



Anchoas Ortiz, siempre a mano

Pescadas durante la Costera de verano con artes tradicionales de pesca, las anchoas se clasifican por tamaño, se descabezan manualmente y se ponen a madurar en barriles con sal y prensa. El tiempo de maduración en bodega es uno de los factores de intensidad del sabor y la textura de la anchoa. Nuestras anchoas pasan como mínimo 6 meses madurando, una vez alcanzado el nivel deseado de maduración se filetean a mano, una a una, y se envasan en aceite de oliva. Para su perfecta conservación deben estar siempre cubiertas de aceite, de tal manera que mantengan todo su sabor.

La pesca en costera

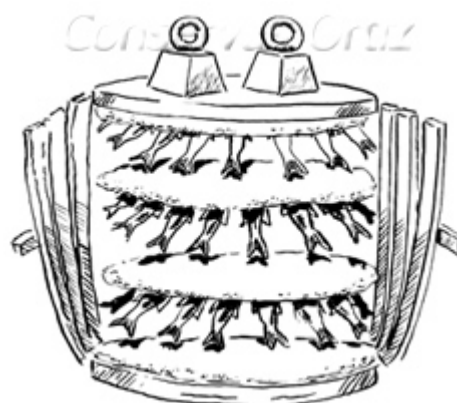
En Conservas Ortiz pescamos las anchoas durante la costera de primavera. La costera es el momento del año en el que la anchoa se encuentra en su punto perfecto: tiene una textura firme, un tamaño adecuado y un color y sabor únicos. Durante este periodo de tiempo las cualidades organolépticas de la anchoa son óptimas, y de este modo garantizamos un sabor auténtico característico de nuestras conservas.

El proceso de salazón en la anchoa

Nuestro proceso de preparación es totalmente natural y artesanal y está basado en técnicas tradicionales cuyo origen se remonta a más de 100 años atrás.

Las anchoas frescas, una vez descabezadas y evisceradas, se colocan en capas separadas por sal y se dejan madurar en barriles durante un mínimo de 6 meses hasta alcanzar su maduración óptima. Este proceso otorga a las anchoas su sabor tan característico e intenso.

Artesanamente. Con sal, tiempo y mucha paciencia. Trabajando su sabor durante seis meses. Fileteándolas y envasándolas a mano. Una a una.



Al igual que en el vino, los quesos y el jamón, el tiempo de maduración en bodega es uno de los factores clave para lograr un gran aroma, sabor intenso y la textura carnosa de la anchoa.

El proceso de fileteado

Una vez transcurrido el periodo de maduración en bodega, manos expertas filetean cuidadosamente la anchoa, con navaja, una a una.

Las anchoas se abren por la mitad, se les retira la cola y se procede a la limpieza de las espinas. Gracias a esta esmerada elaboración conseguimos unas anchoas con una carne compacta y un sabor intenso. El resultado es un manjar exquisito, de intenso aroma, textura carnosa y un sabor inconfundible.



Las anchoas tienen un sabor muy característico debido a su elaboración artesanal y a la limpieza manual que se realiza. Las anchoas del Cantábrico son un producto con el que se pueden realizar innumerables platos de una manera rápida y sencilla ya que hay muchos productos que combinan muy bien con ellas como pueden ser el tomate, quesos suaves como el fresco o el mozzarella, quesos con un sabor más intenso como el Idiazabal en sus dos vertientes, ajo y pimiento del piquillo. Es un producto que nos da mucho juego porque se puede realizar desde un aperitivo algo sencillo hasta un plato principal mucho más elaborado. La textura y la intensidad de las anchoas, nos hacen pensar que un rosado de frutalidad intensa, fresca acidez y sutil ligereza, es el complemento ideal para los platos en los que la anchoa es el protagonista principal.

Boquerones

En Conservas Ortiz elaboramos nuestros Boquerones de forma totalmente artesanal y siempre siguiendo rigurosos controles de calidad. A diferencia del proceso de elaboración del filete de anchoa, para poder elaborar los boquerones dejamos macerar la anchoa en vinagre de vino y, una vez alcanzado su nivel de maceración óptimo, los envasamos con aceite de oliva, ajo y perejil.

Tienen un sabor delicado que los hace únicos y son ideales para ser degustados aliñados con vinagre de módena y cebolleta picada. Para su perfecta conservación es necesario mantenerlos a una temperatura de entre 0 y 4 grados y tienen una caducidad de tres meses.

¿Dónde y cómo debo guardar una semiconserva?

Las latas y tarros de filete de anchoa y de anchoa en salazón deben mantenerse en sitio fresco o refrigeradas. Sin embargo, deben consumirse a temperatura ambiente. Se recomienda sacarlas 2 horas antes de su consumo, ya que por efecto del frío el aceite estará semisólido. Una vez abierta, la lata o tarro de filetes de anchoa, se pueden mantener refrigerados durante unos días siempre que estén cubiertas de aceite, de tal manera que mantengan todo su sabor.

¿La anchoa y el boquerón son especies distintas?

No, la anchoa y el boquerón son la misma especie (*engraulis encrasicolus*). En general, el término "anchoa" o "bocarte" se utiliza en el norte de España mientras que en la mitad sur se utiliza la palabra "boquerón". Además, se suele utilizar el término "boquerón" cuando se presentan frescas o marinadas en vinagre, mientras que si han sido sometidas al proceso de salazón se las denomina anchoa o filete de anchoa.