

ETXEAN EGINDAKO KROKETA GOZO-GOZOAK BILBON



Urdaiazpikokoak, bakailaokoak, txipiroikoak... Bilbon kroketa ugari daude, baina badakizu non aurkitu?

Mokadu krematsu eta zaporez beteak. Kroketa maitale hori, gaur kroketaren ibilbidea egingo dugu Bilbotik, zurea zortea. Hasiko gara!

Lolik 31 urte daramatza kroketak egiten **Eder tabernan** (San Frantzisko kalea, 30), bere amak emandako errezetarekin. Oilasko, bakailao, txipiroi, urdaiazpiko eta, batez ere, lapikokoak. Inoiz ez dira falta auzoko taberna mitiko batean. Kroketa gozo hauen sekretua pazientzia eta irina ondo lantzen jakitea da.

Errekaldeko **Tobogan kafetegia** (Errekalde plaza, 4) bere pintxo eta kroketengatik nabarmentzen da. Iberiko, baserriko oilasko, eta baratzeko berenjenarekin egiten dituzte.

Deustuko auzora iristeko itsasadarra gurutzatuko dugu. Hemen, **Dena-ona jatetxean** (Rafaela Ybarra kalea, 12) etxeko kroketa zaporetsuak egiten dituzte 1963an sortu zenetik. Urdaiazpikoa, txorizoa eta bakailaoa.

Zapore tradizionaletatik berritzaileenetara Santutxu auzoan. **Santutxu Bai Batzokia** (Resurrección Maria Azkue kalea, z/g) eta bere kroketa originalak: olagarroa, behi-buztana eta kalabaza pamesanoarekin. Azken hauek dira

berritasun nagusia, probatu al dituzu?



Tobogan kafetegia



Batzoki Bai Santutxu



Eder taberna

José Luisek bi urte daramatza **Biak tabernaren** (Castaños kalea, 9) jabe bezala, eta bizitza oso bat sukaldaritzaren munduan. Kroketak (txipiroia, urdaiazpikoa eta gazta) bere bezero leialen gozagarri dira. Sekretua: maitasun handia eta atsedena masetan.

Txurdinagako **Auzoa tabernan** (Txomin Garat Hiribidea, 9) garai batean bezala egiten dituzte, esku onez, gogoz eta maitasun handiz. Okela xehatua, Idiazabal gazta eta solomokoa.

Basurtuko **Urdiña taberna** (Sabino Arana Etorbidea, 48) bere pintxo onengatik ezagutzen da auzoan. Kroketak horien artean, nola ez. Guillermok roquefort, boletus, urdaiazpiko eta bakailaokoak egingo ditu.



Biak Taberna



Auzoa Taberna



Urdiña Taberna

Eta Bilboko erdigunera heldu gara saritutako kroketa batzuk ezagutzera, **Gure Kabi** tabernarenak (Estrauntza kalea, 4). Hemen, lau mota kroketa egiten dituzte: trufak, txirla saltsa berdean, urdaiazpikoa eta zigala. Txirla saltsa berdekoak originalenak dira, eta Bilboko jatetxe enblematiko honetako irabazleak zigalakoak, izan ere, 2016an, Bilboko Kroketa Onenaren saria jaso zuten Bilbao Centro elkarteak antolatutako lehiaketan.

Historia luzeko kroketak

Boniren amamak, **Café Lagoren** jabea (Posta kalea, 13), gerra zibilaren garaian bere ahizparengandik hiru txorizo-zartada jasotzen zituen urtean Zaragozako herri batetik. Amamak, harro-harro esan zuen: hemendik aurrera, zartagin bat xerratan eta beste biak txorizo-kroketetan! Modu honetan garai hartan jateko zegoen gutxi hori handitzen zuen. Horrela hasi ziren gaur egun Zazpi Kaleetako taberna mitiko honetan dasta ditzakegun txorizo-kroketak.

Xabierrek 8 urte daramatza janari gozo hauek egiten, eta Zorrotzako **Txinbo kafetegiaren** (Abaro Estrata, 10) kroketa dastatzera egunero hurbiltzen diren bezeroak badaude. Bertan urdaiazpikoa dira irabazleak.



Lago Taberna



Gure Kabi

[Ibilbide gehiago](#)