

**IRUÑEKO  
EKOMERCADO  
DE PAMPLONA**

Sukaldeko klase magistrala  
**Clase magistral de cocina**

Sukaldari gonbidatua: Luis Salcedo,  
Remigio jatetxeko sukaldaria.  
**Cocinero invitado: Luis Salcedo,**  
Resturante Remigio

**EKOENCUENTRO**

**TOSTADICA  
DE AJO**

---

**BARATXURI  
TOSTADIKA**



www.ekomercado.org

## Osagaiak Ingredientes

baratxuria

ajo

ogia

pan

gatz

sal

oliba olioa

aceite de oliva



Elikagai guztiak hileko  
lehen larunbatean erosi  
ahal izango dituzu  
EKOmerkaturan 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

Faltzesko baratxuri ekologiko "kaskabel" burua modu horizontalean moztuko dugu, hortz guztien batasuna kentzeko. **Cortamos la cabeza de ajo ecológico "cascabel" de Falces en crudo de manera horizontal de manera que quitamos la union de todos los dientes.**

7 orduz prestatzen ditugu presioan. Eta amaitutakoan 50 gradu mantentzen ditugu 90 orduz. **Cocinamos 7 horas a presión. Y una vez terminado mantenemos 50 grados durante 90 horas.**

Prozesu hori amaitzean, utzi 24 orduz labearen gainean lehortzen eta hoztu 6 orduz. **Una vez terminado este proceso, dejar secar encima del horno durante 24 horas y refrigerar 6 horas.**

Moztu ogia azalik gabe eta frijitu, ondo xukatuz paper xurgatzailean. **Cortar el pan sin corteza y freír, escurriendo bien en papel absorbente.**

Mahaikide bakoitzak bere erara muntatzen du platera. **Cada comensal monta el plato a su manera.**

ekoizleak

Baratxuri: Placido Tainta

Oliba Olioia: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.

Ogia: Lakabeko Okindegia

Productoras

Ajos: Placido Tainta

Aceite: Ecológicos Aranda, Gil Pagola y Elkea.

Pan: Lakabeko Okindegia