

La calle



Ekoencuentro con Koldo García Llorens previo al aniversario del Ekomercado

PAMPLONA – Koldo García Llorens fue ayer el cocinero invitado en el Ekoencuentro, aperitivo del Ekomercado que celebra mañana su aniversario en Geltoki. Enseñó a elaborar tres pinchos con ingredientes que se podrán comprar este sábado: *huevo Ekollaondo con trufa de Metauten, salsa de portobello y puré de patata; pintxo de verduras de Caparrosos a la cúrcuma; y coca de manzana asada de Falces, queso Larrezabal y nueces.* Foto: Javier Bergasa