

## productoras **ekoizleak**

Arkumea: José Luis Ollokiren larreko arkumea.

**Cordero: Cordero de pasto de José Luis Olloki.**

Baratzeko produktuak: El Puente Viejo, Bio Trailla.

**Hortícolas: El Puente Viejo, Bio Trailla.**

Olioak: Elkea, Gil Pagola, Aranda Ekologikoak, La corraliza de Don Pablo.

**Aceites: Elkea, Gil Pagola, La corraliza de Don Pablo.**

Gatza: Jaitz.

**Sal: Salinas de Oro.**

## **IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA**

Elikagai guztiak hileko lehen larunbatean erosi 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**

## Elaborazioa **Elaboración**

Lehen egosketa: lau mahaikiderentzako paletilla betea

### **Primera cocción: Paletilla rellena 4 comensales**

#### Osagaiak **Ingredientes**

1 kg inguruko paletilla bat, 400 g baratxuri-kastroia, 1dl oliba-olio, 2 dl ardo zuri, 2dl moskatel ardo, 100 gr onddo eta 100 gr tipula  
**1 paletilla de 1kg aprox., 400 gr de castrón de ajo, Aceite oliva 1dl, Vino blanco 2 ,dl, Vino moscatel 2dl, Hongo 100gr y Cebolla 100gr**

#### Elaborazioa **Elaboración**

Kendu hezurra paletillari eta gorde. Betegarria prestatzeko, kastroiak gorritu gabe bigundu. Saltsa egiteko: karamelatu su baxuan tipula, gehitu baratxuria eta onddoa. Prestatu ondoren, gehitu moskatela eta ardo zuria, eta urritu. Bota gatza eta piperbeltza eta gorde. Bete hezurrik gabeko paletilla, lotu listariarekin eta laberatu 110º-ra 45 minutuz. Igo labea 200º-ra eta amaitu beste 10 minutuz laberitzen. 15 minutuko atsedena hartu, listaria askatu, moztu eta salseatu. **Dehuesar la paletilla y reservar. Preparar el relleno pochando los castrones sin dorar. Para la salsa: caramelizar a fuego suave la cebolla, añadir el ajo y el hongo. Una vez cocinado, añadir el moscatel y el vino blanco y reducir. Salpimentar y reservar. Rellenar la paletilla deshuesada, atarla con bramante y hornear a 110º durante 45 min. Subir el horno a 200º y terminar de hornear otros 10 minutos. Dejar reposar 15min, soltar el bramante, cortar, y salsear.**

Bigarren egosketa: arkume txuletak

### **Segunda cocción: Chuletillas de cordero**

#### Osagaiak **Ingredientes**

**8 chuletillas, aceite oliva virgen, patata nueva, menta y orégano**

#### Elaborazioa **Elaboración**

Gatzatu eta gorritu txuletak su biazian, nahi den puntua lortu arte. Zuritu eta moztu patata gogokoan duzun moduan, bota gatza eta piperbeltza, jarri labeko erretilu batean eta laberatu 140º-ra. Egosketa ebakiaren tamainaren arabera izango da. Azken 5 minutuetan, gehitu menda eta oreganoa patatei. **Sazonar y dorar las chuletillas a fuego fuerte hasta conseguir el punto deseado. Pelar y cortar la patata de la forma preferida, salpimentarla y aceitar, colocar en una bandeja de horno y hornear a 140º. La cocción dependerá del tamaño del corte. Los últimos 5 min añadir la menta y el orégano a las patatas.**

## Aurkezpena **Presentación**

Jarri patata oinarri gisa, eta gainean paletilla beteko medailoi bat. Alde batean, jarri txuletak eta saltsatu onddo-saltsarekin. **Colocar la patata de base y sobre ella un medallón de paletilla rellena. En un lado, colocar las chuletillas y salsear el conjunto con la salsa de hongos.**

**IRUÑEKO**  
**EKOMERCADO**  
**DE PAMPLONA**

Sukaldeko klase magistrala  
**Clase magistral de cocina**

Sukaldaria: Manu Ortiz de Elguea, Lezaun  
upeltegiko errettegiko sukaldaria  
**Cocinero: Manu Ortíz de Elguea,**  
chef Asador Bodegas Lezaun

**EKOENCUENTRO**

**CORDERO EN DOS COCCIONES,  
CASTRÓN DE AJO FRESCO Y  
PATATA NUEVA**

**ARKUMEA BI EGOSKETETAN,  
BARATXURI FRESKOZKO  
"KASTROIA" ETA PATATA  
BERRIA**

