

# IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala  
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Nikolás Ramírez.  
Tafallako Tubal jatetxeko sukaldaria.  
Cocinero invitado: Nikolás Ramírez.  
Cocinero del Restaurante Túbal de Tafalla.

## EKOENCUENTRO

HUEVO EN COSTRA DE PATATAS FRITAS,  
PIMIENTOS DE TEMPORADA, JABUGO  
Y TOSTADICA DE AJO

ARRAUTZA PATATA FRIJITUEN  
ZARAKARRAREKIN, SASOIKO PIPERRAK,  
XABUGOA ETA BARATXURI-OGI TXIGORTUA



## Osagaiak Ingredientes

4 arrautza  
4 huevos  
8 xerra Xabugo  
**8 lonchas de jabugo**  
2 patata  
**2 patatas**  
tomate bat  
**1 tomate**  
12 pikillo piper  
**12 pimientos del piquillo**  
4 ogi-xerra estu  
**4 rebanadas estrechas de pan**  
4 baratxuri-ale  
**4 dientes de ajo**  
Oliba-olioa  
**Aceite de oliva**  
Tipulin xehatua  
**Cebollino picado**  
Apoperrexila  
**Perifolio**  
Holandar saltsa arina  
**Salsa holandesa ligera**



Elikagai guztiak hileko  
lehen larunbatean erosи  
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



### Nola prestatu Elaboración

Patatak xafla milimétrikotan zatitu, zakote-ebakitzaire edo mandolina batean, eta bata bestearen gainean jarri labe-erretilu batean. Estali oliba-olioarekin eta laberatu 120 °C-tan 20 minutuz. Kendu oliba-olioa eta gorde. **Partir las patatas en láminas milimétricas, en un corta-fiambres o una mandolina y colocarlas superpuestas sobre una bandeja de horno. Cubrir con aceite de oliva y hornear a 120° C durante 20 minutos. Retirar el aceite de oliva y reservar.**

Arrautza oskoletik atera, film-paper batean bildu, oliba-olioarekin igurtzita, itsasi ez dadin, eta bridatzeko soka batekin itxi, barruan airerik gera ez dadin. Egosi ur irakinetan 3 minuti eta 45 segundoz, eta utzi hozten giro-temperaturan. **Sacar el huevo de su cáscara, envolverlo en un papel film untado con aceite de oliva para evitar que se pegue y cerrarlo con una cuerda de brida procurando que no quede aire en su interior. Cocerlo en agua hirviendo durante 3 minutos y 45 segundos y dejar enfriar a temperatura ambiente.**

Film-paper baten gainean, patata konfitatua jarri. Haren gainean, xabugo urdaiaztapikoza xafla bat eta beste film-paperetik askatutako arrautza. Itxi berriro dena elkarrekin, lehenago arrautzarekin egin bezala. Hozkailuan gorde bi orduz. **Sobre un papel film disponer la patata confitada. Sobre ella una lámina de jamón de jabugo y el huevo liberado del papel film que lo encierra. Volver a cerrar el conjunto de la misma manera que el huevo. Reservar durante dos horas en el frigorífico.**

### Montaketa Montaje

Zerbitzatzean, frijitu arrautza oliba-olio bero-berotan, estaltzen duen patata gorritu eta kuruskaria geratu arte. **En el momento de servir freír el huevo en aceite de oliva bien caliente hasta que la patata que lo recubre quede dorada y crujiente.**

### Ekoizleak

Barazkiak: El Puente Viejo.  
Olio: Ecológicos Aranda, Gil Pagola eta Elkea.  
Arrautzak: Ekollaondo.  
Ogia: Lakabeko Okindegia.  
Ardo beltza: Bodegas Azpea.

### Productoras

Verduras: El Puente Viejo  
Aceite de oliva: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea  
Huevos: Ekollaondo  
Pan: Lakabeko Okindegia  
Vino tinto: Bodegas Azpea