

IRUÑEKO  
EKOMERCADO  
DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala  
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Aaron Ortiz.  
Kabo jatetxeko sukaldaria.

Cocinero invitado: Aaron Ortiz.  
Chef del restaurante Kabo.

EKOENCUENTRO

SASOIKO TOMATEA,  
BERE ZUKVAREN KABIARRA,  
PIPARRAK, AINGIRA ETA ALBAKA

TOMATE DE TEMPORADA,  
CAVIAR DE SU JUGO, PIPARRAS,  
ANGUILA Y ALBAHACA



## Ekoizleak Productoras

Tomatea: Laueko, Ricardo Antón, Julian Azkona, Elkarkide y El Puente Viejo.

**Tomate: Laueko, Ricardo Antón, Julian Azkona, Elkarkide y El Puente Viejo.**

Piparrak: El Puente Viejo eta Elkarkide.

**Piparras: El Puente Viejo y Elkarkide.**

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

**Aceites: La Corraliza de Don Pablo, Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.**

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 14:00 horas**

## Errezeta Receta

Osagaiak (Lau pertsona) **Ingredientes (4 personas)**

2 tomate krimea, 2 tomate berde, 2 anana tomate, 2 tomate indigo, 4 tomate bonbilla, Faltsezko 2 tomate, Andeetako 2 adar tomate, aingira ketuazko bi solomo, 6 piparra, guakamolea, angostura limoi emultsioa, perrins, mostaza aleak, gatza, kristal-ogia, albaka-kimuak.

**2 tomates crimea, 2 tomates verdes, 2 tomates piña, 2 tomates indigo, 4 tomates bombilla, 2 tomates de falces, 2 tomates cuerno de los andes, 2 lomitos anguila ahumada, 6 piparras, emulsión de limón Guacamole Angostura, perrins , mostaza en grano, sal ,pan cristal, brotes de albahaca.**

Elaborazioa **Elaboración**

Tomate guztiak kubo erregularretan moztu, denak nahastu. Gatza gehituko dugu, angostura tanta batzuk, mostaza koilarakada bat eta ondo mugitzen dugu. Gainerako salda xukatu eta horrela uzten dugu. **Cortar todos los tomates en cubos regulares, mezclar todos entre ellos. Añadiremos sal, unas gotas de angostura, una cucharada de mostaza y lo movemos bien. Escurrimos el caldo restante y dejamos escurriendo.**

Bestalde, aingira ketua zatika moztuko dugu zati erregularretan eta erreserbatzen dugu. Gauza bera egiten dugu piparrekin. **Por otro lado cortamos la anguila ahumada en trozos regulares y reservamos. Hacemos lo mismo con las piparras.**

Limoi emultsioa egiten dugu arrautza gorringoarekin eta ekilore olioarekin. Gatzarekin zuzendu eta biberoi batean sartuko dugu. **Hacemos una emulsión de limón con yema de huevo y aceite de girasol. Rectificamos con sal y metemos en un biberón.**

Guakamolea egiten dugu aguakateekin, tipula morearekin, limarekin, martorriarekin, piperbeltzarekin eta gatzarekin. Ongi txikitu, iragazi eta biberoi batean gordeko dugu. **Hacemos un guacamole con aguacates, cebolla morada, lima, cilantro, pimienta y sal. Trituramos bien, colamos y reservamos en un biberón.**

Metalezko uztai batean tartarra jarri eta forma hartzen utziko dugu. Uztaia kendu ondoren emultsioak jarriko ditugu gainean eta aingira ketua. **En un aro metálico colocamos el tartar y dejamos que coja forma. Una vez retirado el aro colocamos las emulsiones encima y la anguila ahumada.**

Ondoan kristalezko ogi-tosta pare bat jarri, tomateen tartarra laguntzeko. **Colocamos al lado un par de tostas de pan de cristal para acompañar el tartar de tomates.**