

«Trabajamos para ofrecer a nuestros clientes una excelente experiencia gastronómica en un entorno privilegiado»

## Mikel Odriozola

Copropietario y cocinero del restaurante Orgi de Lizaso

**M**ikel Odriozola, zumaiarra de 39 años, y su compañera Oihana Larraia encontraron hace ocho años en el Orgi de Lizaso el espacio idóneo para llevar su pequeño restaurante, donde se ocupan personalmente de todo el proceso, desde la recepción de las materias primas hasta la presentación de los platos a los clientes. Su filosofía, trabajar con un producto de temporada, lo más cercano posible y de gran calidad, y ello para «ofrecer a nuestros clientes una excelente experiencia gastronómica y en un entorno privilegiado». «El Valle de Ultzama –explica Mikel– nos brinda la oportunidad de aprovechar su gran potencial y contribuir a la sostenibilidad del valle». En otoño, sobre todo, cuentan con gran variedad de setas y ejemplares de caza menor y mayor.

Siendo Mikel de Zumaia, no es de extrañar que trabajen con pescados de primera calidad; pero, además, tienen como platos especiales el jarrete de ternera lechal glaseado, el gorrín pionegro confitado con compota de manzana asada o los hongos salteados con ajo negro y huevo a baja temperatura.

Mikel, que estudió en la Escuela de Cocina El Txoko del Gourmet, en Casa Armendariz, de Donostia, ha trabajado, entre otros establecimientos, en Arzak, El Bulli, Zuberoa y en el restaurante Fuga Kiroro Resort, en Sapporo, Japón.

La amplia experiencia de la pareja les ha reportado el reconocimiento de sus clientes, «que para nosotros es lo más importante», puntualiza Mikel, así como el aval oficial en forma de premios, como los obtenidos en 2008 y 2013 al Establecimiento Singular y al Establecimiento Singular por Excelencia; o también en 2013, el Premio de Turismo “Reyno de Navarra”; y ya este, año el galardón a la Mejor Armonía en la I Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra, con el plato “Salteado de espárragos, panceta con ajo negro y huevo a baja temperatura”.

### Propuesta de menú de Nochebuena

- **Cardo con almendras**
- Hongos salteados con panceta euskal-txerri y huevo a baja temperatura
- Pollo de caserío relleno
- Compota de manzana reineta.

## Cardo con almendras

### Ingredientes para cuatro personas

- 1 cardo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 100 grs de taquitos de jamón serrano
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de harina de almendra
- 1 litro de caldo de gallina.

### Elaboración

Limpiamos bien el cardo y lo troceamos. Ponemos una cazuela con abundante agua al fuego, y cuando empiece a hervir vamos añadiendo el cardo poco a poco para no cortar la cocción. Dejaremos cocer unos 45 minutos, lo escurrimos y lo reservamos.

Picamos la cebolla finamente. Cubrimos el fondo de una cazuela con aceite y la ponemos al fuego, echamos los dos dientes de ajo, cuando estén dorados los retiramos. En ese aceite ponemos a pochar la cebolla a fuego suave, cuando esté lista añadimos los taquitos de jamón y los rehogamos un poco. Añadimos la harina y rehogamos un poco sin dejar que coja color. Añadimos la harina de almendra y mojamos con el caldo de ave, dejamos hervir a fuego suave unos minutos y añadimos el cardo. Dejamos un minuto a fuego suave y servimos.

### Mahana nº 3

70% de Godello y 30% de Albariño y Doña Blanca

Mahana blanco es el tercer vino de la Serie Limitada de Winelotseries y de él se han embotellado tan solo 1.332 unidades. Se trata de un vino con excelente personalidad. Posee el carácter austero de la Godello, con esos sutiles aromas de cera de abeja y boj en nariz, acompañados por las notas alegres y frutales del Albariño y los matices aflorados de la Doña Blanca. Añada: 2012. Ubicación: Valle de Bibei, Manzaneda, Ourense. D.O.: Ribeira Sacra. Vida y correcta evolución en buenas condiciones de conservación: al menos hasta el 2020. Precio aproximado: 12 euros.





