

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 8

MARTINTXO SUKALDARI

Danborrada etxean
ospatzeko errezetak

JA SAN MARTIN

La pastelería y panadería
de los Arguiñano
abre en el mercado

BERTAKO TALENTUA

Cecilia Álvarez-Hevia,
argazkilaria



UN MERCADO
GOURMET

Este año no nos queda más remedio que celebrar la Tamborrada en casa. Algunos de los cocineros más reputados de nuestra gastronomía nos han dado las siguientes ideas para que las preparéis vosotros. Gora Donostia!



La receta de Iñigo Peña

TXANGURRO, PAPADA Y PAN

Para el txangurro:

- _ 2 txangurros de 1kg

Para la salsa del txangurro:

- _ 500 gr de cebolletas
- _ 150 gr de puerro
- _ 250 gr de tomate
- _ 30 gr de pimiento choricero
- _ 1 gr de pimentón picante
- _ 2 gr de pimentón dulce
- _ 75 gr de brandy
- _ 0,2 gr de aceite de oliva virgen extra

Para el pan:

- _ 100 gr de barina
- _ 40 gr trisol
- _ 100 gr agua
- _ 6 gr de levadura fresca
- _ 0,25 gr de sal

Para la papada:

- _ 1 papada ibérica

Elaboración

Para el txangurro:

1 Cocer el txangurro en agua con abundante sal durante 10 minutos por cada kg de txangurro.

2 Para cortar la cocción, lo enfriaremos rápidamente, sumergiendo la pieza en un bowl con agua y hielo.

3 Una vez frío, lo desmigamos con cuidado a la hora de separar la carne y revisar que no queden trozos del esqueleto.

4 Reservaremos los jugos del cuerpo para añadirlos a la salsa.

Para la salsa de txangurro:

1 Cortamos la cebolleta y el puerro en juliana fina y rehogamos con el aceite a fuego medio.

2 Una vez que esté bien pochada la verdura añadimos el tomate troceado.

3 Añadir la mezcla de los dos pimentones y desglasamos con el brandy.

4 Trituramos todo el conjunto y lo pasamos por un colador fino.

5 Una vez puesto a punto de sal la salsa mezclar con el txangurro desmigado y el jugo de la cabeza.

Para el pan:

1 Mezclar todos los ingredientes y dejar fermentar durante 2 horas a temperatura ambiente.

2 Sobre un papel sulfurizado pintar con un pincel una fina capa de masa y freír a 180°C junto con el papel sulfurizado. Una vez que

haya cogido color, lo sacaremos del aceite y lo dejamos escurrir sobre papel de cocina.

Para el emplatado

1 Poner a punto de sal pimienta y perejil el txangurro.

2 Colocar una fina lámina de papada ibérica sobre el txangurro caliente.

3 Terminar con el pan frito por encima.



Restaurante
NARRU

ADN DO- NOSTIA- RRA



La receta de Elena Arzak

TXITXARRO, PATXARAN Y PATATA MORADA

Ajoblanco:

- _ 75 gr. de almendra marcona
- _ 100 gr. de miga de pan seca
- _ 125 gr. de leche
- _ 1 diente de ajo
- _ 200 gr. de aceite de oliva
- _ Sal

Txitxarro marinado:

- _ 1 txitxarro (600 gr.)
- _ ½ l. de vinagre de vino blanco
- _ ½ l. de patxaran
- _ 2 dl. de aceite de oliva virgen extra
- _ Sal

El puerro:

- _ 2 puerros
- _ 20 gr. de mantequilla
- _ Sal y pimienta

Patata morada:

- _ 25 gr. de patata morada
- _ Brotes y flores frescas

Elaboración

Ajoblanco:

1 Hidratar la miga en agua. Ecurrir y triturar con el resto de los ingredientes.

Txitxarro marinado:

1 Filetear y desespinar.

2 Sazonarlo e introducirlo en vinagre durante ½ h. Ecurrir y sumergir en el patxaran 30 min. Ecurrirlo y conservarlo en aceite de oliva.

Restaurante
ARZAK



El puerro:

1 Utilizar solamente el blanco del puerro.

2 Cortar en troncos de 2,5 cm. Saltearlos con mantequilla. Salpimentar.

Patata morada:

1 Deshidratar la patata en el horno. Triturarla hasta convertirla en polvo.

Final y presentación

Cortar el pescado y colocarlo en un plato. Disponer los puerros, el ajoblanco, la patata, los brotes y las flores.



Pescadería
ROSA MARI

RAPE CON ALMEJAS

- _ 3 patatas medianas
- _ 1 lata de guisantes
- _ 8 medallones de rape
- _ 8 almejas
- _ Aceite de oliva
- _ Sal
- _ 1 diente de ajo
- _ Perejil
- _ 1 cayena
- _ Espinas para caldo

Elaboración:

1 En una cazuela ponemos el aceite, ajo, perejil y la cayena y lo ponemos a calentar.

2 Pelamos las patatas y las cortamos en panadera (rodajas finas).

3 Las echamos en la cazuela junto con la lata de guisantes y añadimos el caldo de las espinas (unas dos medidas de la lata de guisantes).

4 Dejamos ablandar la patata e incorporamos el rape y las almejas.

5 Cuando las almejas estén abiertas, retiramos la cazuela del fuego y dejamos reposar.

Pescadería Rosa Mari
San Martín Merkatua
(Planta -1)



SM Bar

CARRILLERAS DE TERNERA AL VINO TINTO

(4 personas)

- _ Carrilleras de ternera
- _ 2 dientes de ajo
- _ 1 cebolla
- _ 2 zanaborias
- _ 2 bojas de laurel
- _ ½ cucharadita de tomillo seco
- _ ½ cucharadita de romero seco
- _ 1 cucharada de harina
- _ 750ml de vino tinto
- _ 250ml de caldo de carne sal y pimienta
- _ Aceite

Elaboración:

1 En una cazuela u olla, ponemos un chorrito de aceite a calentar a fuego fuerte. Añadimos las carrilleras de ternera, previamente salpimentadas y las sellamos. La idea, es que se doran por la parte externa, a fuego fuerte, dejándolas crudas en su interior. Por tanto, sellamos tan sólo un minuto cada cara.

2 Sacamos las carrilleras del aceite y las reservamos. Bajamos la potencia del fuego. En este mismo aceite, añadimos los dientes de ajo picados y dejamos que se aromatice el aceite con el ajo durante un par de minutos, siempre a fuego muy suave. Que no coja color.

3 Hecho esto, añadimos la cebolla y la zanahoria picadas. Salpimentamos y dejamos cocinar unos 15 minutos a fuego suave, mientras vamos removiendo con frecuencia.

4 Cuando toda la verdura esté ya bien blandita, añadimos la harina. Mezclamos bien.

SM Bar
San Martín Merkatua
(Pasillo central)



La receta de
Martín Berasategui

Restaurante
MARTIN BERASATEGUI



MADARI-TARTA DONOSTIARRA

Tarta-oinarría egiteko

- _ 250 g irin
- _ 175 g gurin bigun
- _ 65 g azukre
- _ Arrautza-gorringo bat
- _ Limoi arraspatu bat
- _ Gatz apur bat
- _ 1 g legamia-bauts
- _ Arrautza bat

Gainerakoa egiteko

- _ Tarta-oinarri bat
- _ 3 madari
- _ Zurrusta bat Sagardoz
- _ 30 g arbendol ebo
- _ 150 g gurin
- _ 80 g azukre
- _ 3 arrautza-gorringo

Nola egin:

1 Oratu osagaiak irabiagailuaren ontzian, baina ez gehiegi.

2 Bildu oreka film-paperean eta gorde hozkailuan

3 Aurretik berotu labean 200 °C-tan.

4 Estali 22 cm-ko moldearekin.

5 Birrintu madariak katilu batean, eta erantsi Sagarnoz eta arbendol ehoa.

6 Desegin gurina katilu batean, eta nahastu azukrearekin eta arrautza-gorringoekin. Irabiatu krema homogenea lortu arte.

Akabera eta aurkezpena:

1 Jarri moldearen azpialdean madarien nahastura eta estali kremarekin.

2 Egin labean 40 minutuz.

3 Atera labetik eta utzi ondo hozten.

Un ultramarinos gourmet, una tienda de aceitunas y una panadería-pastelería con la firma Arguiñano llenan de novedades la oferta gastronómica de San Martín. ¡Bienvenidos a esta gran familia!

FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

¿QUÉ HAY DE NUEVO?



ULTRAMARINOS
de ALTUNA

**PRODUCTOS
ARTESANOS
PARA COCINILLAS
EXIGENTES**

San Martín Merkatua
Planta -1

Pablo Aguilar y Usoa Martín han traído a la planta -1 de San Martín la boutique del Altuna Bar. Ubicado en la calle San Martín desde hace dos años, además de una carta basada en producto de temporada, este establecimiento ofrecía a sus clientes una serie de productos gourmet artesanos elaborados por ellos mismos y por pequeños productores. Ahora han dado un nuevo salto, la tienda se ha hecho más grande y ofrece desde ahumados a vinos exclusivos, pasando por otras cultivadas artesanalmente,

aceite de oliva virgen extra de la marca Altuna, brotes de verduras y una exclusiva oferta de encurtidos tan originales como la zanahoria a la vainilla. También hay arroces, conservas vegetales y de pescado y una cuidada carta de ensaladas y aperitivos que preparan al momento para que puedas tomarlos donde más te apetezca. "Nuestra oferta es para gente que le gusta probar productos diferentes y de calidad". Si quieres hacer un regalo original, pregunta por sus cestas de productos.

Ezinbestekoak.

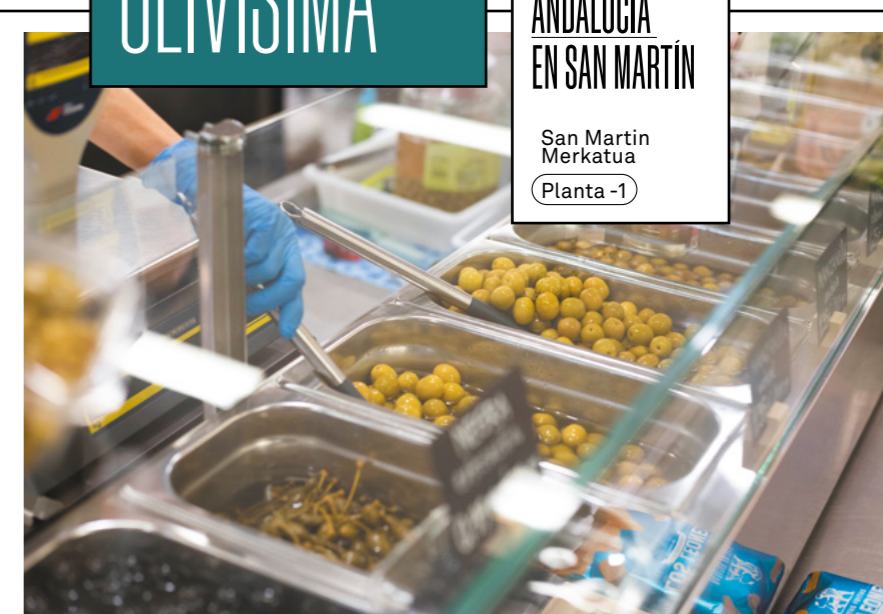
Izokin ketua vodka eta erremolatxarekin. Eta oliba-olio birjina extra ere, Altuna markaduna, uzta goiztiarreko olibekin egina.



OLIVÍSIMA

**UN TROCITO DE
ANDALUCÍA
EN SAN MARTÍN**

San Martín
Merkatua
Planta -1



Ezinbestekoak.

Sevillako manzanilla motako olibak munduko finenak dira. Pasa zaitez probatzera! Eta bermuta gustuko baduzu, eskatu Jerezetik ekartzen dutena.

Una familia aceitunera sevillana y una donostiarra se han unido en un proyecto común de nombre Olivísima para traer a San Sebastián una serie de productos exclusivos de origen andaluz. Si te gustan las aceitunas y los encurtidos, vas a ser muy feliz en la planta -1 de nuestro mercado. Tienes que probar la manzanilla extra, de origen sevillano, considerada la más fina de todas las aceitunas. También la gordal destaca entre las más de diez

variedades que encontrarás en Olivísima, junto con pepinillos, alcázaras y gildas. Destaca entre su oferta el aceite de oliva virgen extra Alma, elaborado con aceituna arbequina de primera presión, que cuenta con varios premios mundiales en su haber. Pregunta por sus vermús elaborados en Jerez y los vinagres especiales. Y si eres de paladar fino, te encantarán sus conservas Olasagasti y las anchoas Arroyabe.



Martin eta Joseba Arguiñanok merkatuan ireki duten denda berrian ogiak eta tarta artisauak saltzen dituzte.

JA SAN MARTÍN
de JOSEBA ARGUÑANO

PANADERÍA
Y PASTELERÍA
HECHA EN CASA



Ezibestekoak.

Ogizalea bazara, eskatu egurrezko labean egindakoa.

Gozozaleentzako: arana tarta, sagarra banda eta kremaz betetako hostopila.

Eta etxeko kuttuna: croissant, hutsa, kremazkoa edo Nutellazkoa...

“El culpable de que hayamos abierto esta tienda en San Martín la tiene nuestra aita [el celeberrimo Karlos Arguiñano]. Él es un enamorado de los mercados y a este viene casi todos los viernes, a visitar a amigos y a hacer la compra”, nos cuentan Joseba y Martin Arguiñano el mismo día de la inauguración. “Buscábamos un punto de venta en el centro de San Sebastián y qué mejor que San Martín”. La marca de la casa en JA es la elaboración artesana diaria. Todos los productos que venden se hacen en su propio obrador, sin excepción, con mucho mimo e ingredientes de primera calidad. La oferta es

amplísima: quince tipos de pan de masa madre (baguette, hogazas, hogaza gallega, semillas...), varios tipos de pasteles y tartas (de queso, de ciruela, tiramisú, banda de manzana...), bollería, bombones, tabletas de chocolate, mermeladas y confituras, pastas... “Animamos a la gente a que venga a conocernos sin miedo, porque el producto que se van a llevar es de primera calidad”.

JA San Martín

abre de lunes a sábado de 8.00 a 20.00
y el domingo de 8.00 a 14.00.

TXIKITXEF



Soberan geratu zaigun turroia aprobetxatuz, gailatzko panpinak egingo ditugu eta sukaldariz jantziko ditugu San Sebastian eguna ospatzeko.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

DECORACIÓN

Folio blanco
Cartón
Lana o cordón azul y blanco
Rotuladores o pinturas
Aguja para lana
Tijeras y pegamento

1. Para el gorro cortar un cuadrado de papel de 8x8 cm, doblar por la mitad y hacer pequeños cortes desde el lado doblado hasta la mitad.
2. Volver el papel y encolar las dos partes lisas.

3. Decorar el gorro y pegar la parte de atrás para cerrarlo.
4. Para el tambor cortar un cuadrado de cartón de 3x3 cm, decorarlo como en la foto y pasarle un cordón con la ayuda de la aguja de lana.

COCINERO DE GALLETAS DE TURRÓN DE JIJONA



100 gr de mantequilla a dados
65 gr de azúcar
200 gr de turrón de Jijona
1 buevo XL
250 gr de barina
Palillos de dientes redondos
Cortapastas de hombre de jengibre

PREPARACIÓN (18 ud)

1. En un bowl grande desmenuzar el turrón con las manos, añadir el resto de los ingredientes y amasar unos minutos hasta conseguir una masa lisa y homogénea.
2. Hacer una bola con ella, envolverla en papel film y dejarla reposar 30 min. en el frigorífico. Encender el horno a 200°.
3. Cortar la punta de los palillos y ponerlos en un bowl con agua para que no se quemen en el horno.
4. Sacar la masa del frigorífico y dividirla en 2 partes.
5. Espolvorear la encimera con harina y extender la masa con el rodillo hasta dejarla de 1/2 cm de espesor.
6. Cortar los muñecos con el cortapastas y colocarlos directamente en la bandeja del horno.
7. Colocar los palillos en las manos y sujetar con una bolita de masa.
8. Hornear unos 14 min teniendo cuidado de que no se quemen.
9. Colocar sobre una rejilla para que se enfríen bien antes de decorar.

¡Ya podemos vestir a nuestra compañía!



GARI & MALDANBERA

INTXAURRONGO K.E
8 ENERO

Garik proiektu berriari ekin dio osaketa klasikoa daukan Maldanbera taldearekin: bateria, baxua eta kitarrak osatzen dute laukotea. Taldeari esker Garik bere betiko abestien rok-funtsa berreskuratzen ahal izan du eta horrekin batera doinu berriak sor ditzake modu errazagoan: menditontorrera heltzeko ahalegin handiak egin ondoren maldan beheerako bide erraza hasten denean bezala. Hala, bizi izandako guztia gainean daruma Garik oraingoan eta aurrera jarraitzeko indarra emanen dio, gogotsu.

www.beste-bat.eus

DANZA

14
ENE.

AMAIA ELIZARAN

La bailarina presenta su primer espectáculo de danza creado por ella misma.

GAZTESZENA

19:00 h.

16
ENE.

UN CUERPO INFINITO

Olga Pericet.

VICTORIA EUGENIA

ANTZOKIA

19:00 h.

MÚSICA

17
ENE.

ORFEÓN DONOSTIARRA

El Orfeón canta Brahms.

KURSAAL

19:00 h.

23
ENE.

MAREN

Joven cantautora vizcaína que en poco más de dos años ha logrado hacerse un hueco en el siempre complicado mundo musical.

VICTORIA EUGENIA

ANTZOKIA

19:00 h.

30
ENE.

AMORANTE

Proyecto personal del músico Iban Urizar.

DABADABA

19:00 h.

CECILIA ÁLVAREZ- HEVIA ARIAS

Fotógrafa

He trabajado para Dior, Narciso Rodríguez, Quiksilver, Loreak Mendián y publicado en Vogue, Marie Claire y Traveller, entre otros. Además, soy la CEO de la empresa de fotografía de bodas Días de vino y rosas. Nací en Madrid (1986), aunque me considero asturiana y medio vasca de adopción. Vivo en Donosti y estoy exponiendo en KutxaKultur hasta el 21 de febrero.



“Argazkilaritzatik bizi naiz, mirari bat iruditzen zait!”

¿Por qué vives en Donosti? Siempre tuve claro que quería vivir en un sitio con mar. Después de vivir años en Madrid y casi toda mi vida en Asturias, en Donosti encontré el sitio perfecto, que aúna la calma de un lugar pequeño, cómodo y acogedor con la vida social, cultural y el movimiento que puede tener una gran ciudad, que para mí es súper necesario. Llevo tres años en Donosti y no puedo estar más agradecida a todo lo que esta ciudad me ha dado.

¿Y qué cambiarías? Los precios de la vivienda son desorbitados. Hay mucha oferta turística y muy poca para la gente de aquí. Esto convierte la ciudad en un lugar elitista con poca diversidad social.

Tu rincón más fotografiado de Donosti es... La playa de la Zurriola. Vivo muy cerca y suelo bajar a leer o a pasear por el muro de Gros, y casi siempre me llevo la cámara.

Tu primer recuerdo con una cámara en la mano es... Mi primer contacto con la fotografía fue en la Escuela de Estilismo en Madrid. Aunque en mi familia hay muchos artistas y siempre he estado rodeada de buenos fotógrafos.

El escultor Fernando Botero dice que uno es tan bueno como lo último que ha hecho. En tu caso, ¿qué es? En esto no estoy muy de acuerdo, ya que dentro de mi trabajo no todo es creatividad. Muchas veces el trabajo es comercial y está condicionado por el cliente. De lo que más orgullosa me siento en estos meses es de haber desarrollado una campaña íntegra con un equipo de mujeres maravillosas para Quiksilver Woman, y del reportaje para la revista Traveller con Clara Díaz en la Rivera Sacra. Han sido una bocanada de aire fresco entre tanta incertidumbre. ¿Cómo se ve la pandemia a través del visor de tu cámara? Intento sacar la parte positiva a todo y con

la pandemia he intentado hacer ese ejercicio, aunque muchos días ha sido un acto de fe. Este año hemos hecho muy pocas bodas, pero han sido muy especiales. Me he vuelto a emocionar como la primera vez, he valorado mi trabajo más que nunca y he sido consciente de la necesidad que tenemos las personas de juntarnos, de abrazarnos, de amarnos, de celebrar. Dicen que no sabes lo que tienes hasta que lo pierdes, igual esta es la enseñanza que tenemos que sacar de toda esta mierda de situación.

Promueves la importancia de que las mujeres nos hagamos amigas de nuestro propio cuerpo, pero Instagram y Tik Tok no ayudan mucho. ¿Cómo lo hacemos?

Aaaaaaamiga... Es muy difícil. A los 30 me di cuenta de que tenía muchos más complejos que a los 18 o a los 22, provocados por el bombardeo masivo al que especialmente las mujeres nos vemos sometidas en las redes sociales, la publicidad, el cine. Es tan dañino que niñas de 12 y 13 años juegan con filtros que les cambian por completo la cara y que les hacen parecer muñecas, o mujeres operadas o permanentemente maquilladas, sin ninguna línea de expresión. Me parece algo salvaje, y más teniendo en cuenta que no hay filtros para hombres que les pongan pelo, o les marquen los abdominales... Ellos están bien, nosotras tenemos que cambiarlo todo de nosotras. Mi consejo es revisar muy a menudo qué referentes seguimos o qué imágenes consumimos. Yo hice una limpieza de Instagram, dejé de seguir a modelos o ideales de belleza alejados de la realidad y busqué mujeres inspiradoras. No te voy a decir que toda esa presión desapareció, pero sí mejoró notablemente mi relación conmigo misma y los valores con los que yo me identificaba.

¿Qué vamos a ver en tu expo Casamance Derecho a la memoria? Surge de diez días maravillosos que pasé en febrero en el Centro Cultural Casamance en el pueblo de Diakene Oulouff (Senegal). Me di cuenta que la gran mayoría de la gente de este pueblo nunca había sido

fotografiada, algunos de ellos ni siquiera se habían visto en una foto, no se reconocían cuando yo les enseñaba la pantalla de mi cámara. Esto, para mí, que he construido mi vida en base a las imágenes que me han acompañado y con las que he creado mis recuerdos, me pareció algo

terriblemente injusto. Me pasé los diez días capturando de un modo sencillo, casi familiar imágenes del día a día en el pueblo, de su gente, de sus costumbres, de sus tradiciones... He dado forma a este material a través de exposición, un fanzine y un libro fotográfico. A través de

su venta 100% benéfica les haremos llegar estos libros a ellos, y así ayudar a ese imaginario colectivo, a ese derecho a la memoria.



@cecilia_ddvyr

ESTE
INVIERNO,
VIVE
ARBASO.
SABOREA
NARRU.



NUEVO HOTEL BOUTIQUE
ARBASO

www.hotelarbaso.com
C/ HONDARRIBIA, 24.
DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN.



www.narru.es
C/ SAN MARTÍN, 22.
DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN.