aguacate
- Queso Mozzarella en lonchas
- Tomatitos Cherry
- Pimienta molida
- Sal del Himalaya
- AOVE

ELABORACIÓN

Cortamos una rebanada de pan grande (tipo payes o cabezón) y la doramos en una sartén con un poco de mantequilla.

Añadimos unas lonchas de queso mozzarella cuando aún esté caliente para que se funda.

A continuación, cortamos unas rebanadas de aguacate maduro y las aplastamos extendiéndolas por todo el pan.

Le damos un toque extra espolvoreando un poco de pimienta negra y sal del Himalaya.

Partimos unos tomatitos cherry y los echamos por encima junto a un chorrito de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Coronamos nuestra tostada con 4-5 lonchas desmigadas de Pechuga de Pavo Goikoa.

RECETAS CON
PEPPERONI
GOÏKOA

Pepperoni Rolls al horno

Receta especial de
@tortilladeaspirina

INGREDIENTES

- 2 paquetes de Pepperoni Goikoa
- Masa para pizza (ya comprada o casera)
- Mozzarella rallada
- Tomate frito

Para masa casera*:
- 250 g de harina de fuerza
- 150 g de agua
- 1 g de levadura seca
- 5 g de sal
- 10 g de AOVE

ELABORACIÓN

Extender la masa* y pintar la parte superior con abundante tomate frito.

Añadimos el queso por encima al gusto y vamos colocando el Pepperoni Goikoa formando una fila por toda la masa.

Cortamos la masa en tiras siguiendo la fila natural del Pepperoni y enrollamos.

Colocamos en moldes para horno de magdalenas y horneamos a 180°C durante 20 minutos.

*Masa hacer la casera: amasar los ingredientes, dejar reposar 1 hora tapada a temperatura ambiente, plegando la masa cada 10 mins. sobre sí misma. Guardar en la nevera hasta el día siguiente. Hornear a 180°C durante 20 minutos con calor arriba y abajo y ¡ya la tienes!

Canapé de rosas de Pepperoni

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- Pepperoni Goikoa
- 2 tortillas de trigo
- 100 g de queso cremoso de untar
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de miel
- Rúcula

ELABORACIÓN

Mezcla el queso crema con la miel y el orégano.

Unta en las tortillas y córtalas en tiras de 3 cm.

Sobre ellas coloca el pepperoni de tal manera que sobresalga por un lado y se solapen una lochas con otras.

Enrolla haciendo un rulo y coloca una hoja de rúcula para decorar.

¡Para chuparse los dedos!

Mini Pizzas de Berenjena y Pepperoni

INGREDIENTES

- Pepperoni Goikoa
- 1 berenjena grande
- Tomate frito
- Queso rallado
- Albahaca
- AOVE
- Sal

ELABORACIÓN

Cortamos la berenjena en rodajas finas y las ponemos a remojo con agua y sal durante 15 mins. para eliminar el amargor.

Escurrimos y extendemos las berenjenas en una bandeja para horno previamente engrasada con aceite.

Aderezamos las berenjenas con un chorrito de aceite y sal y las metemos al horno a 180º durante 10-15 mins.

Sacamos la bandeja del horno y pintamos las berenjenas con tomate frito.

Echamos el queso y el Pepperoni Goikoa por encima y metemos al horno otros 10 minutos para que terminen de hacerse y se gratinen.

Por último, sacamos de nuevo del horno. Decoramos con un poco más de queso y unas hojitas de albahaca (u otras especias).

Pizza de Pepperoni, Mozzarella Aceitunas negras y Albahaca

Receta especial de
@rockietam

INGREDIENTES

- Pepperoni Goikoa
- Masa de pizza
- Tomate frito
- 1 ración de queso Mozzarella
- Queso rallado
- Aceitunas negras
- Albahaca fresca o aceite de albahaca
- Semolina (para trabajar la masa)

ELABORACIÓN

Sobre una mesa espolvoreamos semolina para poder trabajar la masa sin que ésta se pegue.

Sacamos la masa y, con cuidado, la vamos moldeando siguiendo la técnica del volante, que consiste en ir girando la masa como si fuera un volante, haciendo que por su propio peso ella misma vaya estirándose.

Extendemos la masa en una bandeja de horno y echamos encima una capa de tomate frito, la mozzarella en lonchas, el pepperoni, el queso rallado y las aceitunas negras a rodajas.

Metemos al horno a 220ºC (o a la temperatura que indique el envase de la masa), terminar con un poco de aceite de albahaca o albahaca fresca.

RECETAS CON
CHORIZO
GOIKOA

CHORIZO

Empanadillas de Verduras con Chorizo

INGREDIENTES

- 200 g. de Taquitos de Chorizo Goikoa
- 1 cebolla
- 2 ajos
- 2 pimientos verdes
- 1 berenjena
- 1 puerro
- Tomate frito
- Masa de hojaldre
- Orégano
- Sal
- AOVE

ELABORACIÓN

Partimos la cebolla y el ajo y los rehogamos en una sartén grande. Mientras se sofríe, añadimos el chorizo.

Limpiamos y picamos el pimiento verde, el puerro y la berenjena (pelada) y lo añadimos. Echamos orégano y sal al gusto y dejamos que se cocine poco a poco.

Añadimos 4 cucharadas de tomate frito y retiramos del fuego. Dejamos que se enfríe.

Cortamos la masa en porciones redondas cogiendo como referencia un vaso. Las sobras de masa, volvemos a reutilizar.

Batimos el huevo y untamos los bordes de las porciones de masa para sellarlas. Rellenamos y cerramos sellando los bordes con ayuda de un tenedor.

Colocamos en una bandeja de horno engrasada y pintamos con el resto del huevo. Horneamos 20 mins. a 185ºC.

Alubias Blancas con Chorizo y Panceta

INGREDIENTES

- Chorizo Oreado o Barbacoa Goikoa
- Panceta Goikoa
- 400 g de alubias blancas
- 1 trozo de puerro
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 4 cucharadas de tomate frito
- Sal
- AOVE

ELABORACIÓN

En una cazuela grande, echa un poco de aceite y rehoga 2-3 minutos la cebolla partida en dos, el ajo y el puerro. Añade tomate, revuelve bien y deja que siga cocinando.

Corta en rodajas el chorizo y la panceta y añádelos al cocido. Mézclalo bien para que dé sabor a todo el guiso y deja que cocine todo junto 2-3 minutos.

Echa el pimentón y las alubias blancas que han estado 10-12h. previamente a remojo. Vierte agua hasta que cubrir tres dedos y ponlo a fuego fuerte.

Cuando empiece a hervir, quitamos la espuma y bajamos el fuego dejando que se cocine durante 60 minutos a fuego medio. (Importante que las alubias no se queden sin agua).

Retira la verdura, tritúrala y vuelve a añadirla. Remueve bien y cocina 10 mins. más para que se ligue la salsa. Apaga el fuego pero deja que repose para intensificar el sabor.

Pasta fina con Burrata y Tacos de Chorizo

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Taquitos de Chorizo Goikoa (70g)
- 100 g de pasta fina
- 1 bola de queso burrata
- 3 ramas de cebollino
- Mezcla de 3 pimientas
- AOVE

ELABORACIÓN

Cocemos la pasta fina en agua salada durante 4 minutos (ó el tiempo que recomiende en el envase). Escurrir y reservar.

Quitar el líquido al queso y aplastamos desmigando la burrata con ayuda de un tenedor.

Colocar la pasta en un plato hondo (en el que vamos a presentar) e incorporamos el queso por encima.

En una sartén con un toque de aceite, doramos los taquitos de chorizo para que suelten todo el jugo e incorporamos encima de la pasta.

Picamos el cebollino muy fino y lo espolvoreamos por encima.

Por último, molemos la mezcla de pimientas y echamos un poco. ¡Ya tenemos nuestra pasta lista para comer (y enamorar con su sabor)!

Donuts salados de Chorizo

Receta especial de **@silviamdt**

INGREDIENTES

- 75 g de Chorizo Goikoa
- 2 huevos
- 100 g queso crema
- 20 g AOVE
- 1/2 cdta. de sal
- 1 cdta. de orégano
- 80 g de harina
- 4 g de levadura
- Salsa de tomate
- Queso rallado

ELABORACIÓN

Cortamos el chorizo y mezclamos junto al resto de ingredientes.

Engrasar un molde de donuts y rellenar con la mezcla llenando cada hueco aprox. 3/4 partes.

Meter al horno a 180ºC durante 15 minutos o hasta que lo pinches con un palillo y éste salga limpio. (También puede hacerse en Ayrfrier).

Desmoldar los donuts cuando todavía están tibios.

Añadir el tomate frito por encima y coronar con un poco de queso rallado. (Se recomienda degustar al momento).

Migas exprés con Chorizo y Huevo

Receta especial de **@depoteenpote**

INGREDIENTES

- Chorizo o Chistorra Goikoa
- Panko
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- Sal
- AOVE

ELABORACIÓN

Picar el chorizo o chistorra y cocinar en una sartén sin aceite. Retirar cuando esté bien crujiente y reservar la grasa que ha soltado.

En la grasa dorar ligeramente el ajo picado muy fino.

Incorporar panko (es el secreto de unas migas express extra crujientes) y el chorizo o chistorra y cocinar sin parar de remover. (Es posible que necesite más de aceite).

Añadir el pimentón, mezclar y retirar del fuego. Reservar caliente.

Cocinar el huevo en la roner o sousvide a 65ºC, 40 minutos.

Emplatar las migas, hacer un hueco donde casaremos el huevo. Terminar con unos trozos hermosos de chorizo o chistorra bien crujiente.

Opcional: añadir un poco de gochugaru (guindilla coreana).

Huevos al Romescu con Chorizo confitado y Verduras

Receta especial de **@_elladoesfood**

INGREDIENTES

- Chorizo Sarta Goikoa
- Unas hojas de kale
- Espinacas frescas
- Salsa Pesto
- Salsa Romesco
- 1/2 limón
- Ajo en polvo
- AOVE
- 1 huevo
- Miel
- Almendras laminadas
- Sal
- Guindilla o cayena

ELABORACIÓN

Cortamos el kale y lo ponemos en una sartén con aceite y el zumo de 1/2 limón. Tapamos y cocemos al vapor 1-2 minutos. A continuación, añade un puñado grande de espinacas cortadas, un poco de ajo en polvo, mézclalo todo y deja que las espinacas se cocinen.

Hacemos un pequeño hueco en el centro y añadimos unas cucharadas de pesto en él y un huevo. Dejamos que la clara se haga un poco y tapamos 2-3 minutos. Retirar del fuego.

En otra sartén, freímos el chorizo cortado en datos, y cuando esté, cubrir con miel. Bajamos el fuego y dejamos que se confite.

Vertemos salsa romesco caliente por encima de los huevos y las verduras, y a continuación el chorizo

Por último, le damos el último toque espolvoreando por encima almendras laminadas, sal marina y escamas de guindilla. **¡Servir y disfrutar!**

Pastel Crujiente de Chorizo y Queso en Airfyer

Receta especial de
@airfryerecetas

INGREDIENTES

- Chorizo Sarta Extra Goikoa
- 6 tortillas de trigo o maíz
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- Chorrito de leche
- Queso rallado
- Albahaca fresca

ELABORACIÓN

Cogemos las tortillas de trigo y las doblamos haciendo pliegues como si fuera un acordeón y las colocamos en un recipiente apto para horno.

Cortamos el chorizo a rodajas y lo vamos metiendo entre los pliegues de las tortillas.

En un cuenco batimos bien los huevos, sal, un poquito de leche, el queso, la albahaca fresca, y la pimienta.

Bañamos las tortillas de trigo con esta mezcla, cubriéndolo todo.

Lo pasamos a la airfryer y programamos 5 minutos a 180°C. Cuando veamos el queso dorado, lo bajamos a 130°C y lo dejamos unos 18 ó 20 minutos más para que se cocine bien todo.

Sacamos del horno ¡y a disfrutar de nuestro pastel!

Ensaladilla con Salsa de Huevo frito, Chorizo y Yema Curada en Soja

Receta especial de
@rockietam

INGREDIENTES

- Taquitos de Chorizo Extra Goikoa
- Soja
- 3 huevos
- AOVE
- Sal
- Chorrito de leche
- Salsa picante Valentina (opcional)
- Patatas
- Guisantes
- Zanahorias

ELABORACIÓN

Separamos la yema de 1 huevo y la sumergimos en un vaso con soja para que se vaya curando. Reservar.

A continuación, freímos 2 huevos en aceite caliente (para que le salgan puntillas) y los echamos en un vaso de batidora, en el que añadiremos también un chorrito de aceite, leche, sal y un poco de salsa picante (opcional). Batimos hasta conseguir una mayonesa.

Para hacer la ensaladilla, podemos hervir la patata, guisante y zanahorias bien picadas, o utilizar un preparado de ensaladilla. Cuando esté lista, la mezclamos con la mayonesa.

Emplatamos la ensaladilla con ayuda de un molde para darle forma y echamos por encima una capa de taquitos de chorizo (también podemos pasarlos un poco por la sartén si queremos que suelte más sabor).

Por último, coronamos con la yema de huevo **¡y a disfrutar!**

Pan con Chorizo confitado, Alcaparras, Huevos revueltos y Harissa

Receta especial de **@_elladoesfood**

INGREDIENTES

- Chorizo Sarta o Taquitos de Chorizo Goikoa.
- 1 dado de mantequilla
- 2 huevos
- Sirope de arce
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 mollete de pan
- Harissa (salsa picante típica de Túnez)

ELABORACIÓN

En una sartén, derretimos un dado de mantequilla y freímos en ella los huevos.

En otra sartén freímos el chorizo cortado en dados y, una vez hecho, añadimos sirope de arce para que cubra todo. Dejamos confitar a fuego lento y, en el último momento, añadimos las alcaparras dejando un poco más al fuego para que coja el sabor del chorizo.

Tostamos un mollete de pan y lo abrimos por la mitad. (Podemos cambiarlo por cualquier otro tipo de pan que nos guste).

A continuación, untamos el pan con la pasta harissa para darle el toque picante y colocamos encima los huevos fritos y el chorizo confitado con alcaparras.

¡A disfrutar de una receta llena de sabor!

Lasaña de Carne con Chorizo Picante

INGREDIENTES

- 200 g. de Chorizo Sarta Picante Goikoa
- Un paquete de placas de lasaña
- 500 g. de carne picada
- Medio pimiento rojo
- Media cebolla
- 1 zanahoria
- 200 g. de salsa de tomate
- Queso emmental
- Orégano y albahaca
- Bechamel
- AOVE

ELABORACIÓN

Partir y freír el pimiento, la zanahoria y la cebolla a fuego lento con una pizca de sal.

Añadimos la carne picada y el Chorizo a trocitos y dejamos que se sofría todo junto.

A continuación, incorporamos la salsa de tomate, las especias y dejamos que se cocine.

Mientras tanto, hervimos las placas en una cazuela con abundante agua, escurrimos y secamos en papel absorbente.

En una bandeja de horno vamos montado una de placas, la mezcla de verduras, carne y chorizo y encima la bechamel. Repetimos este orden hasta acabar.

Por último añadimos el queso rallado y metemos al horno a 180°C durante 10 minutos y **¡listo para disfrutar!**

RECETAS CON JAMÓN COCIDO

Sándwich de Jamón Cocido con manzana especiada

INGREDIENTES

- Jamón Cocido Extraordinarios de Goikoa
- 2 rebanadas de pan de pipas
- 1 manzana pequeña
- Rúcula
- Garam masala
- Curry
- 1 cda. de mostaza
- Sal, pimienta rosa y negra
- AOVE

ELABORACIÓN

Pelamos la manzana, le quitamos el corazón y la cortamos en gajos.

Cocemos a fuego medio con un poco de agua, garam masala, curry y una pizca de pimienta negra, removiendo de vez en cuando con cuidado hasta que esté tierna. (Es importante que la manzana se mantenga entera sin desintegrarse).

Untamos una de las rebanadas de pan con mostaza, al gusto.

Colocamos unas lonchas de Jamón Cocido Goikoa, rúcula por encima y la manzana.

Rociamos con un poco de aceite y un toque de pimienta rosa.

Ponemos la otra rebanada encima y... **bon appétit**!

Sándwich Brioche de Jamón Cocido, Mostaza, Parmesano y Cebolla

Receta especial de
@tortilladeaspirina

INGREDIENTES

- 4 lonchas de Jamón Cocido, Extraordinarios de Goikoa
- Pan de Brioche
- 1 dado de mantequilla
- Queso parmesano
- 1 cebolla
- Mostaza
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

En una sartén caliente, echamos la mantequilla y, cuando se haya derretido, añadimos la cebolla cortada en láminas finas, un poco de sal y pimienta. Dejamos que se poche y retirar.

En la grasa que ha quedado en la sartén, doramos dos rebanadas de pan tipo brioche dejando que se empapen del sabor y queden perfectas.

Rallamos sobre las dos rebanadas de brioche el queso parmesano creando una capa generosa.

A continuación, esparcimos por encima de una de las dos rebanadas la mostaza y, después, una capa de la cebolla pochada.

Por último, añadimos el jamón cocido y cerramos el sándwich.

Gyozas japonesas de Jamón Cocido y Verduras

INGREDIENTES

- 12-15 lonchas de Jamón Cocido Extraordinarios de Goikoa
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- Cebollino fresco
- Salsa de soja
- AOVE
- 1 paquete de masa de gyozas

ELABORACIÓN

Pelamos y cortamos el puerro, la zanahoria y el ajo. Añadimos un chorrito de soja y rehogar.

Cuando lo tengamos casi listo, partimos el jamón e incorporar a las verduras para que dé sabor y jugosidad a la verdura.

Rellenar las gyozas colocando en el centro de cada oblea de masa el relleno que acabamos de preparar, aprox. la cantidad que cabe en una cucharilla.

Para cerrar, humedecer los bordes con los dedos mojados y cerrar haciendo los clásicos pliegues en escalera, ejerciendo un poco de presión. Repetir.

Cocinar en una vaporera 12-15 minutos. Y, seguidamente, dar un toque crujiente pasándolas por la plancha con un poco de aceite.

Servir con un poco de cebollino por encima y un salsa de soja.

Rollitos crujientes de Jamón Cocido y Queso

INGREDIENTES

- 10 lonchas de Jamón Cocido Extraordinarios de Goikoa
- 10 lonchas de queso
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Perejil fresco (opcional)

ELABORACIÓN

Extendemos una loncha de Jamón Cocido, colocamos encima otra locha de queso y enrollamos. Repetir con todos.

Rebozamos, pasándolos por huevo batido y pan rallado. (Para que sea más fácil de manipular, podemos pinchar el rollito con un palillo).

Retiramos el palillo. Ponemos una sartén con abundante aceite a fuego medio y, cuando esté caliente, freímos los rollitos dándoles la vuelta para que queden dorados por todos los lados.

Los sacamos y los colocamos sobre papel absorbente para que empape el aceite sobrante.

Echamos por encima un poco de perejil picado al gusto y solo nos queda... **¡disfrutar!**

GOIKOA
LA PASIÓN DE UNA FAMILIA

RECETAS CON JAMÓN SERRANO

JAMÓN SERRANO

Guisantes con Taquitos de Jamón y Huevo

Receta especial de
@tortilladeaspirina

INGREDIENTES

- Taquitos de Jamón Goikoa (70g)
- 1 bote de guisantes en conserva
- 1/2 cebolla
- 1/2 vaso de salsa de tomate
- 1 huevo
- Perejil fresco
- AOVE

ELABORACIÓN

Picamos la cebolla y la sofreímos en un sartén a fuego medio con una pizca de sal.

Añadimos los taquitos de Jamón y sofreímos también a fuego medio.

Agregamos los guisantes, removemos bien y dejamos que se empape del sabor del jamón.

Echamos la salsa de tomate (mejor si es casera), y dejamos que se caliente todo junto.

Servimos en un recipiente apto para horno y colocamos un huevo en el centro. Metemos al horno 10 minutos a 180ºC para que se haga.

Sacamos del horno, añadimos un poco de perejil picado por encima, un toque de aceite de oliva virgen extra y **¡ya está listo para deleitar a todos/as!**

El Recetario de Goikoa

Verduras salteadas con Jamón Serrano

Receta especial de **@silviamdt**

INGREDIENTES

- 70 g de Taquitos de Jamón Serrano Goikoa (1 bolsa)
- Champiñones
- Judías verdes congeladas
- Cebolla
- Tomate
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- AOVE

ELABORACIÓN

Cocer las alubias verdes congeladas durante 4 minutos en agua salada y reservar.

Partir la cebolla, el tomate, los pimientos y el ajo y hacer un sofrito en una sartén con aceite. Después, incorporar los champiñones y cocinar durante 8 minutos a fuego bajo.

Añadir a las verduras las judías verdes escurridas y mezclar.

En una sartén con un chorrito de aceite, dorar los tacos de jamón e incorporarlo a la sartén de las verduras. Mezclar para que todo se impregne del sabor del jamón.

Mientras, cocinamos un huevo a la plancha y, cuando esté hecho, podemos emplatar. Para ello, colocamos la verdura en un plato y coronamos con el huevo.

Tortilla abierta de Pisto, Queso y Chips de Jamón Serrano

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Chips de Jamón Serrano Deshidratado Goikoa (20 g)
- 2 huevos
- 4 cucharadas de pisto precocinado (también puede hacerse casero)
- Queso curado en lascas
- AOVE

ELABORACIÓN

Batir los huevos, salpimentar y cocinar en la sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego medio-bajo.

Cuando veamos que empieza a cuajar añadir el pisto en cuatro montones.

Tapar con otra sartén y dejar 2 minutos, a fuego bajo, para que haga el efecto horno, se caliente el pisto y se siga cuajando la tortilla.

Incorporar las lascas de queso y volver a tapar otros 30 segundos.

Destapar e incorporar las chips de Jamón Serrano, para que se mantengan crujientes.

Servir en un plato y degustar al momento para disfrutar de todo el sabor de este exquisito plato de verduras recién hecho.
¡Que aproveche!

Dip de Queso, Aguacate y Chispas de Jamón Serrano

Receta especial de
@silviamdt

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Chips de Jamón Serrano Deshidratado Goikoa (20 g)
- 120 g queso crema
- 25 ml de leche
- 1 diente de ajo
- 1/2 aguacate
- 1 huevo
- Orégano
- Pimentón dulce
- Sal

ELABORACIÓN

Mezclamos el queso crema con el diente de ajo picado muy fino (si tienes prensador de ajos mejor), la leche y una pizca de sal.

Cuando tengamos todo bien mezclado, colocamos como base en el plato de presentación.

Pelamos y cortamos medio aguacate en forma de medias lunas y lo colocamos sobre la mezcla anterior, justo en el centro.

Cocemos un huevo, lo pelamos y lo añadimos partido por la mitad.

Agregar las chips de jamón ligeramente troceados con la mano y espolvorear por encima el pimentón y el orégano.
Mmmm...

Salmorejo con Taquitos de Jamón

INGREDIENTES

- Taquitos de Jamón Serrano Goikoa
- 1 kg de tomates maduros
- 150-200 g de miga de pan
- AOVE
- 1 diente de ajo
- 3 huevos
- Sal

ELABORACIÓN

Lavamos los tomates, les hacemos un corte en X y los sumergimos medio minuto en agua hirviendo para pelarlos más fácilmente.

Pelamos los tomates, los cortamos y los trituramos en un recipiente hondo.

Añadimos la miga de pan, el ajo, aceite y sal al gusto. Lo batimos todo bien de nuevo hasta obtener una crema ligera.

Cocer los huevos 8-10 mins., pelarlos, y partir en trocitos. Servir en un bol con un chorrito de aceite.

Abrimos la bolsa de Taquitos de Jamón Serrano Goikoa y servimos en otro bol pequeño.

Para comer, echar sobre el salmorejo el jamón y huevo duro, al gusto. (También puede añadirse cebolla y pimiento verde por encima).

Tostada de Huevo Poché y crujiente de Jamón Serrano

INGREDIENTES

- 2 lonchas de Jamón Serrano Gran Reserva Goikoa
- 1 rebanada de pan
- 1 huevo
- Queso crema al gusto
- Cebollino
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Tostamos una rebanada de pan y la untamos con queso crema.

Para el huevo poché/escalfado, forramos el interior de un vaso con papel film. Engrasamos con unas gotitas de aceite de oliva y echamos el huevo, una pizca de sal y pimienta.

Cerramos el film con un hilo de cocina, haciendo un pequeño paquete y lo hervimos 4 mins.

Sacar a un recipiente con agua muy fría para cortar la cocción. Quitamos el film y colocamos el huevo sobre la tostada.

Partimos las lonchas de Jamón Serrano y las pasamos por la sartén con un poco de aceite. Las retiramos colocándolas sobre el huevo poché.

Coronamos con un poco de cebollino freso y ¡listo!

Croquetas caseras de Jamón Serrano

INGREDIENTES

- 150-200 g de Taquitos de Jamón Serrano Goikoa
- 1 cebolla pequeña
- 1 diente de ajo
- 100 g de harina
- 1 litro de leche
- 3 huevos
- Pan rallado
- Aceite de Oliva

ELABORACIÓN

Partimos el ajo y la cebolla y los rehogamos en una sartén con abundante aceite durante 5 minutos. A continuación añadimos los taquitos de jamón y dejamos que se frían.

Añadimos la harina removiendo para que coja el sabor y después, poco a poco, la leche previamente precalentada. (Para que no salgan grumos remover con unas varillas mientras vertemos la leche).

Cocinar a fuego suave sin dejar de remover durante 20 mins.

Vertemos en una bandeja engrasada, tapamos con papel film y dejamos reposar.

Una vez fría, cortamos en porciones rectangulares y vamos moldeando para darle la clásica forma ovalada.

Pasamos por harina y por huevo batido y las freímos.

Pannini casero de Jamón Serrano y salsa Barbacoa

INGREDIENTES

- Taquitos de Jamón Serrano Goikoa
- 1 barra de pan
- 1 cebolla
- Maíz en grano cocido
- Orégano
- Pimienta
- Queso rallado

ELABORACIÓN

Cortamos la barra de pan en trozos de unos 15 cm. y los abrimos por la mitad en dos tostadas.

A continuación, untamos todos los trozos de pan con abundante salsa barbacoa por la parte de la miga.

Partimos la cebolla en juliana y repartimos al gusto por todos los paninis, junto con el maíz.

Echar los taquitos de Jamón sobre los paninis y culminar cubriendo con queso rallado y espolvoreando un poco de orégano y pimienta por encima.

Metemos al horno durante 10 minutos a 190-200 ºC para que se gratine, sacar y servir.

¡Deliciosos!

RECETAS CON
OTRAS
DELICIAS
GOIKOA

BOLITAS DE FUET

Tartaletas de Fuet, Mozzarella y Tomate en Airfryer

Receta especial de **@airfryerecetas**

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Bolitas de Fuet Extra Goikoa (50 g)
- 6 rebanadas de pan de molde
- Tomate frito
- Queso mozzarella
- Albahaca u orégano
- AOVE

ELABORACIÓN

Cogemos un vaso y con el borde cortamos las rebanadas del pan de molde en círculos. Los colocamos en moldes de cupcake acoplándolos bien.

Mezclamos un poco de aceite y albahaca y, con un pincel de silicona pintamos el pan.

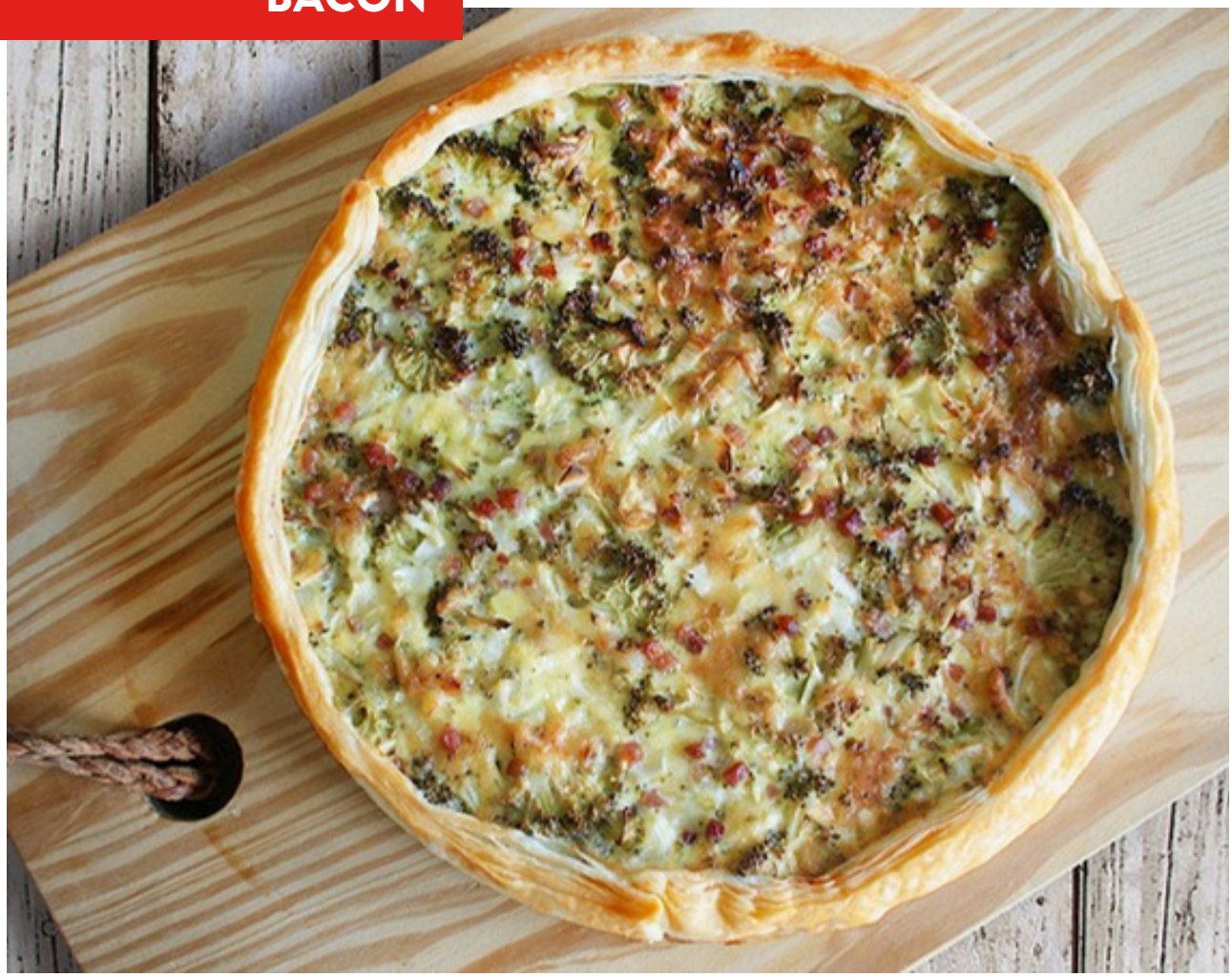
Los pasamos a la airfryer y programamos a 180 grados y 7-8 minutos.

Sacamos la cubeta de la freidora de aire y añadimos a cada molde un poco de tomate frito, queso mozzarella y las bolitas de fuet.

Espolvoreamos un poco de albahaca (u otras especias al gusto).

Programamos la airfryer a 160 grados durante 5-6 minutos **¡y listo para disfrutar!**

El Recetario de Goikoa



Quiche Lorraine de Puerros y Bacon

INGREDIENTES

- 130 g. de Bacon Ahumado Goikoa
- 3 puerros
- 1 lámina de pasta brisa/masa quebrada
- 3 huevos
- Media cebolla
- 200 ml. de nata
- 100 g. de queso rallado
- AOVE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Partimos la cebolla y los puerros y sofreír con un poco de aceite y sal. Dejamos que rehoguen durante 15 mins.

Por otro lado, freímos el bacon previamente partido en tiras del grosor que más nos guste.

Batir los huevos y agregar la nata, la mitad del queso, sal, pimienta, los puerros pochados y el bacón. Removemos todo.

Colocar en un molde para horno engrasado la pasta brisa encajándola en la base, y pinchar con un tenedor.

Vertemos la mezcla anterior en la masa, la distribuimos bien por toda la superficie y cubrimos con los otros 50 g. de queso.

Metemos al horno 25 minutos a 200ºC. **Bon appetit!**

EL RECETARIO DE GOIKOA