

Aza eta onddo timbala



31 min



2 PERTSONA



ZAILTASUNA

OSAGIAK

- AZA 1/2
- 2 PATATA HANDI
- 4 HIRUGIHAR XERRA
- 2 ARRAUTZA
- 2 BARATXURI-ALE
- 100 ML ESNE
- OLIOA
- PIPER BELTZA
- AURRETIK EGINDAKO
2 ESKUKADA ONDDO

PRESTAKETA:

- 1 **Aza erdia hartu, garbitu eta zati txikitan, fin-fin, moztu.** Lapiko batean ura irakiten hasten denean **aza bota eta 20 minutuz egosi.** Gatza gehitu. Denbora pasa eta gero aza iragazi. Erreserbatu.
- 2 **Patatak zuritu eta moztu.** Beste kazola batean, ura irakiten hasi eta gero, patatak bota eta **10-15 minutuz egosi.** Gatza gehitu. Egosi ondoren, patata iragazi. Kazola berdinean **patata purea prestatuko dugu.** Sardexka batez lagunduta, patata txikitzen joan. Gutxinaka olio eta esnea gehitzen joan, gustoko dugun purearen textura eta dentsitatea lortu arte. Piper beltza eta gatza gehitu. Erreserbatu.
- 3 Ondoren, **hirugiharra zati txikitan moztu eta baratxuria laminetan zatituko dugu.** Zartagi batean olio txorrotada ona bota eta segituan **baratxuria gehitu.** Gorritzen hasten denean, hirugiharra bota, baina kontuan izan ez dugula kurruskari egoterik nahi. Beraz, segidaka **aza bota eta salteatu.** Piper beltza botako dugu. Egin eta gero, **patata purea gehitu eta ondo nahastu,** osagai guztiek bat egin dezaten. Erreserbatu.
- 4 **Onddoak, aurretik sukaldatuak ditugula,** beste zartagi batean salteatuko ditugu olio txorrotada batekin.
Aurreko guztia prest dugunean muntaia egiten has gaitzke. Horretarako, plater lau batean aroa jarriko dugu. Lehenik onddoak kokatuko ditugu. Bigarrenik, patata pure nahasketa gehituko dugu, aroa bete arte. Goikaldean zulotxo bat egingo dugu arrautz eskalfatua jartzeko.
- 5 **Arrautz eskalfatua prestatzeko** lapiko batean ura irakiten jarriko dugu. Ura, ozpin txorrotada bat eta gatz pixka bat botako dugu, horrela, arrautza ez hondoratzea lortuko dugu. Ura irakiten hasi arte ez dugu arrautza botako. Ondoren, 1,5 minutuz utziko dugu. Espumadera baten laguntzaz arrautza aterako dugu eta patata pure nahasketaren zulotxoan kokatuko dugu.
- 6 Aroa kendu eta **platera apaintzeko,** gainetik eta ondotik olio bota daiteke, perejil apur batekin edo etxetik duzun beste edozein saltsa. Adibidez, tomate saltsa, mahonesa edo betxamela.

On egin!



Timbal de berza y hongos



31 min



2 PERSONAS



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 1/2 BERZA
- 2 PATATAS GRANDES
- 4 TIRAS DE PANCETA
- 2 HUEVOS
- 2 DIENTES DE AJO
- 100 ML DE LECHE
- ACEITE
- PIMIENTA NEGRA
- 2 PUÑADOS DE HONGOS
(anteriormente cocinados)

ELABORACIÓN:

- 1 **Limpiar media berza y cortarla en trocitos finos.** Poner la berza en una cazuela con agua hirviendo y **cocer durante 20 minutos.** Añadir sal. Pasado el tiempo, colar y reservar.
- 2 **Pelar las patatas y cortarlas en trozos.** En otra cazuela poner agua a calentar. Cuando empiece a hervir, echar las patatas y **cocer durante 10-15 minutos.** Añadir sal. Una vez cocidas, colar la patata. En la misma cazuela **preparar el puré de patatas.** Con un tenedor machacar la patata. Ir añadiendo poco a poco aceite y leche hasta conseguir la textura y densidad del puré que guste. Añadir la pimienta negra y la sal. Reservar.
- 3 Después **cortar el tocino en tiras y partir el ajo en láminas.** En una sartén echar un buen chorro de aceite y enseguida añadir el ajo. Cuando empiece a dorarse, echar la panceta, teniendo en cuenta que no queremos que quede crujiente. **Añadir la berza, un poco de pimienta negra y saltearlo.** Una vez cocinado, **añadir el puré de patatas y mezclar bien** para que todos los ingredientes se integren. Reservar.
- 4 **Saltear los hongos, ya hechos,** en otra sartén con un chorro de aceite.
- 5 Una vez preparado todo lo anterior, **comenzar el montaje.** Para ello, poner un aro metálico en un plato plano. Primero colocar los hongos. En segundo lugar, añadir la mezcla de puré de patatas hasta llenar el aro pero dejando un hueco para el huevo escalfado y evitar su caída.
- 6 **Para preparar el huevo escalfado,** poner a hervir el agua en una cazuela. Echar agua, un chorro de vinagre y un poco de sal, para que el huevo no se hunda. Una vez empiece a hervir el agua, echar el huevo. Dejar durante 1,5 minutos. Con ayuda de una espumadera sacar el huevo y colocar encima de la mezcla de puré de patatas.
- 7 Retirar el aro. **Para vestir el plato** se puede echar aceite y un poco de perejil por encima del huevo y al lado del montaje. También se puede usar cualquier otra salsa que se tenga en casa, como salsa de tomate, mayonesa o bechamel.

On egin!



comercio
**ZERO
ZABOR**
komertzioa

Mank
s a k a n a

Financiado por el
Fondo de Residuos
Hondakinen Funtzak
Finantzatua

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua



Aza pastela

 45 min

 4 PERTSONA

 ZAILTASUNA

OSAGIAK

- AZA ½
- BARATXURI FREXKOAK
- 4 HIRUGIHAR XERRA
- 4 ARRAUTZ
- 300 CL ESNEGAIN
- 100 G PARMAKO GAZTA (IDIAZABAL GAZTAZ ORDEZKATU DAITEKE)
- OLIOA

TRESNAK

- 30 CM-KO DIAMETROA DUEN MOLDEA
- LABE-PAPERA
- BIRRINGAILUA

PRESTAKETA:

- 1 Labea 180°C-tan berotzen utziko dugu.
- 2 Aza erdia hartu, garbitu eta zati txikitan, fin-fin, moztu. Lapiko batean ura irakiten hasten denean aza bota eta 20 minutuz egosi. Gatza gehitu. Denbora pasa eta gero aza iragazi. Erreserbatu.
- 3 Zartagi batean olio txorrotada bota eta hori berotu bitartean baratxuri freskoak garbitu eta zatitu, gutxi gorabehera 1,5 cm-ko tamainarekin. Zartagira bota eta sukaldatzen utzi, 5 minutu inguru. Artean, hirugiharra zatitu, 1 cm-ko laukitxoak eginez. Zartagian bota eta salteatuko dugu. 5 minutuak pasata zartagian aza gehitu eta salteatzen segi beste 4-5 minutuz.
- 4 Ondoren, katilu batean arrautzak kraskatu eta irabiatu. Esnegaina gehitu eta biak ondo nahastu arte berriro irabiatu. Gazta birrindu eta zartagian sukaldatutakoarekin batera katiluan bota eta nahasi. Gatza gehitu.
- 5 Pastela moldean ez itsasteko labe papera jar dezakegu, hau bustitzen badugu errazago jarriko dugu. Bestela, moldea gurinaz igurtzi.
- 6 Nahasketa moldean jarri eta 20 minutuz gutxi gorabehera labean izan. Kontuan izan beste molde mota bat erabilita, laberako denbora alda daitekeela, beraz, kontrolatzen joan. Egina egongo da labana pastelean sartu eta lehorra ateratzen denean.
- 7 Labetik atera eta, moldea kendu aurretik, apur bat hozten utzi. Kendu eta gero, plater lau batera eraman pastela labe-paperaren laguntzarekin.

Zerbitzatu eta on egin!





Pastel de berza



45 min



4 PERSONAS



ZALITASUNA

INGREDIENTES

- 1/2 BERZA
- AJOS FRESCOS
- 4 LONCHAS DE PANCETA
- 4 HUEVOS
- 300 CL DE NATA
- 100 G DE QUESO PARMESANO
(SE PUEDE SUSTITUIR CON QUESO IDIAZABAL)
- ACEITE

UTENSILIOS

- MOLDE DE 30 CM DE DIÁMETRO
- PAPEL DE HORNO
- RALLADOR

ELABORACIÓN:

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
 - 2 Limpiar media berza y cortarla a cuadraditos (1 cm de lado). Poner una cazuela con agua. Cuando empiece a hervir echar la berza y **cocer durante 20 minutos**. Añadir sal. Pasado el tiempo, colar y reservar.
 - 3 En una sartén echar un chorrito de aceite y mientras se calienta el aceite, **limpiar y trocear los ajos frescos** con un tamaño aproximado de 1,5 cm. Añadirlos a la sartén y dejar **cocinando unos 5 minutos**. Mientras tanto, **trocear la panceta** haciendo cuadraditos de 1 cm. **Echarlo a la sartén y saltear**. Pasados aproximadamente **5 minutos** añadir la berza y **seguir salteando durante 4 o 5 minutos más**.
 - 4 En un **bol** añadir los huevos y **batir**. Seguidamente, **añadir la nata** y volver a batir hasta que ambos se mezclen bien. **Rallar el queso y, junto con lo cocinado en la sartén, añadirlo al bol**. Echar un poquito de sal.
 - 5 A continuación, **cubrir el molde con papel de horno**. Para darle forma y mantenerla, **humedecer primero** el papel de horno. Una vez colocado, se recomienda cortar las puntas para que éstas no molesten en el montaje. También se puede utilizar **mantequilla** en lugar de papel de horno.
- Una vez preparado el molde, **verter la mezcla del bol en éste y hornearlo durante 20 minutos**. Hay que tener en cuenta que el tiempo varía si se utiliza un molde diferente, por lo que hay que ir controlando. Estará hecho cuando se meta el cuchillo en el pastel y salga seco.
- 7 **Sacar del horno y dejar enfriar ligeramente antes de retirar el molde**. Una vez retirado, llevar el pastel a un llano plano con la ayuda del papel de horno.

Zerbitzatu eta on egin!



Financiado por el
Fondo de Residuos
Hondakinen Funttsak
Finantzatua



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernu



Barbarinak zerba saltsan



20 min



2 PERTSONA



ZAILTASUNA

OSAGAIAK

- 2-3 ZERBA-HOSTO
- BARATXURI ALE 1
- OLIBA-OLIOA ETA GATZA
- ARTO-IRIN (FINA)
- KOILARATXO 1
- ESNEGAIN
- KOILARAKADA 1
- GURIN PITTIN BAT
- 4 BARBARIN-XERRA

PRESTAKETA:

- 1** 5 minutuz egosi zerba-hostoak. Gorde salda, pasatu ur hotzetik eta xukatu oso ondo.
- 2** Frijitu baratxuri xehatu bat oliba-oliotan, eta nahastu zerba-hostoekin, hostoen egosketa-saldarekin eta arto-irinarekin; ondo birrindu.
- 3** Sutan jarri eta murriztu nahi dugun trinkotasuna izan arte. Gehitu esnegaina, gatza eta gurina. Erreserbatu.
- 4** Barbarinak gazitu eta irinetik pasatu. Frijitu azalarekin behera lehenik, 2 minutuz; buelta eman eta beste minutu batez frijitu. Saltsarekin zerbitzatu eta on egin!





Salmonetes en salsa de acelga



20 min



2 PERSONAS



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 2-3 HOJAS DE ACELGA
- 1 DIENTE DE AJO
- ACEITE DE OLIVA Y SAL
- 3 CUCHARADAS DE HARINA
- UNA CUCHARILLA DE MAICENA
- UNA CUCHARADA DE NATA
- UNA PUNTA DE MANTEQUILLA
- 4 FILETES DE SALMONETE

ELABORACIÓN:

- 1 **Cocer las hojas de acelga durante 5 minutos.** Reservar el caldo, pasar por agua fría y escurrir muy bien.
- 2 **Freír un ajo picado en aceite de oliva y mezclarlo con las hojas de acelga, el caldo de cocción de las hojas y la maizena y triturar bien.**
- 3 **Poner al fuego y reducir hasta que tenga la consistencia que queramos. Añadir la nata, la sal y la mantequilla.** Reservar.
- 4 **Salar y pasar por harina el salmonete. Freír con la piel para abajo primero, durante 2 minutos.** Dar la vuelta y freír durante otro minuto. **Servir con la salsa.** On egin!





Zerba Nahaskia



10 min



2 PERTSONA



ZAILTASUNA

OSAGIAK

- 2 BARATXURI ALE
- 2-3 ZERBA-HOSTO
- 50 G URDAIAZPIKO
- 3 ARRAUTZA
- OLIBA-OLIOA ETA GATZA

PRESTAKETA:

- 1** Egosi zerba-hostoa **5** minutuz. Gorde salda, hostoak ur hotzetik pasatu eta oso ondo xukatu.
- 2** Txikitu baratxuria eta frijitu olioarekin zartagin batean. Zerba-hostoak txikitu eta baratxuriari gehitu.
- 3** Moztu urdaiazpikoa tiratan eta gehitu. Arrautzak irabiatu, gazitu eta zartaginera bota, etengabe irauliz mamitu arte.

Zerbitzatu eta on egin!





Revuelto de acelgas



10 min



2 PERSONAS



ZAILTASUNA

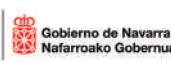
INGREDIENTES

- 2 DIENTES DE AJO
- 2-3 HOJAS DE ACELGA
- 50GR JAMÓN
- 3 HUEVOS
- ACEITE DE OLIVA Y SAL

ELABORACIÓN:

- 1 **Cocer la hoja de acelga durante 5 minutos.** Reservar el caldo, pasar por agua fría las hojas y escurrir muy bien.
- 2 **Picar el ajo y freír** con aceite en una sartén. **Picar las hojas de acelga y añadir al ajo.** Cortar el jamón en tiras y añadir.
- 3 **Batir y salar los huevos y añadir a la sartén, revolviendo constantemente** hasta que se cuajen.

Zerbitzatu eta on egin!





Orri-mamiak muskuilu saltsarekin



10 min



2 PERTSONA



ZAILTASUNA

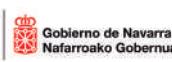
OSAGIAK

- 3 ORRI-MAMI
- 50 ML ARDO ZURI
- 50 ML UR
- 500 G MUSKUILU (OSORIK)
- TIPULA LAURDENA
- IRIN KOILARAKADA 1
- TIPULIN PIXKA BAT
- OLIBA OLIOA ETA GATZA

PRESTAKETA:

- 1** Zerben orri-mamiak garbitu, zatitu eta egosi 15 minutuz (edo eginda egon arte). Xukatu eta ur hotzetik pasatu. Erreserbatu.
- 2** Muskuiluak ardoarekin eta urarekin egosi ireki arte eta xukatu, salda gordez. Oskolak kendu.
- 3** Tipula oso fin txikitu eta oliba-oliotan beratu. Gehitu orri-mamiak eta irina, nahastu ondo eta gehitu muskuiluen egosketa-saldaren 200 ml.
- 4** Saltsa egosi nahi dugun trinkotasuna izan arte, eta gehitu muskuiluen haragia eta gatza. Bukatu tipulin xehatu pixka batekin.

Zerbitzatu eta on egin!





10 min



2 PERTSONA



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 3 PENCAS DE ACELGA
- 50 ML VINO BLANCO
- 50 ML AGUA
- 500 GR DE MEJILLONES ENTEROS
- ¼ CEBOLLA
- 1 CUCHARADA DE HARINA
- UN POCO DE CEBOLLINO
- ACEITE DE OLIVA Y SAL

ELABORACIÓN:

- 1** Limpiar las pencas, cortar en trozos y cocer durante **15 minutos**, o hasta que estén hechas. Escurrir y pasar por agua fría. Reservar.
- 2** Cocer los mejillones con el vino y el agua hasta que se abran y escurrir, **reservando el caldo**. Retirar las cáscaras.
- 3** Picar la cebolla muy fina y pochar en aceite de oliva. Añadir las pencas y la harina, mezclar bien y añadir **200ml del caldo de cocción de los mejillones**.
- 4** Cocer hasta que la salsa tenga la consistencia que queramos y añadir la carne de los mejillones y la sal. Acabar con un poco de cebollino picado.

Zerbitzatu eta on egin!





Patata-azal txipak



25 min



4 PERTSONA



ZAILTASUNA

OSAGIAK

- 300 G PATATA-AZAL
- OLIBA-OLIO BIRJINA EXTRA
- GATZA
- PIPERBELTZ ZURIA
- BELAR USAINTSUEN NAHASKETA

PRESTAKETA:

- 1 Labea **200°C-tan** berotu.
- 2 **Patata-azalak** ondo garbitu eta lehortu.
- 3 **Laberako papera** duen erretilu batean jarri.
- 4 **Oliba olio**a, **piperbeltza** eta gehien gustatzen zaizkigun **belar usaintsuak** nahastu.
- 5 Zabaldu nahasketa patata-azaletatik, eta **laberatu 200 °C-an 20 minutuz**, gutxi gorabehera.
- 6 Labetik atera eta **gatza bota**.
- 7 **Prest egongo ziren zerbitzatzeko**. Gustokoa den edozein **saltsa gehitu** ahal zaie.





Chips de piel de patata



25 min



4 PERSONAS



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 300 G DE PIELES DE PATATA
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- SAL
- PIMIENTA BLANCA
- MEZCLA DE HIERBAS AROMÁTICAS

ELABORACIÓN:

- 1 Precalentar el **horno a 200°C**.
- 2 Lavar bien y secar las **pieles de patata**.
- 3 Colocarlas en una bandeja con **papel de hornear**.
- 4 Mezclar **aceite de oliva, pimienta y las hierbas aromáticas** que más nos gusten.
- 5 Extender la mezcla por las pieles de patata y **hornearlas a 200 °C durante 20 minutos** aproximadamente.
- 6 Sacarlas del horno y **echarles la sal**.
- 7 Ya estarían **listas para servir**. Se les puede **añadir la salsa** que más guste.





50 min



8 PERTSONA



ZAILTASUNA

OSAGIAK

- 75 G GURIN GIRO-TENPERATURAN
- 60 G AZUKRE BELTZ
- 50 G AZUKRE ZURI
- 2 ARRAUTZA ERTAIN
- 4 BANANA HELDU
- 225 G GARI-IRIN
- 5 G LEGAMIA KIMIKOA

PRESTAKETA:

- 1 Labea **180 °C**-tan berotu.
- 2 Koipeztatu **12x25 cm**-ko molde bat gurin pixka batekin.
- 3 Ontzi batean, **gurina bi azukre motekin batera irabiatu.**
- 4 **Gehitu arrautzak eta platanoak**, aurrez tenedore batekin txafatuta.
- 5 **Nahastu osagai guztiak**, bat egin arte.
- 6 Azkenik, **irina eta legamia gehitu.** Eragin berriz dena ongi nahastu arte.
- 7 Bota **orea moldean eta sartu labean. Egosten utzi 40 bat minutuz**, edo, ogian labana bat sartzean, hori garbi atera arte.





50 min



8 PERSONAS



DIFICULTAD

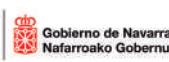
INGREDIENTES

- 75 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 60 G DE AZÚCAR MORENO
- 50 G DE AZÚCAR BLANCO
- 2 HUEVOS MEDIANOS
- 4 PLÁTANOS MADUROS
- 225 G DE HARINA DE TRIGO
- 15 G DE LEVADURA QUÍMICA



ELABORACIÓN:

- 1 Precalentar el **horno a 180°C**.
- 2 Engrasar un un **molde de 12x25 cm** con un poco de mantequilla.
- 3 En un bol, batir la **mantequilla junto** con los dos tipos de **azúcar**.
- 4 **Agregar los huevos y los plátanos**, previamente chafados con un tenedor.
- 5 **Remover** hasta incorporar todos los **ingredientes**.
- 6 Por último, **añadir la harina y la levadura**. Remover nuevamente hasta que no queden restos.
- 7 Verter la masa en el molde e **introducirlo en el horno**. Dejarlo cocer durante unos **40 minutos** o hasta que, al introducir un pincho en el pan, éste salga limpio.





20 min



5 PERTSONA



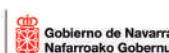
ZAILTASUNA

OSAGIAK

- 10 OGI-XERRA LEHOR
- 500 ML ESNE
- 50 G AZUKRE
- KANELA-ADAR BAT
- ARRAUTZA BAT
- 1-2 LIMOI-AZAL ZATI
- EKILORE-OLIOA

PRESTAKETA:

- 1 Jarri lapiko bat sutan. **Berotu esnea azukrearekin, kanela-adarra-ekin eta limoi-azal zati batekin edo birekin** (nahierara). Irakiten hastear dagoenean, kendu lapikoa sutatik eta utzi epeltzen ogia busti aurretik.
- 2 Kanela-adarra eta limoi-azala kenduta, **bota esnea bandeja nahiko zabal batean. Sartu ogi-xerrak esnean.** Ondo bustitzen saiatu, buelta eman eta **esne guztia xurgatzen utzi - ordubete** izan daiteke.
- 3 **Irabiatu arrautza eta ogi-xerrak arrautzetatik pasa,** behin esnez ondo bustita daudenean. Ondo estalita geratu daitezela alde guztietatik.
- 4 Aldez aurretik **berotu aire-frijigailua 200 °C-an.** Bitartean, aire-frijigailurako **landare-papera olio pixka batekin koipeztatu eta torradak gainean jarri** - gainjarri gabe, hobe da txanda hutsez egitea. Bota gaineratik olio-tanta batzuk eta sukaldatzeko prest!
- 5 Torradak aire-frijigailuan sukaldatu **10 bat minutuz, 200 °C-an.**
- 6 Denbora horretan, erdi egosita, komeni da xerrei **buelta ematea,** alde guztietatik behar bezala gorrituta gera daitezen.





20 min



5 PERSONAS



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 10 REBANADAS DE PAN SECO
- 500 ML DE LECHE
- 50 G DE AZÚCAR
- 1 RAMA DE CANELA
- 1 HUEVO
- 1-2 TROZO DE PIEL DE LIMÓN
- ACEITE DE GIRASOL

ELABORACIÓN:

- 1 Colocar un **cazo al fuego**. Calentar en él la **leche junto con el azúcar**, la **rama de canela** y **una o dos tiras de piel de limón** (al gusto). Cuando esté a punto de romper a hervir, retirar el cazo del fuego y dejar que temple antes de empapar el pan.
- 2 En una **fuelle suficientemente ancha**, verter la **leche** habiendo retirado la rama de canela y la piel de limón. **Introducir las rebanadas de pan** en la leche. Procurar que **empapen bien**, dándoles **la vuelta** y dejando que **reposen el tiempo suficiente** - puede ser **1 hora** - para que absorban todo el líquido.
- 3 **Batir el huevo** y rebozar las **rebanadas de pan** con él una vez estén bien empapadas de leche. Que queden bien cubiertas por todos lados.
- 4 **Precalentar la freidora de aire a 200°C**. Mientras tanto, **engrasar el papel vegetal para la freidora de aire con un poco de aceite** y colocar las **torrijas** encima - sin superponerlas, es mejor hacerlas por turnos.
- 5 Añadir unas **gotas de aceite por encima** ¡y listas para cocinar!
- 6 **Cocinar las torrijas en la freidora de aire unos 10 minutos a 200°C**, tiempo durante el cual, a media cocción, es **recomendable dar la vuelta a las rebanadas** para que queden perfectamente doradas por todos lados.





Porru-krema ukitu kurruskariarekin



40 min



2 PERTSONA



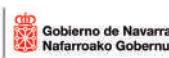
ZAILTASUNA

OSAGIAK

- HAINBAT PORRUREN ZATI BERDEA
- KIPULA 1
- 2 PATATA ERTAIN
- LITRO BAT BARAZKI - SALDA
- 2 KOILARAKADA OLIBA OLIO
- GATZA ETA PIPERBELTZA, NORBERAREN GUSTURA
- INTXAUR MUSKATUA (AUKERAKOA)
- UKITU KURRUSKARIA EGITEKO:
 - PORRUAREN ALDE BERDEA, JULIANA FINEZ MOZTUA
 - OLIBA OLIOA
 - GATZA

PRESTAKETA:

- 1 Kendu berdegunearen zatirik gogorrena eta ondo garbitu. 5 cm inguruko zatitan moztu.
- 2 Eltze batean, berotu oliba-olioa eta frijitu tipula xehatua gardena izan arte. Gehitu porru zatiak eta prestatu minutu batzuk gehiago.
- 3 Gehitu patata zurituak eta kubotan ebakiak, barazki-salda, gatza, piperbeltza eta intxaur muskatu pixka bat.
- 4 Irakin eta su ertainean eduki 20 minutuz edo patatak bigundu arte.
- 5 Egosi ondoren, birrindu zopa irabiagailu batekin, krema leun eta homoginoa lortu arte.
- 6 Zopa prestatzen den bitartean, berotu olio pixka bat zartagin batean. Gehitu porru-juliana eta frijitu gorritu eta kurruskatu arte. Gatza bota.
- 7 Zerbitzatu porru-krema beroa, porru frijitu kurruskariarekin hautseztatuta.





Crema de puerro con un toque crujiente



40 min



2 PERSONAS



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- PARTE VERDE DE VARIOS PUERROS
- 1 CEBOLLA
- 2 PATATAS MEDIANAS
- 1 LITRO DE CALDO DE VERDURAS
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- NUEZ MOSCADA (OPCIONAL)
- PARA EL TOQUE CRUJIENTE:
 - PARTE VERDE DEL PUERRO, CORTADA EN JULIANA FINA
 - ACEITE DE OLIVA
 - SAL

ELABORACIÓN:

- 1 Retirar la **parte más dura** de la parte verde y lavarlos bien. **Cortarlos en trozos de unos 5 cm.**
- 2 En una olla, **calentar el aceite de oliva y sofreír la cebolla picada** hasta que esté transparente. **Añadir los trozos de puerro** y cocinar unos minutos más.
- 3 Incorporar las **patatas peladas y cortadas en cubos**, el **caldo de verduras, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.**
- 4 Llevar a **ebullición y cocinar a fuego medio durante unos 20 minutos**, o hasta que las patatas estén blandas.
- 5 Una vez cocido, **triturar la sopa con una batidora** hasta obtener una crema suave y homogénea.
- 6 Mientras la sopa se cocina, **calentar un poco de aceite** en una sartén. Añadir la **juliana de puerro y freír hasta que esté dorada y crujiente.** Sazonar con sal.
- 7 Servir la crema de puerro caliente, espolvoreada con el puerro frito crujiente.



Financiado por el
Fondo de Residuos
Hondakinen Funtzak
Finantzatua



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua



Marrubi eta brioche puddinga



50 min



4 PERTSONA



ZAILTASUNA

OSAGIAK

- 4 BRIOCHE EDO AURREKO EGUNEKO OPIL SUITZARRAK
- 12 MARRUBI EDO BESTE EDOZEIN FRUTA
- 10 KOILARAKADA MARMELADA (KASU HONETAN, MARRUBIARENA)
- 180 ML ESNEGAIN LIKIDO
- 180 ML ESNE
- 4 KOILARAKADA AZUKRE
- BANILLA ESTRAKTUKO KOILARATXO 1 (AUKERAKOA)
- 3 ARRAUTZA
- APAINTEZKO GLAS AZUKREA
- MOLDEA KOIPEZTATZEKO GURINA

PRESTAKETA:

- 1 **Labea berotzen jarri 180 °C-tan.** Beroa behetik eta goitik datorren aukera aukeratu. **Moldea koipeztatu dugu gurinarekin.**
- 2 Errezeta honetan, **pasatzear egon daitekeen edozein fruta erabil daiteke.** Kasu honetan **marrubiak** aukeratu ditugu. Marrubiak garbitu eta **briochearekin batera xerra meheetan moztu.**
- 3 Jarraian, **briochezko xerrak marmeladaz igurtziko.** Kasu honetan, hautatutako frutarekin bat etortzeko, **marrubi marmelada** erabiliko dugu.
- 4 Moldean **briochezko xerrak zutik jarri, bata bestearen atzean, haien artean marrubien xerrak tartekatuz.** Geroko gorde.
- 5 Pitxer altu batean, **esnegaina, esnea, arrautzak, azukrea eta banilla irabiatu.** Ondoren, **nahasketa brioche eta fruta xerren gainetik bota.**
- 6 **Laberatu 35 minutuz** edo urre-kolorea hartu arte utzi. **Hoztu ondoren, glas azukrea gainetik hautsezatu.**





Pudding de fresas y brioche



50 min



4 PERSONAS



DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 4 BRIOCHE O BOLLOS SUIZOS DEL DÍA ANTERIOR
- 12 FRESAS O CUALQUIER OTRA FRUTA
- 10 CUCHARADITAS DE MERMELADA (EN ESTE CASO DE FRESA)
- 180 ML DE NATA LÍQUIDA
- 180 ML DE LECHE
- 4 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA (OPCIONAL)
- 3 HUEVOS
- AZÚCAR GLAS PARA DECORAR
- MANTEQUILLA PARA ENGRASAR EL MOLDE

ELABORACIÓN:

- 1 **Precalentar el horno a 180 °C.** Escoger la opción donde el calor viene de abajo y de arriba. **Engrasamos el molde con la mantequilla.**
- 2 En esta receta **se puede usar cualquier fruta que pueda estar a punto de pasarse.** En este caso hemos escogido fresas. Lavamos y **cortamos en lonchas finas las fresas y los brioches en rebanadas.**
- 3 A continuación, **untamos con un cuchillo las rebanadas de brioche por una de sus caras con la mermelada.** En este caso, para ir en consonancia con la fruta escogida, **usaremos mermelada de fresa.**
- 4 Recuperamos el **molde y colocamos las lonchas de brioche de pie, una detrás de otra, intercalando las lonchas de fresas entre ellas.** Reservamos.
- 5 En una **jarra alta batir la nata, la leche, los huevos, el azúcar y la vainilla.** Después **agregar la mezcla por encima de las lonchas de brioche y fruta.**
- 6 **Horneamos durante 35 minutos** o hasta que lo veamos doradito. Una vez haya enfriado **espolvorear azúcar glas por encima.**

