



# Recetario

Recetas sencillas y deliciosas  
para ser el mejor anfitrión.



VENTA ONLINE

[www.maisor.com](http://www.maisor.com)



## RECETARIO

Recetas sencillas y deliciosas para ser el mejor anfitrión.



### **¿Te gusta sorprender a tus invitados?**

Si la materia prima es de calidad no siempre es necesario ser un artista culinario para sorprender a tus invitados con bocados deliciosos. En este recetario te mostramos como elaborar tres deliciosas recetas con productos de conserva Maisor de una manera muy sencilla.





# Ventresca de Bonito Maisor con pimientos del piquillo

## Ingredientes

Ventresca de Bonito del Norte Maisor

Pimientos rojos de piquillo

Aceite de oliva

## Elaboración

1 / Empezamos cortando los pimientos rojos del piquillo en tiras y los apartamos.

2 / Abrimos una lata de ventresca de Bonito del Norte Maisor, separamos la ventresca en láminas finas y colocamos en el plato.

3 / Tras calentar ligeramente las tiras de pimiento del piquillo, las colocamos en el plato, intercalando con la ventresca. Añadimos un chorrito de aceite de oliva, ¡y listo!

*Solamente nos quedará servirlo y disfrutarlo acompañado de un poquito de pan.*

*Si eres de los que te gusta estar prevenido para las posibles visitas en casa, puedes comprar Ventresca de Bonito Maisor en nuestra tienda online.*

*¿Por qué no acompañar este plato con una copa de Txakoli de Getaria?*



Ver  
ventresca  
de bonito  
del norte  
Maisor

ONLINE



# Anchoas Maisor con queso de cabra y mermelada de pimientos

## Ingredientes

Anchoas en aceite de oliva Maisor

Queso de cabra cremoso

Mermelada de pimientos

## Elaboración

1 / Este es un pintxo muy sencillo de elaborar pero que levanta pasiones por su intenso sabor. Sobre una rodaja de pan, colocamos una porción de queso de cabra cremoso del tamaño que más nos guste. En caso de tener intolerancia al pan o querer prescindir del mismo, podemos elaborar el pintxo utilizando una porción más grande de queso como base.

2 / Sobre el queso untamos airosamente una mermelada de pimientos. Si os dejáis aconsejar por nosotros, os recomendamos la mermelada de pimientos Torquemada Salus, una mermelada bien conocida por nosotros y que ha sido un éxito de ventas en nuestra tienda del puerto de Getaria.

3 / Sobre la mermelada colocamos un par de anchoas en aceite de oliva Maisor et voilà!

*Ya tenemos nuestro segundo pintxo Maisor, un golpe de sabor que impacta pero no te priva de disfrutar de cada uno por separado. La fuerza del queso cremoso de cabra es suavizado por el dulzor de la mermelada de pimientos y la anchoa en aceite de oliva Maisor vuelve a remecer tus papilas gustativas con su contundencia y salado sabor, pero lo suficientemente equilibrado para disfrutar la explosión de sabores que se desatan en tu boca.*

*Las diferentes texturas ceden todo el protagonismo al suave filete de anchoa del Cantábrico Maisor, que deja un recuerdo imborrable en tu memoria y un agradable sabor en tu boca. Acompaña este delicioso bocado con un txakoli de Getaria bien fresquito y verás como los pintxos irán desapareciendo como por arte de magia.*



Ver  
anchoa del  
cantabrico  
en aceite  
Maisor

ONLINE



# Verdel en vinagre Maisor en salsa de arándano

## Ingredientes

Verdel en vinagre Maisor

Arándanos

Txakoli de Getaria

Queso Idiazabal Galtzata

## Elaboración

El verdel ha sido un pescado azul no muy valorado hasta hace unos años, pero gracias a su sabor, textura y alto valor nutritivo, poco a poco va ganando espacio en las cocinas de muchos hogares, gracias a importantes cocineros que han ido recomendando su consumo.

En Maisor, con el afán de conservar las joyas del Cantábrico, hemos elaborado el verdel en un suave marinado, que permite capturar todo su sabor y textura, dándole una frescura que permite utilizarlo en pintxos, ensaladas y otras preparaciones.

En esta ocasión os sugerimos una exótica preparación agridulce que saca provecho de la perfecta unión que se da entre el vinagre de oporto, el txakoli, los arándanos y el Verdel en vinagre Maisor.

1 / Para su elaboración, prepara el Verdel en vinagre Maisor y vierte un chorrito de reducción txakoli de Getaria templada.

2 / Para la presentación, vertemos una cucharada de reducción de arándanos en un plato sobre el que posaremos el verdel que acabamos de preparar con el txakoli. Se recomienda pinchar un palito en el verdel para facilitar su manipulación al comerlo.

*A los amantes del queso, os aconsejamos acompañar el bocado con unos trocitos de queso Idiazabal Galtzata, por ejemplo. ¿Preparados para disfrutar?*

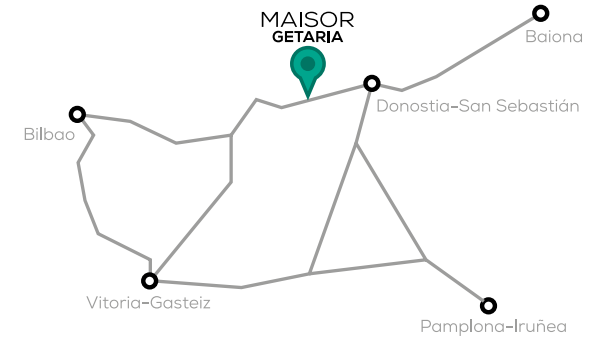


Ver  
verdel en  
vinagre  
Maisor

ONLINE



# Saborea lo mejor que nos ofrece el Cantábrico...



En MAISOR conservamos la mejor pesca del Cantábrico, exclusivamente de campaña y que seleccionamos directamente, para que disfrutes de una experiencia gastronómica inigualable.

Especialistas en anchoa, limpiamos con paciencia y mimo, uno a uno, los filetes, siguiendo técnicas tradicionales.

Anchoa, boquerón, bonito, verdel, ventresca, sardinillas. Sabores y texturas exquisitas, que transmiten la sensación de buen producto, y que invitan a repetir la experiencia MAISOR.



## *Puerto de Getaria*



*“Somos una empresa familiar, de tradición pesquera. Pescadores, primeramente, y mayoristas, más tarde. En 1.999 decidimos adentrarnos en el mundo de la conserva y creamos el obrador MAISOR, en el mismo puerto de Getaria y a escasos metros de la lonja. Esta cercanía nos permite trabajar siempre con pescado fresco del día, lo cual influye en la calidad del producto final”.*

**Sorkunde Iribar Azpeitia,**  
fundadora de MAISOR

[+ INFO](#)



**OBRADOR y VENTA**

Portua z/g. Astillero eraikina 20808 Getaria (Gipuzkoa)  
Tel. +34 943 140 993

info@maisor.com  
618 892 935

[www.maisor.com](http://www.maisor.com)