

Nº 57

MARTINTXO SUKALDARI

Homenajeamos uno de los productos más identitarios de nuestra gastronomía: las kokotxas.

OSTEGUNERO

Todos los jueves música en vivo, pintxos y bebidas de 19.30 a 21.00.

TALENTUZ

Entrevista con los reyes navarros de la música mexicana: Puro Relajo.



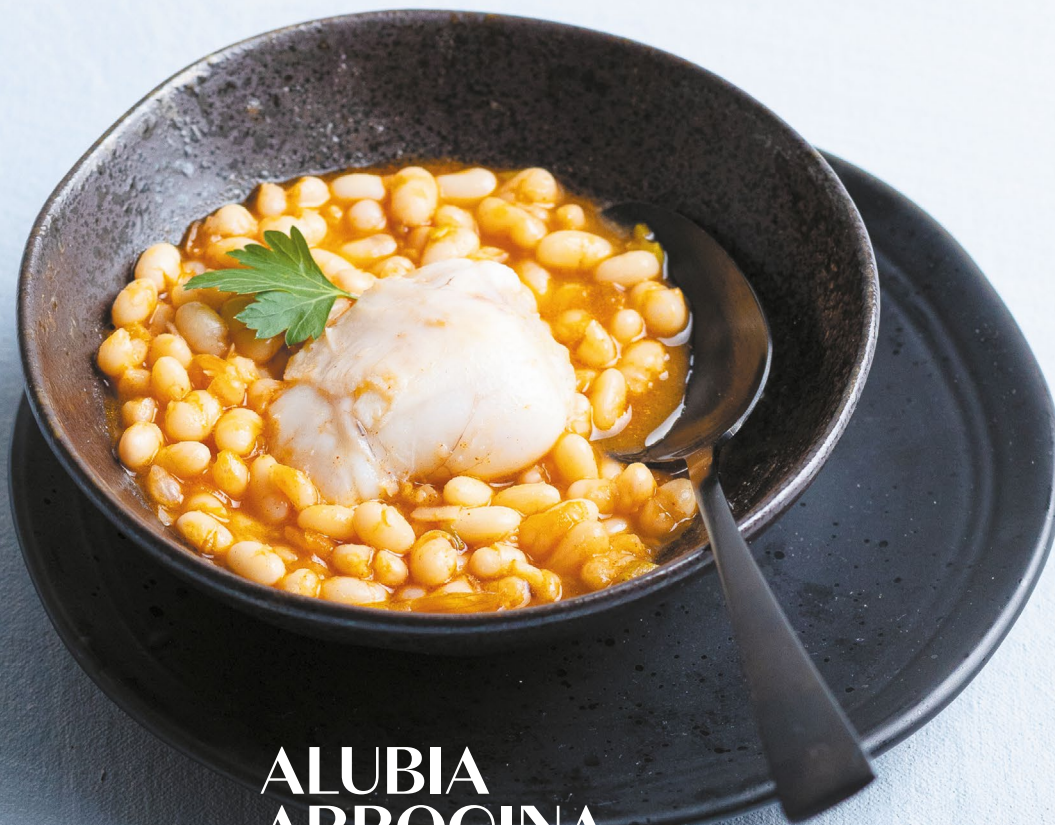
Martintxo

KOKOTXAS
OBJETO DE DESEO

Kokotxas de merluza y carrilleras de rape para darle alegría al mes de febrero.

BOCADOS MUY NUESTROS

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



ALUBIA ARROCINA CON CARRILLERAS DE RAPE



Ingredientes:

- 200 gr de alubia arrocina
- 4 carrilleras de rape o de bacalao
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cebolletas
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de pimentón
- Sal

Elaboración

- 1 Poner a remojo las alubias de víspera.
- 2 Escurrirlas y ponerlas en una cazuela con el tomate y el pimiento, cubriéndolas de agua y cocinarlas hasta que estén tiernas.
- 3 Retirar el tomate y el pimiento y triturarlos.
- 4 Picar la cebolleta y los ajos.
- 5 Echar un chorretón de aceite en otra cazuela y sofreír la cebolleta y los ajos.
- 6 Cuando estén dorados incorporar el tomate y el pimiento triturados y cocinar hasta que se evapore el líquido.
- 7 Incorporar el pimentón, con cuidado de que no se queme, y las alubias.
- 8 Añadir parte del líquido de la cocción al gusto. Cocinar 5 minutos.
- 9 Añadir las carrilleras y cocinar unos 5 minutos más.
- 10 Tapar y dejar que se acaben de hacer con el calor del guiso. Servir.



BORRAJAS CON KOKOTXAS Y SU PIL-PIL



Ingredientes:

- 1 borraja
- 500 gr de kokotxas de merluza o bacalao
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 100 ml aceite de oliva virgen extra
- Perejil
- Sal
- 2 patatas
- 50 gr de mantequilla
- Un chorrito de leche

Preparación

- 1 Limpiar la borraja quitándole las hojas y los "pelillos" del tallo o también se puede comprar ya limpia en el mercado.
- 2 Cocer en agua con sal unos 15 a 20 minutos hasta que esté tierna. Reservar.
- 3 Cocer las patatas hasta que estén tiernas, añadir la mantequilla, la sal y el chorrito de leche y triturar hasta formar un puré cremoso. Reservar.
- 4 Pelar y laminar los ajos.
- 5 Poner en una cazuela el aceite y dorar los ajos y la guindilla. Cuando estén hechos, retirar a un plato y dejar que el aceite se temple.
- 6 Incorporar las kokotxas con la piel hacia arriba.
- 7 Cocinar a fuego suave un par de minutos sin que el aceite llegue a hervir. Empezarán a soltar unas "bolitas" que son la gelatina.
- 8 Dar la vuelta a las kokotxas y retirar parte del aceite, sin quitar la gelatina, para añadirlo al final. Empezar a mover la cazuela para formar el pil-pil, retirándola del fuego de vez en cuando para que el aceite se mantenga templado.
- 9 Ir añadiendo el aceite que hemos retirado en forma de hilo hasta obtener un pil-pil al gusto. Las kokotxas de merluza estarán hechas en unos 5 minutos y las de bacalao en unos 10 minutos.
- 10 Servir en un plato una base de cremoso de patata, colocar encima la borraja, las kokotxas, los ajos dorados y aliñar con el pil-pil.

PURO HEDONISMO

Hubo una época en la que las carrilleras y las kokotxas se vendían como despojos de pescado. En algún momento de la historia gastronómica vasca se convirtieron en codiciados bocados de placer.

FOTO SARA LUENGO

KOKOTXA de
BACALAO SKREI
(Noruega)



KOKOTXA de
BACALAO de
LAS ISLAS
FEROE
(Dinamarca)



KOKOTXA de
MERLUZA
del Mar
CANTÁBRICO





BACALAO



MerLUZA



5

LAS DIFERENCIAS
ENTRE LAS
KOKOTXAS
DE BACALAO
Y LAS DE
MERLUZA

1. TEXTURA

Es más firme y gelatinosa, gracias a la mayor concentración de colágeno. Esto las hace ideales para preparaciones como el pil-pil, donde la emulsión de la salsa depende de esa gelatina

Son más delicadas y suaves, con una textura ligeramente menos gelatinosa y más blanda al cocinarlas.

2. SABOR

Tiene un sabor más intenso y marcado, típico de los pescados de carne blanca y grasa como el bacalao.

Es más suave y sutil, con un gusto menos pronunciado pero muy fino, lo que permite que los ingredientes de la receta resalten.

3. TAMAÑO

Generalmente son más grandes y carnosas, debido al mayor tamaño del pescado.

Son más pequeñas, aunque su proporción con relación al tamaño del pescado es similar.

4. ASPECTO

De un color más translúcido cuando están crudas y más blancas al cocinarse.

Tienen un color más opaco desde el principio.

5. PRECIO

Antiguamente las kokotxas eran comercializadas como meros deshechos del pescado y su precio solía ser bastante bajo. Hoy se consideran un auténtico manjar, y su coste se ha elevado en consonancia. Además, hay que tener en cuenta que de cada merluza o cada pieza de bacalao, solamente sale una. Las de bacalao suelen ser más económicas.



Carrillera
de RAPE

De textura delicada y gelatinosa, la kokotxa es uno de los platos por antonomasia de la cocina vasca, relacionada con momentos especiales y con nuestra cultura.

KOKOTXAS

OBJETO DE DESEO



FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

En plena temporada de kokotxa de bacalao skrei, hemos hablado con varias pescaderas de San Martín Merkatua, quienes nos han contado cómo ha evolucionado su demanda y disponibilidad en los últimos años. ¿Siguen siendo tan apreciadas como siempre?

AINARA SÁNCHEZ

“UNA
KOKOTXA
DE CALIDAD
TIENE QUE SER
BLANCA Y
BRILLANTE”

¿Como pescadera, cómo eliges unas kokotxas frescas y de calidad? El color es el factor clave. Tiene que ser blanquito y brillante. La baba también hay que tenerla en cuenta, debe ser transparente y no amarillar.

¿Hay alguna diferencia notable entre las kokotxas de merluza y de bacalao en cuanto a textura y sabor? Sí, son muy diferentes. La carne de la kokotxa de bacalao es más durita, más basta. En cuanto al sabor, la de la merluza es más suave y fina. Ahora comienza la temporada del bacalao skrei y las kokotxas tienen un tamaño importante. Al tener mucha gelatina son perfectas para preparar en salsa en verde, que es como a mí más me gustan. Son muy carnosas.

¿Hay alguna época del año en la que sean mejores o más fáciles de conseguir? En febrero y marzo, que es la temporada del bacalao skrei, hay mucha kokotxa. La de merluza hay todo el año, porque los barcos pueden pescar todo el año, salvo en los periodos de parón biológico, que hay algo menos.

¿Recomiendas algún truco para limpiarlas? Yo las suelo lavar en agua y sal. Y ya están listas para cocinarlas.

¿Cuánto tiempo pueden conservarse las kokotxas en buen estado en la nevera? Unos cuatro días.

¿Cuál es la mejor forma de conservarlas frescas si no las voy a cocinar de inmediato? Congelarlas. Es un producto que congela y descongela muy bien. Si las congelas al vacío, pueden conservarse en buen estado durante un año. Si se hace en papel film, mejor descongelarlas a los tres meses como máximo.

¿Crees que es un producto que ha ganado o que ha perdido popularidad? Se sigue consumiendo mucho, sobre todo ahora, que es temporada de skrei. La de merluza se vende más en fechas especiales. Es más de capricho.

¿Qué tipo de cliente suele comprar kokotxas? La de bacalao la pide todo el mundo. La de merluza, sobre todo, gente más mayor.



MI TRUCO. No hace falta ni pasarlas por harina. Déjalas en un bol con huevo en el frigorífico durante dos horas y luego fríelas. Te quedarán muy jugosas.

CLAUDIA PATRICIA MUTIS
 “SIN DUDA, ES UN PRODUCTO ÚNICO”

“La kokotxa se vende muchísimo durante todo el año. Es un producto estrella. La de merluza es cara, pero tras la navidad se está normalizando el precio. Nuestros clientes, sobre todo, las comen rebozadas, están buenísimas”.

→ Pescadería Miren
 Planta -1
 San Martín Merkatua



SHEILA GARRIDO

“ANTES VENDÍAMOS KILOS Y KILOS”

“Las kokotxas, tanto de merluza como de bacalao, son la parte más apreciada y valorada de ambos pescados. En mi pescadería, la demanda ha disminuido, pero no porque la gente las quiera menos, sino porque cada vez recibimos menos cantidad. En los últimos años, la disponibilidad ha bajado considerablemente; antes vendíamos kilos y kilos, tanto frescas como congeladas. Supongo que esto se debe a que a las pescaderías pequeñas nos llega menos producto que a las grandes empresas, no porque no queramos ofrecerlas”.



→ Pescadería Garrido
 Planta -1
 San Martín Merkatua

LIVE! OSTEGUNERO

SAN MARTIN MERKATUA
Jan · Edan · Entzun · Gozatu

¡YA HAY PLANAZO LOS JUEVES EN SAN MARTIN!

Sabemos que había muchas ganas de volver a disfrutar de los jueves en el mercado, así que hemos organizado **OSTEGUNERO**, un evento en el que se juntan música en vivo, pintxos, raciones y bebidas. ¡Arrancamos el jueves 6 de febrero!



Cada jueves, de **19:30 a 21:00**, San Martín Merkatua volverá a llenarse de ritmo, sabor y buen ambiente. Disfruta de conciertos en vivo mientras tomas deliciosos **pintxos, raciones y bebidas** en varios establecimientos del mercado.

¿Qué te apetece? Sushi en **Kenji Sushi Bar**, bocados dulces y salados en **Talo**, algo sorprendente en **Maun Grill Bar**, quesos del país en **Abatza**, o los mejores ibéricos de **Charcutería Maribel**.

¡Tienes opciones para todos los gustos!

La música, la gastronomía y el buen ambiente se juntan para hacer de los jueves una cita imprescindible en **OSTEGUNERO**.

¡TE ESPERAMOS!

TODOS LOS JUEVES DE 19:30 A 21:00



MÚSICA EN VIVO

Disfruta de conciertos en directo en el mejor de los ambientes.



FOOD & DRINK

Aquí podrás comer, beber y disfrutar:

Kenji Sushi Bar
Abatza
Talo
Maun
Charcutería Maribel



CONCIERTOS DE FEBRERO

Jueves **6** ~ Twin Room

Jueves **13** ~ Game Cover

Jueves **20** ~ Karlos & James

Jueves **27** ~ Lee Junior



TALLERES INFANTILES EN PANADERÍA TALO

Batidos artesanos, huevos de Pascua, pulseras comestibles, helados de gofre... De la mano de Txikiplanes, una vez al mes, los txikis de entre 4 y 12 años tendrán la posibilidad de disfrutar aprendiendo a hacer repostería divertida con ingredientes del mercado. Además, el plan incluye la merienda. ¡Apuntaos!

SÁBADO 8 FEBRERO

- Taller de Batidos artesanos
- Pulseras comestibles
- Decora a Mickey

Horario: de 17:00 a 19:00

Precios:

1 niño: 30€

2 niños: 50€

3 niños: 70€

Para apuntarse:

txikiplanes@gmail.com



KIRI BATI

SOSTENIBILIDAD, ANTE TODO

La jabonería de Matía ha cambiado de local, de nombre –ahora es Kiri Bati– y ha ampliado su oferta, basada en el respeto más riguroso a la sostenibilidad. Jabones sólidos, cremas bio, perfumes a granel, productos para el hogar, piezas de decoración... “Tenemos un concepto estético del comercio muy determinado que invita a entrar y conocernos”, cuenta su propietaria, Raquel Bartolomé.

FILOSOFÍA. “Somos un espacio diferente lleno de cosas bonitas y buenas para ti y para el medio ambiente. Intentamos unir los conceptos de bondad de un producto exigente junto con una atención personalizada que cuida cada detalle. Queremos constituir una experiencia, no sólo una transacción”.

CUIDADO DEL PLANETA. “La sostenibilidad es nuestra razón de ser. Reciclar, reutilizar, reducir y también rechazar procesos nocivos para el medio ambiente nos definen. Nuestros clientes demandan formar parte de esta filosofía cada vez que traen sus envases vacíos para rellenar o cada vez que eligen un jabón artesanal sin residuos”.

LOS MÁS VENDIDOS. “Tenemos productos que, por el boca a boca, se venden muy bien, como los champús sólidos, los jabones, las cestas de regalo y los productos de limpieza a granel ecológicos. En general la cosmética bio certificada está también cada vez mejor conocida y considerada”.

CLIENTELA. “Es muy variada y busca diferentes cosas: sentir que forman parte del sector poblacional que se preocupa y ocupa del medio ambiente; personas que se cuidan y buscan productos libres de composiciones dañinas, o que han descubierto las ventajas de usar un buen jabón de aceite de oliva y no uno industrial, por ejemplo. En general buscan un espacio donde se dé respuesta a la necesidad de cuidar, cuidarse, regalar, regalarse”.

EN CORTO


Vuestra relación con San Martín Merkatua. Es un referente en la ciudad de producto cercano con una calidad extraordinaria. A menudo lo frecuento para disfrutar de su oferta de producto fresco.

Un imprescindible de Kiri Bati en el día a día. Nuestros jabones de aceite de oliva y aceites esenciales son lo mejor para una ducha gratificante y muy hidratante.

Algo para regalar. Una de nuestras piezas de decoración exclusivas y artesanales.

Algo para el hogar. Los ambientadores de fragancias originales frescas.

KIRI BATI
Matía, 3

 @kiribati_eko
<http://lajaboneriadematia.com/>

AGENDA

OTSAILA
2025

SAN MARTIN MERKATUA

OSTEGUNERO

Zuzeneko musika, pintxoak, edariak eta sekulako giro ona!
19.30etatik 21.00etara

LIVE!
**OSTE
GUN
ERO**

SAN MARTIN MERKATUA
Jan · Edan · Entzun · Gozatu

HAURRENTZAKO TAILERRAK

Talo Okindegia
17.00etatik 19.00etara
Izena emateko: txikiplanes@gmail.com

OTSAILAK
8
Larunbata

ANTZERKIA



UNA PEQUEÑA HISTORIA
Héctor Alterio

Istorio xume batean oinarrituz,
Buenos Aires-Madril-Buenos
Aires joan-etorriko bidaia batean,
Héctor Alteriok urte horietako
oroitzapenak dakartzkigu
bueltan, poesiaren, musikaren eta
emozioaren bidez.

AMAK

Txalo Produkzioak

Amak komedia, ikastola bateko
itxaron gelan atera ezinik gelditzen
diren 4 emakumeen arteko istorio
desesperagarria da.

OTSAILAK
16

VICTORIA EUGENIA 19:30etan



LA REGENTA
Secuencia 3

Desiren eta maitasunaren
grina gainezkatuaren eta
probitziako moral sozialaren
eta traizioaren kateen arteko
borrokari buruzko istorioa.

OTSAILAK
8

VICTORIA EUGENIA 19:30etan



MUSIKA

**MAIKA
MAKOVSKI**

Bunker Rococo

OTSAILAK
14



VICTORIA EUGENIA 19:30etan

ERAKUSKETA



IPUSCUA 1000 URTE.
IPUSCUATIK
GIPUZKOARA.
1925-2025

Erakusketak azken mila
urteetan barrena egindako
bidaia proposatzen du.

PURO RELAJO

“Somos un grupo musical que nació en 2013 en el pueblo navarro de Aibar en una cena musical mexicana y, sin ninguna pretensión, estamos haciendo 130 conciertos al año. Cantamos rancheras y música popular. Actuamos por tercer año consecutivo en el Kursaal el 23 de febrero”. Hablamos con Jorge García, guitarrista y cantante del grupo.



Los cinco componentes de Puro Relajo: Iosu Burguete (trompeta y voz), David García (bajo y voz), Txuma Gallués (acordeón y voz), Jorge García (guitarra y voz) y Eneko Irigoyen (trompeta y voz)

Dos hermanos gemelos de Aibar cantando mexicanas: Jorge y David García. ¿Qué les dicen en casa? Somos ocho hermanos y en casa siempre hemos cantado mucho. Tenemos bastante vena artística y en casa es muy normal cantar en la sobremesa. Hemos pasado también por orquestas cantando en romerías y verbenas.

¿Sois herederos del naparmex de Kojon Prieto y los Huajolotes? No. Nosotros no hemos trabajado ese ritmo tan chingón y machacón. El nuestro es otro formato inspirado en grupos como Dúo Gala y otros que triunfaban en España en los setenta y ochenta, pero más moderno y fresco.

¿Las mexicanas dan como para vivir? ¿O tenéis otros trabajos? Estamos en una situación privilegiada dentro del mundo de la música. Llevamos unos cinco años haciendo 130 conciertos al año. Nuestro caché es medio y nos permite sacar un sueldo parecido al de trabajar en una fábrica. El boca a boca ha funcionado muy bien. Estamos muy contentos.

¿Cuál es la fórmula del éxito de Puro Relajo? Seguramente, no tenerla. Cuando empezamos en esto no teníamos ninguna pretensión. Caímos en gracia por la manera de cantar y de movernos en el escenario y por cómo conectamos con el público.

“DAREMOS UNA
SORPRESA MUY
ENTRAÑABLE
E INESPERADA
AL PÚBLICO
DONOSTIARRA”

DE CERCA

Una canción de vuestro repertorio que nunca falla.

La ranchera ‘El Rey’ y ‘No dudaría’, de Antonio Flores.

Un grupo o cantante que os inspire.

El Dúo Gala.

Un escenario pendiente.

Hemos actuado en sitios en los que ni nos hubiésemos imaginado, pero te diría que el Euskalduna de Bilbao.

Una manía o ritual antes de actuar. Nos gusta salir relajados y confiados.

No tenemos rituales especiales.

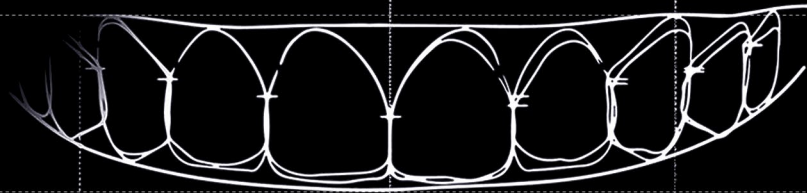
El entusiasmo que le ponemos yo creo que es contagioso. E intentamos que el público participe cantando y bailando. Los conciertos de Puro Relajo son muy divertidos.

¿Qué les pasa a los navarros y a las navarras con las rancheras y la música mexicana? ¿Por qué esa afición? Es una especie de enfermedad lo que pasa en Navarra con la música mexicana [risas]. La hemos escuchado desde pequeños en las fiestas de los pueblos. Las letras son muy pasionales y no sé si quizá porque somos más introvertidos, conectamos muy bien.

Con este ritmo, ¿dónde os veis en cinco años? Nuestra zona de confort es Navarra y País Vasco, por eso, nuestra idea es expandirnos a otras zonas de España. Falta que nos conozcan en muchos sitios, pero en otros, como en Castellón, ¡nos recibieron como a los Rolling Stones! Hay mucha gente que nos sigue en nuestro canal de YouTube y en Spotify.

¿Qué vais a ofrecer en el concierto del Kursaal? Mezclaremos rancheras con canciones populares de los años 70 y 80, tendremos varias sorpresas, una de ellas muy entrañable e inesperada para el público donostiarrá.

943^a 428' 628."W



www.echeverriadelvalle.com

e&dv

Echeverría & Del Valle
ORTODONCIA ESTÉTICA

info@echeverriadelvalle.com

