

IRUÑEKO  
EKOMERCADO  
DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala  
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Enrike Martínez Burón,  
Hotel Tres Reyes jatetxea, Iruñea.

Cocineros invitados: Enrike Martínez Burón,  
restaurante Hotel Tres Reyes, Pamplona.

EKOENCUENTRO

CREMOSO DE ESPÁRRAGOS  
GELTOKI

"GELTOKI" ZAINZURI  
KREMA



## Osagaiak Ingredientes

### Zainzuri ohea/ Base de espárragos

1 Kg Zainzuri txuri fresko

**1 kg de espárragos blancos frescos**

2 eskukada Gari-zainzuri

**2 manojos de espárrago triguero**

1 goilarakada Gatz

**C/s de sal**

1 L Ur

**1 lit de agua**

### Holandar saltsa/ Salsa holandesa

250 gr Gurin argitu (urik gabea)

**250 grs de mantequilla clarificada**

60 gr Arrautz-gorringo

**60 grs de yema de huevo**

1 goilarakada Gatz fin

**Sal fina**

Limoi erdia

**Medio limón**

1 goilarakada ardo zuri

**C7s de vino blanco**



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



### Nola prestatu

### Elaboración

Zainzuri txuriak ohi bezala txuritu eta uretan egosi. Behin egosita, 2 zm-ko laukitan moztu. Moztu gari-zainzuriak, oliotan txigortu eta zainzuri txuriekin nahastu. **Pelar los espárragos blancos de la forma habitual y cocer en agua. Una vez cocidos cortar en cubos de 2 cm. Cortar los espárragos trigueros, saltear y mezclar con los espárragos blancos.**

Gurina behin argituta, saltsa holandarra limoiarekin, ardo zuriarekin eta arrautz-gorringoarekin harrotu. Utzi erreposoan. **Una vez clarificada la mantequilla, ir montando la holandesa con el limón, el vino y la yema de huevo. Reservar.**

Roux bat prestatu eta holandar saltsa Veloute saltsa moduan Rouxarekin pixkanaka nahastu, tenperatura berean nahastu, hozkailuan hozten utzi. **Hacer una roux y mezclar la holandesa a la veloute poco a poco, mezclar a misma temperatura, dejar enfriar en cámara.**

### Montaketa

### Montaje

Saltsaren parte bat hondoan ezarri eta zainzuri betegarria ezarri. Zainzurien puntekin bukatu. **Colocar parte de la salsa en el fondo del cuenco y colocar la farsa de espárragos. Acabar con las puntas de los espárragos blancos y trigueros.**

Zainzuri gordin batzuen xaflak moztu eta agraz verjus ospintzaltzaz ondu. Boilur (Trufa) xafla batzuekin bukatu edo, honetatik izan ezean, tartufo goxo batekin eta fruitu lehorrak batzuekin. **Cortar unas láminas de espárragos crudos y aliñar con una vinagreta de agraz verjus. Acabar con unas láminas de trufa o en su defecto un tartufo rico y unos frutos secos.**

### Ekoizleak

Zainzuri: El Puente Viejo.

Arrautzak: Ekollaondo.

Ardo zuria: Bodega Mendiko, Bodegas Azpea.

Oliba Oliba: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.

### Productoras

Espárragos: El Puente Viejo.

Huevos: Ekollaondo.

Vino blanco: Bodega Mendiko, Bodegas Azpea.

Aceite: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.