

1. Píntxo de bonito con tomate y pimiento del piquillo de Lodosa.

Se parte en cuatro trozos en diagonal, quitándole el borde, un trozo de pan de molde, se fríe en aceite de oliva, y se pone encima de papel de cocina, para que absorba la grasa, en un bol se juntan el contenido de una lata pequeña de bonito o atún en aceite, cuatro cucharadas soperas salsa de tomate, unas gotas de salsa perrins y otras de tabasco, estas al gusto, se añade un pimiento del piquillo picado, se revuelve todo bien y se reparte entre los 4 trozos del pan de molde, se adornan con tiras de pimiento cruzadas.

2. Píntxo de ensaladilla con langostinos

Se cuecen 2 zanahorias, dos patatas pequeñas y un huevo, se pican finamente se les añade una cucharada de guisantes, un pimiento del piquillo, unas aceitunas, estos dos últimos también picados, un poco de sal, pimienta y se añaden 6 cucharadas de mayonesa se revuelve todo y se va repartiendo sobre trozos de pan cortados de un grosor de un dedo, se decora con un langostino cocido y pelado

3. Píntxo de Anchoas sobre queso y pimientos

Sobre una rebanada de pan tostado se pone una loncha fina de tomate, encima se añade otra loncha fina de queso, sobre este, pimiento verde y pimiento del piquillo pasados por una sartén con un poco de aceite y escurridos y finalmente se le añade una anchoa en conserva

4. Píntxo de salmón con aguacate

Se pica finamente un poco de lechuga con aguacate cebolla y tomate se le añade sal, vinagre y aceite, en un trozo de pan tostado se pone una loncha de salmón ahumado y por encima una cucharada de la vinagreta anterior

5. Píntxo de bonito y gambas

Se tuesta un trozo de pan de molde, se le quita el borde y se parte en 4, aparte se mezcla mayonesa con una latita escurrida de bonito en vinagre, un poco de cebolleta picada muy fina y 6 gambas picadas más gruesas. Esta mezcla se coloca sobre el pan y se adorna con huevo y perejil picados

6. Píntxo de anchoa, salmón y langostinos

Se hace una vinagreta con cebolleta, perejil, tomate, y pimiento del piquillo, todo muy picadito, se le añade sal vinagre y aceite de oliva. En una rebanada no muy gruesa de pan, tipo de pueblo, se pone una anchoa, encima un poco de vinagreta, encima una loncha de salmón, encima otro poco de vinagreta y por ultimo dos langostinos pelados.

7. Píntxo de chatka

Se desmenuza la chatka, se mezcla con pepinillo y huevo picaditos se mezcla con mayonesa y se coloca sobre una rebanada de pan, se adorna con zanahoria rallada

8. Píntxo de bonito

El bonito en aceite de una latita se escurre y se mezcla con un poco de jamón serrano muy picadito y con mayonesa, se extiende sobre una loncha de pan y se le pone encima una guindilla de Ibarra.

9. Píntxo de gildas y anchoas

Después de limpias y abiertas se ponen a macerar en un plato hondo con vinagre agua y sal durante 4 horas, se sacan del plato se mezclan con aceite perejil y ajo, y se colocan en un palillo alternando una gilda (guindilla de Ibarra) y una anchoa, también si se quiere se le puede alternar además con aceitunas.

10. Píntxo de pimientos del piquillo

Se cortan en tiras los pimientos y se fríen un poco en una sartén con aceite de oliva y un ajo picadito, se le añade sal, se colocan encima de una rebanada de pan no muy gruesa, y se pone encima una anchoa en conserva.

11. Píntxo de Langosta

Preparar una ensalada con palmito cortado en cuadritos, brotes de soja, una rebanada de piña picadita, apio en tiritas, y aguacate también en cuadritos, se hace una mezcla de sal, pimienta, una pizquita de mostaza de Dijon suave, una cucharada de Pedro Ximenez, un poco de zumo de limón y aceite, con esta mezcla se riega la ensalada, en una rebanada de baguette se colocan dos filetes de langosta y sobre ellos unas cucharadas de ensalada.

12. Píntxo de roquefort

Se mezcla el queso con un poco de nata líquida un poco montada, se unta un trozo de pan con esta mezcla y se le adorna con alcaparras y nueces picadas.

13. Tartaletas de txangurro(centollo)

Una vez cocido se limpia el txangurro, se pica un poco de lechuga de hoja de roble, unas gambas y unos langostinos, se mezcla con una mayonesa con unas gotitas de Tabasco y se rellenan las tartaletas.

14. Píntxo de endibias y pavo

Se deshoja una endibia, se hace una ensalada compuesta por, un poco de zanahoria rallada, de cebolleta y alcaparras picadas se salpimenta se le añade el vinagre y el aceite, las lonchas de pavo se pasan por la vinagreta de la ensalada y se coloca una loncha encima de una hoja de endibia y por último un poco de ensalada.

15. Píntxo de lasagna de verduras y bacalao ahumado

En aceite se fríen, por separado, patatas, calabacín, tomate, todas ellas en lonchas finas, mas que freír se tienen que cocer en aceite, se fríen también unos pimientos de Gernika, sobre un hojaldre fino se van colocando alternativamente, una loncha de tomate, una de patata, una de calabacín, una de bacalao ahumado, un pimiento de Gernika, sin pepitas.

16. Píntxo de lasagna de verduras y bacalao ahumado

En aceite se fríen, por separado, patatas, calabacín, tomate, todas ellas en lonchas finas, mas que freír se tienen que cocer en aceite, se fríen también unos pimientos de Gernika, sobre un hojaldre fino se van colocando alternativamente, una loncha de tomate, una de patata, una de calabacín, una de bacalao ahumado, un pimiento de Gernika, sin pepitas.

17. Tartaleta de mariscos con guacamole

Se aplasta un aguacate con un tenedor y se le añade sal, pimienta, vinagre y aceite se bate, por otro lado se trocean cigalas, langostinos y gambas se mezclan con el guacamole y se sirven en las tartaletas.

18. Píntxo de bonito y tomate

Se desmiga el bonito y se mezcla con cebolla y pimiento del piquillo muy picaditos se añade salsa de tomate casera y se coloca sobre un trozo de pan tostado, se decora con un pimiento de Gernika frito.

19. Píntxo de huevo de codorníz y jamón

En un trozo de pan de hogaza se coloca una rebanada de tomate rebozado y frito una loncha de queso de Idiazabal tierno, una de jamón de jabugo y se acaba con un huevo de codorniz frito.

20. Píntxo de bonito

Se corta un trozo de bonito, puede ser en aceite o en escabeche, se pincha en un palillo y se cubre con una vinagreta hecha con sal, vinagre y aceite, mezclados con pimienta verde y rojo, cebolla, aceitunas y alcaparras muy picadas.

21. "Soule" Píntxo de pollo

Se tuesta pan de molde, encima se pone un poco de una ensalada confeccionada con cebolla, tomate y lechuga muy picados y aderezados con sal, pimienta, vinagre, mostaza y aceite, encima se pone una loncha de pollo y por último una guindilla de Ibarra.

22. Rollito de jamón

Se cuecen en agua con sal una patata y dos zanahorias, se pelan y se pican, se añade bonito en aceite escurrido y desmenuzado, pimienta del piquillo picado, unos guisantes de lata y unas puntas de espárrago, se mezcla con cuidado con mayonesa, en una loncha de jamón de york se pone un par de cucharadas, se enrolla y se pone encima de un pan de molde quitado el borde, tostado frito y escurrido.

23. Píntxo de pastel de pimientos

Un bote de pimientos se escurren, se trituran con 4 huevos, nata y se añade un poco de sal y pimienta, se engrasa con mantequilla un molde rectangular se le añade la mezcla y se pone en horno a baño María durante una hora a 200 grados, una vez frío se corta de un grosor de 2 dedos y se pone sobre un pan de molde, sin el borde, y se decora con pimienta verde y rojo.

24. Píntxo de vegetales y gulas

Se pica tomate, huevo cocido y jamón de york en daditos y se mezcla con un poco de mayonesa a la que se ha añadido, un poquito de mostaza suave se pone un poco sobre una rebanada de pan de molde sin el borde, se le añade una loncha fina de tomate y unas gulas con lechuga picada ligeramente aliñadas.

25. Píntxo de verano

Se pone a macerar medio melón tipo francés, hecho bolitas, con 4 cucharadas de Pedro Ximenes y una de azúcar morena, durante una hora, se ponen alternando en una brocheta pequeña una bola de melón y una rebanadita de jamón serrano enroskada, sucesivamente acabando en una bola de melón.

26. Píntxo de bonito fresco de Getaria

Una rebanada de bonito limpia de espinas y piel se cuece en aceite cebolla y un poco de sal, de pimentón, en otra sartén se deja hacer suave con aceite unos pimientos del piquillo y de Gernika en tiras y sin pepitas, cuando este el bonito se unen la cebolla y los pimientos, sobre una rebanada de pan de hogaza se pone el bonito y encima el refrito de los pimientos y la cebolla.

27. Píntxo de huevo y anchoa

Sobre un trozo de pan se coloca lechuga y tomate picados y aliñados encima se coloca medio huevo cocido cubierto con una capa de mayonesa encima se coloca un trozo de pimienta del piquillo, encima una anchoa y por último un rosetón de mayonesa como decoración.

28. Píntxo de chatka y angulas

Se pica chatka se mezcla con unas angulas y una mayonesa ligera, se coloca sobre una rebanada de pan y se decora con zanahoria rallada.

29. Píntxo de Langostino y huevo

Pinchamos la mitad de un huevo cocido en un palillo lo envolvemos con un langostino pinchado por los dos extremos del palillo cubrimos el huevo con mayonesa y lo salpicamos con yema rallada.

30. Píntxo de pechuga de pavo

En un poco de mantequilla se reahoga un ajo y se quita, se añaden unos trozos de pera fileteados, cuando estén se mezcla con trozos de pechuga de pavo, se salpimenta, se le añade un chorrito de cointreau, se rellenan unas cazuelitas de hojaldre con esto y se salpican con nuez molida.

31. Píntxo de bacalao ahumado

Encima de un trozo de pan de hogaza se pone una loncha fina de tomate, después una loncha de bacalao ahumado, y por ultimo un pimiento del piquillo confitado.

32. Pintxo de queso y gambas

En una rebanada de pan se pone una loncha de queso y se funde en el horno, se le añade una loncha de jamón serrano y otra de york, se le añade unas gambas y una loncha de queso picado, se adorna con un poco de mayonesa

33. Croissant Relleno de chatka y gambas

Se abre el croissant y se le pone un poco de lechuga en juliana, se mezclan mayonesa gambas y chatka y se le añaden al croissant, se adorna con una roseta de caviar y otra de pimiento.

34. "Zeberío" píntxo de puerros y anchoas

En una sartén con aceite se pochan uno puerro y cebolla picados muy finos, sobre un pan se coloca una capa de los puerros y la cebolla encima una anchoa, otra capa de puerro y cebolla, una loncha de salmón ahumado, y por ultimo una roseta de mayonesa y en su centro un langostino.

35. Píntxo de salmón

Se pican finos salmón, lechuga, un poco de apio y gambas se mezclan con mayonesa y se colocan sobre una rebanada de pan se adorna con un trocito de salmón y en medio una hoja de perejil.

36. Triángulo de jamón

Se corta pan de molde en dos triángulos, se les quita el borde, encima de uno se coloca una loncha de queso otra de jamón y por ultimo otra de queso, se le coloca el otro triangulo encima se reboza en harina y huevo y se fríe en aceite, cuando este tibio se le añade por encima una ensalada aliñada de tomate cebolla y lechuga cortados en juliana.

37. Píntxo de chatka

Encima de una loncha de pan se coloca una loncha de jamón de york, y encima un picado compuesto de, chatka desmenuzada y mezclada con mayonesa, se decora con huevo picado.

38. Cazuelita de marisco

Se pican en trozos grandes langostinos, cigalas, y se mezclan con carne de necora y txangurro(centollo)en el fondo de la cazuelita de hojaldre se pone lechuga cortada en juliana, encima salsa mil hojas, luego el marisco picado y se adorna con una cigalita y un langostino enteros.

39. Pintxo de salmón y manzana

Se corte en lonchas y se pasa por aceite una manzana, se escurre y se le añade mayonesa y unos taquitos de jamón de york, se cubre una rebanada de pan con esta mezcla, se le pone una loncha de jamón doblada, que solo ocupe la mitad y se adorna con una aceituna negra.

40. Barquitos de gambas

Se mezclan colas de gambas, un poco de coñac, un poco de nata líquida, salsa de tomate casero, un poco de chatka se rellenan las barquitas y se decoran con perifollo picado y una gamba.