

AULA DE COCINA NAVARRA

NAFARROAKO SUKALDARITZA IKASGELA

Descubre más recetas en / Ezagutu erreza gehiago hemen:
www.auladecocinanavarra.com

"ALMUERCICO" VERSIÓN PIQUILLO PIKOLO ERARA HAMARRETAKOA

Ingredientes:

4 huevos
4 patatas
Aceite de Oliva DOP Navarra
Sal de Salinas de Oro
1 diente de ajo
8 Pimientos D.O. Piquillo de Lodosa
4 lonchas de jamón o picadillo del mismo

Preparación:

Cocer los huevos en agua a 65° (40 minutos aprox.) para que tengan clara cuajada y yema líquida.

Cocer las patatas, triturar y mezclar con aceite y sal para hacer un puré.

En una sartén dorar un diente de ajo en aceite de Oliva DOP Navarra. Añadir los pimientos cubriendo la base y cocinar a fuego lento al menos 15 minutos.

Para emplatar: Colocar el huevo en la base, añadir el puré bien caliente y colocar un piquillo encima.

Rematamos con una loncha que se templará al calor del plato, o troceado y frito como crocanti.

Osagaiak:

4 arraultza
4 patata
Nafarroako oliba olioia JIB
Jaitzeko gatz
Baratzuri 1
Lodosako Piperra Jlko 8 piper
Urdiaizpiko edo urdiaizpiko txikitua 4 xafla

Prestaketa:

Arraultzak 65°tan uretan egosi (40 minutuz) zuria mamitua eta gorrิงoa urtuta geratzeko.

Patatak egosi, txikitu eta gatz eta olioarekin nahastu purea egiteko.

Zartagin batean Nafarroako Oliba olioarekin baratzuria egin. Piperrak gehitu oinarria betez eta 15 minutuz su eztian sukaldatu.

Platerrean jartzeko: oinarrian arraultza jarri, pure beroa gehitu eta Pikolo piperra gainean jarri. Urdiaizpiko xafla eto txikitutako fritjuta bota, bertan beroarekin egiteko.



Unión Europea

Gobierno de Navarra
Gobernua
FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL
Europa invierte en las zonas rurales