

**A**  
tagliatelle **Martinelli**

**B**  
barazkiak**hortalizas**

**Puente Viejo**  
**Finca la Noria**  
**Dorraburu Barazki Ekologikoak**

**C**  
olioa**aceites**  
**Elkea**  
**La Corraliza de Don Pablo**  
**Ecológicos Aranda**  
**Gil Pagola**

**D**  
boilurra**trufa**  
**Museo de la Trufa**

## IRUNÉKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

Elikagai guztiak hileko  
lehen larunbatean erosí  
ahal izango dituzu  
EKOmerkatuan 9:30etik  
14:00etara

**Podrás comprar todos**  
**los alimentos el primer**  
**sábado de cada mes en**  
**el EKOmercado de 9:30**  
**a 14 horas**

## osagaiak **ingredientes**

- A** 200g tagliatelle **200g tallarines**  
· 100g esnegan likido **100g nata líquida**  
· P Ximenez zurrust bat **un chorrito de P Ximenez**  
· 20g Onddo **20g hongos**  
**B** 20g Txalotak **20g chalotas**  
**B** 6 Espinaka orri **6 hojas de espinacas**  
**C** Oliba-olioa **aceite de oliva**  
· Gatza **sal**  
· Piper beltza **pimienta**  
· Oporto Tawnyren edalontzi bat **un vaso de Oporto Tawny**  
· 150g gurina **150g mantequilla**  
· 20g hegazti zukua **20g jugo de ave**  
**D** 5g Boilur beltza **trufa negra (*tuber melanosporum*)**

## elaborazioa **elaboración**

Egosi pasta ur irakinetan 10 edo 12 minutu gutxi gorabehera eta ondoren xukatu. Aparte kazola batean aurretik moztutako txalota brunoisean bigunduko dugu. Gehitu onddoak ere moztuta, esnegan likidoa, Ximenez P, eta murritzen uzten dugu.

Cocemos la pasta en agua hirviendo durante 10 o 12m. aprox. y escurrímos. Aparte en una cacerola pochamos la chalota previamente cortada en brunoise, añadimos los hongos también cortados, la nata líquida, el P. Ximenez y dejamos reducir.

Nahi dugun loditasuna lortu ondoren, pasta bota eta emeki-emeki nahasten dugu. Gatz eta piperbeltz puntua botatzen diogu ere.

Una vez obtenemos la consistencia deseada, añadimos la pasta y removemos suavemente y ponemos a punto de sal y pimienta.

Kazo batean oportoa jarriko dugu loditzen hegazi zkuarekin. Gurin dadoak gehitu, boilur beltza birrindu, eta pixkanaka montatu hagaxka baten laguntzaz.

En un caso ponemos el oporto a reducir junto con el jugo de ave, vamos añadiendo los dados de mantequilla rallamos la trufa negra y vamos montando poco a poco con la ayuda de una varilla.

Plater sakon batean jarriko ditugu tailarinak, Aurretik egindako saltsarekin estali, boilur pixka bat birrindu eta amaitu espinaka kirrirkari hostoak jarriz.

En un plato hondo colocamos los tallarines, encima napamos con la salsa obtenida anteriormente, rallamos un poquitín de trufa y terminamos colocando las hojas de espinaca crujiente.

# IRUNÉKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala  
Clase magistral de cocina

Javier Diaz Zalduendorekin,  
Alhambrako sukaldari buruarekin.  
Con Javier Díaz Zalduendo, jefe de  
cocina del Alhambra.

## EKOENCUENTRO

TALLARINES ECOLÓGICOS,  
HONGOS, TRUFA NEGRA Y  
VEGETALES CRUJIENTES

TAILARIN EKOLOGIKOAK  
ONDDOAK, TRUFA BELTZA ETA  
BARAZKI KURRUASKARIAK



EKORECETA

[www.ekomercado.org](http://www.ekomercado.org)

Nafarroako  
Gobernua Gobierno  
de Navarra

**CPAEN NNPEK**

CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA ECOLÓGICA DE NAVARRA  
NAFARROAKO NEKAZAL PRODUZIO EKOLOGIKOAREN KONSELLUA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:  
Europa invierte en las zonas rurales

Ayuntamiento de  
Pamplona Iruñeko  
Udala