

# DEUSTUN GALDU EZIN DITUZUN PINTXOAK



## Pintxotan Deustotik

Ongi etorri Bilboko auzoetako pintxo-ibilbide berri batera. Oraingo honetan **Deustura** joan gara, nortasun handiko auzoa, giro paregabearekin eta **pintxo ezin hobeak dituzten tabernekin**. Gaur, Bilboko auzo honen pintxo onenetako batzuk ikusiko ditugu, bazatoz?



### **Tortillen taberna!**

Gaurko pintxo-ibilbidea Deustuko taberna adierazgarri batean hasiko dugu, izan ere, Deustoarrak tabernak 1986tik darama sukaldaritza tradizional onena eskaintzen, eta 10 urtetik gora egunero 14 eta 16 tortilla desberdin egiten.

Gehien saltzen dutena **4 gazta urdaiazpikoarekin** bada ere, hainbat tortilla aurki ditzakegu: begetala, karbonara, espinaka ahuntz-gaztarekin, foie

shitake perretxikoekin, besteak beste. Eta **tortipizza** ospetsuak, probatu dituzu?

Oinarrian pizza-masa duten tortilla bereziak dira, dastatu behar dituzu!

---



### **Sardina tosta**

Betiko taberna, 70eko hamarkadan sortua eta duela hilabete batzuk eraberritua, Ander Muriel eta Arantza Gonzalez buru dituela. Arantzako txokoan, **ahuntz-gazta gainean egindako sardina ketatu karamelatu tosta** da pintxorik arrakastatsuenetako bat.

Bigarren geratu ziren Deustuko pintxo lehiaketan, mokadu bikain honekin. Inguru bero eta hurbilean janari onaz gozatzeko leku ezin hobea.

---



### **Txapeldunak pintxoan... eta gosarietan, etxeko txibierroetan eta konbinatuetan**

Hortik Madariaga 33ra (Avda. Madariaga, 35), hutsik egin ezin duen auzoko beste mitiko bat. Zaila da pintxo bakarra aukeratzea, barra ikusgarria baitute, zein baino zein aberatsagoa.

Ibilbide honetan bi nabarmenduko ditugu: krunchi oilaskoa eztiarekin eta ziapearekin, letxuga eta tomatea, eta **kausera haragiz betea saltsa minarekin**. Barra honetan inoiz huts egiten ez duten bi mitiko.

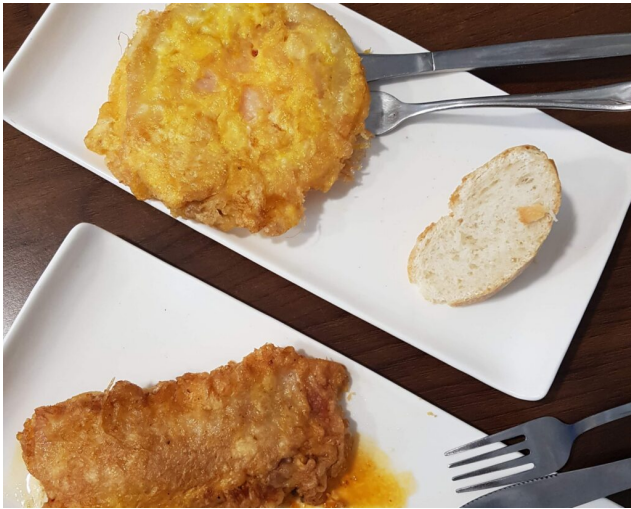


### **Minihanburesak oso gozoak**

Itxas-bide-k merezitako ospea lortu du Deustuko hanburesaren tenplu bezala. Bere hanburesa goxoak ezagunak dira dagoeneko Bilbo osoan, baina ba al zenekien mini-bertsioan ere dasta ditzakezula?

Lau motatakoak egiten dituzte, eta, gaur, bat aukeratu dugu bereziki: **amerikar minihanburgesa** tomatearekin, barbakoa saltsarekin, cheddar gaztarekin eta jalapeñoarekin.

---



### **Arrautzaztatu arrakastatsuak**

Gure gaurko ibilbide gastronomikoa Sabinaren tabernan, auzoko taberna klasikoan, duten albardadoen barra handiarekin amaituko dugu.

Arrakasta gehien dutenak probatu nahi ditugu, beraz, bi arrautzaztatu atera dizkigu. **Bata tomate naturalez, gaztaz eta tipula karamelizatuz egina, eta bestea zainzuriz, hegaluzeaz, urdaiazpikoz bildutako maionesaz.** Eta bai, argazkian agertzen den bezain gozo dago.

Honaino gure gaurko ibilbidea. Laster, auzo berriak eta pintxo berriak ezagutuko ditugu.

Laster arte!