

IRUÑEKO
EKOMERCADO
DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatuak: Iñaki Andradas eta Luken
Vigo. Sukaldariak Baserriberri jatetxean.
**Cocineros invitados: Iñaki Andradas y Luken
Vigo. Chefs del restaurante Baserriberri.**

EKOENCUENTRO

OILO- MOKADUTXOA
EKOGAZTAREKIN ETA
PIPERREKIN

BOCADILLO GALLINÁCEO
CON EKOQUESO
Y PIMIENTOS



www.ekomercado.org





ekoizleak Productoras

- A** Arrautzak: Ekollaondo
Huevos: Ekollaondo
- B** Gaztak: Axuribeltz
Queso: Axuribeltz
- C** Piperrak: El Puente Viejo
eta Inma y Zarra
**Pimientos: El Puente
Viejo, Inma y Zarra**

Errezeta Receta

Osagaiak Ingredientes

Briocherako Para el brioche

- A** 20 zuringo Ekollaondo arrautza ekologikoenak. **20 claras de huevo ecológico Ekollaondo.**

Sandwicherako Para el Sandwich

- B** 5 Axuribeltz gazta ekologikoko xerra **5 lonchas de queso ecológico Axuribeltz**
- C** 35g Tafallako Inma eta Zarraren piper ekologiko erreak **35g de pimientos ecológicos asados de Inma y Zarra de Tafalla**
- A** Ekollaondo arrautza ekologikoaren gorrigo **1 yema de huevo ecológico Ekollaondo.**

Elaborazioa Elaboración

Briocherako, zuringoak elur puntuan jarri. Egin merenge bat gatz pittin batekin eta deshidratatu ogi-molde batean 12 orduz 45°-tan.

Para el brioche montar a punto de nieve las claras. Hacer un merengue con una pizca de sal y deshidratar en un molde de pan durante 12 horas a 45°.

Ondoren, ebaki moldeko ogi bat balitz bezala, eta zulo bat egin. **Posteriormente cortar como si fuese un pan de molde y hacerle un agujero.**

Sandwich bat muntatu piper erreekin, gorrigoarekin, gaztarekin eta zuringoen merengearekin. **Montar un sandwich con los pimientos asados la yema, el queso y el propio merengue de claras.**

**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 14:00 horas

