

IRUÑEKO EKOMERCADO DE PAMPLONA

Sukaldeko klase magistrala
Clase magistral de cocina

Sukaldari gonbidatua: Aarón Ortiz,
Restaurante Kabo.
Cocinero invitado: Aarón Ortiz,
Restaurante Kabo

EKOENCUENTRO

TOMATE, SANDÍA,
PESTO

TOMATEA, SANDIA,
PESTOA



Osagaiak Ingredientes

2 tomate itsusi
2 unid de tomate feo
1 albaka sorta
1 atado albahaca
1 marrorri sorta
1 atado cilantro
1 perrexila sorta
1 atado perejil
limoi 1
1 limón
100 g gazta
100 gr queso
100 g hur
100 gr avellanas
100 g almendra
100 gr almendras
sandia 1
1 sandía
Huacatay kimu-kaxa 1
1 caja de brotes de huacatay
gatz
sal
Huacatay kimu-kaxa 1
1botella aceite de oliva

Errezeta Receta



Nola prestatu Elaboración

Sopleteatu tomateak beltz utzi arte eta zapi heze batekin kendu azal guztia. Giro-temperaturan gorde. **Sopletear los tomates hasta dejarlos negros y con un trapo húmedo retirar toda la piel. Reservar a temperatura ambiente.**

Zuritutu eta moztu sandia 2x2ko kuboetan eta gorde. **Pelear y cortar la sandía en cubos de 2x2 cm y reservar.**

Egin belar pesto bat gaztarekin, albakarekin, perrexilarekin, marroriarekin, ezkaiarekin, almendrekin, hurrarekin eta oliba-olio birjinarekin. **Hacer un pesto de hierbas con queso, albahaca, perejil, cilantro, tomillo, almendras, avellanas y aceite de oliva virgen.**

Moztu tomatea 4 zm inguruko xerratan eta jarri gainean sandia, pestoa, belarrak eta gatza. Amaitzu oliba-olioarekin. **Cortar el tomate en rodajas de unos 4 cm y colocar encima la sandía, el pesto, las hierbas y la sal. Terminar con aceite de oliva.**

Ekoizleak

Zainzuri: El Puente Viejo.
Tomateak: el Puente viejo, Miukel Antona, Elkarkide.
Oliba Olioia: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.
Gazta: Ekollaondo, Axuribeltz, Larrezabal Eco, Pittika

Productoras

Verduras: El Puente Viejo.
Tomates: El Puente viejo, Miukel Antona, Elkarkide.
Aceite: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.
Queso: Ekollaondo, Axuribeltz, Larrezabal Eco, Pittika



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**