

IRUÑEKO
EKOMERCADO
DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Koldo Garcia Llorens.
Geltoki jatetxeko sukaldaria
Cocinero invitado: Koldo García Llorens.
Chef del restaurante Geltoki.

EKOENCUENTRO

**EKOLLAONDO ARRAUTZA,
METAUTENKO BOILURRAREKIN,
PORTOBELLO SALTSAKIN ETA
PATATA-PUREAREKIN**

**HUEVO EKOLLAONDO CON TRUFA
DE METAUTEN SALSA DE PORTOVELLO
Y PURÉ DE PATATA**



Caparrosoko barazki-
pintxoak kurkumarekin
**Pintxo de verduras de
caparroso a la cúrcuma**

· Caparrosoko barazkiak, ur irakinetan (gatzarekin) galdarraztatuak eta izotzetan hoztuak · Bao ogia · Perrexilezko maionesa · Kurkuma-pasta
· **Verduras de Caparroso** escaldadas en agua hirviendo con sal y enfriadas en hielo · Pan bao · **Mayonesa de perejil** · Pasta de cúrcuma

Faltzesko sagar errearen,
larrezabal gatzaren eta
intxaurren "coca"
**Coca de manzana asada
de falces, queso
larrezabal y nueces**

· Sagar erreak · "Coca" · Idiazabal gazta · Eztizko ozpin-olioa · Intxaurreak · Oliiba-olioa · **Manzanas asadas** · **Coca** · **Queso idiazábal** · **Vinagreta de miel** · **Nueces** · **Aceite de oliva**



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 (6 pertsona)
Ingredientes (6 personas)

- 6 arrautza **6 huevos**
- 20-30 g boilur **20-30g trufa**
- 200g portobello **200g portovello**
- Tipula handi bat **1 cebolla grande**
- 50g esne-gain **50g nata**
- Ardo zuria **en txorrotada bat 1 Chorrito de vino blanco**
- 2 patata **2 Patatas**
- 50g gurin **50g mantequilla**

Nola prestatu **Elaboración**

Hasteko, arrautzak boilurtuko ditugu. Horretarako, arrautzak eta boilurra taper itxi batean sartuko ditugu eta hozkailuan utziko dugu 3 egunez. **Para empezar vamos a trufar los huevos, para ello introducimos los huevos y la trufa en un tper cerrado y lo dejamos 3 das en el frigorfico.**

Portobello saltsarako, tipula laukitxo mehetan moztu eta 10 minutuz bigunduko dugu. Ondoren, portobello txikituak gehitu eta 5 minutuz bigunduko ditugu. Bukatzeko, ardo zuria gehitu, gero esne-gaina eta 5 minutuz egosiko dugu. Gatza eta piperbeltza bota. **Para la salsa de portovello picamos en cuadritos finos la cebolla y la pochamos 10 minutos, aadimos los portovello picados y pochamos 5 minutos ms. Aadimos el vino blanco, luego la nata y cocemos 5 minutos. Salpimentamos.**

Patata-purea egiteko, patata uretan (gatzarekin) egosi beharko dugu, zuritua eta zatitan moztua, bigun egon arte. Egosteko erabili dugun ura gordeko dugu. Patata egosiari, gurina eta egosketa-salda gehituko diogu, krema fina lortu arte, eta txikitu. Gatza eta piperbeltza bota. **El pur de patata lo elaboramos cociendo la patata pelada y cortada en trozos en agua con sal hasta que est blanda. Reservamos el agua de coccin. Aadimos la mantequilla a la patata, caldo de coccin hasta conseguir una crema fina y trituramos. Salpimentamos.**

Arrautzak lurrin-labearen egosiko ditugu, 32 minutuz, 66 gradutan, edo ur irakinetan egingo ditugu (galdarraztatuak). **Los huevos los cocemos en horno vapor 32 minutos a 66 grados o los escalfamos.**

Muntatzeko, edalontzi edo plater sakon batean portobello krema, arrautza, patata-purea, boilur birrindua eta oliiba-olio txorrotadatxo bat jarriko ditugu. **Para el montaje colocamos en un vaso o plato hondo la crema de portovello, el huevo, el pur de patata, trufa rallada y un chorrito de aceite de oliva.**

