



COCINA TRADICIONAL 2016

INGREDIENTES

- Chícharos
- Habas
- Alcaucil
- Piel de Atún
- Ijada de Atún
- Vino Blanco
- Ajo
- Cebolla
- Sal
- Aceite

RESTAURANTE TXIKOTE

Guiso almabrero

Cocinero: Antonio Ramos Cozas

ASÍ SE HACE

1. Pelamos las habas y los chícharos, limpiamos los alcauciles.
2. Escaldamos la piel del Atún, desescamamos y troceamos.
3. Freímos la Cebolleta y el Ajo.
4. Cocemos toda la Verdura y la piel de Atún y cubrimos de Agua, añadimos un vasito de Vino blanco, y una pizca de Sal.
5. Acabamos el plato con un takito de Ijada a la plancha.