

IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Javier Díaz Zaldueño.
Alhambra jatetxea. Iruñea.

Cocinero invitado: Javier Díaz Zaldueño.
Cocinero del Restaurante Alhambra de Pamplona.

EKOENCUENTRO

HUEVO ESCALFADO, PARMENTIER DE
PATATA-TRUFA, VELO DE HONGOS
Y AIRE DE TRIGUEROS

ARRAUTZA GALDARRAZTATUA,
PATATA-BOILUR PARMENTIERRA,
ONDDO-ESTALKIA ETA
GARI-ZAINZURI AIREA



Osagaiak Ingredientes

6 arrautza
6 huevos
12 gari-zainzuri
12 espárragos trigueros

ONDDO-ESTALKIA

VELO DE HONGOS

150 gr. onddo
150 gr. de hongos
100 gr. patatas
100 gr. de patatas
Gatza eta piperbeltza
Sal y pimienta

PATATA-BOILUR PARMENTIERRA

PARMENTIER DE PATATA-TRUFA

1/2 kg patatas
1/2 kg de patatas
100 gr gurin
100 gr mantequilla
150 gr esne-gain likidoa
150 gr de nata líquida
10 gr boilur beltz (tuber melanosporum)
10 gr de trufa negra (tuber melanosporum)
Gatza eta piperbeltza
Sal y pimienta

BOILUR-SAL TSA

SALSA DE TRUFA

20 gr boilur beltz
20 gr de trufa negra
60 gr gurin
60 gr de mantequilla
Tawny porto kopa bat
Una copa de Oporto Tawny



Elkagai guztiak hileko
lehen larunbatean erosi
ahal izango dituzu
EKo merkatuan 9:30etik
14:00etara

**Podrás comprar todos
los alimentos el primer
sábado de cada mes en
el EKo mercado de 9:30
a 14:00 horas**

Errezeta Receta



Nola prestatu Elaboración

Arrautz galdarraztatua

Huevo escañado

Ur irakinetan egin 2 minutuz, hoztu eta gorde. **Escalfar en agua hirviendo durante 2 minutos, enfriar y reservar.**

Onddo-estalkia

Velo de hongos

Egosi osagaiak 25 minutuz eta txikitu. Silpat batean zabaldu. Lehortzen utzi. Frijitu olio askorekin poliki-poliki. **Cocer los ingredientes durante 25 minutos y triturar. Estirar en un silpat. Dejar secar. Freír en abundante aceite suavemente.**

Gari-zainzuri airea

Aire de trigueros

Gari-zainzuriak likidotu eta iragazi. Soja-lezitina gehitu eta emultsionatu. **Licuar los espárragos trigueros y colar. Añadimos la lecitina de soja y emulsionamos.**

Patata-boilur parmentierra

Parmentier de patata-trufa

Osagaiak nahastu, 25 bat minutuz egosi, txikitu eta gorde. **Mezclar los ingredientes, cocer durante 25 minutos aproximadamente, triturar y reservar.**

Boilur-saltsa

Salsa de trufa

Urritu Oporto su leunean, gehitu boilur laminatua. Pixkanaka-pixkanaka gurina gehitu eta emultsionatu. **Reducir el Oporto a fuego suave, añadir la trufa laminada e ir añadiendo la mantequilla poco a poco y emulsionar.**

Montaketa

Montaje

Plateraren hondoan patata-boilur parmentierra jarriko dugu. Gainean, arrautza galdarraztatua, boilur eta ardo usaindunaren saltsa, gari-zainzuri airea eta onddo-estalkia.. **En el fondo del plato ponemos la parmentier de patata-trufa, encima colocamos el huevo escañado, la salsa de trufa y vino oloroso, el aire de trigueros y el velo de hongo.**

Ekoizleak

Arrautzak: Ekollaondo.
Barazkiak: El Puente Viejo.
Trufa de Navarra.

Productoras

Huevos: Ekollaondo
Verduras: El Puente Viejo
Trufa de Navarra