



# GASTRO RECETAS

SAN MARTIN

De la mano del cocinero Alex Barrena, os proponemos unas fórmulas sencillas y muy resultonas elaboradas con productos del mercado San Martín que te vendrán de lujo si tienes poco tiempo para cocinar. ¡Atrévete con estos dos sabrosos DIY gastronómicos!

## Receta 1

### Guisantes con jamon y huevo poché.



*huevos  
ecológicos*

Los encontrarás en el puesto de Javi, Lizardi Baserría. Un toque de lujo para este plato.

#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2 kg. de guisantes // 3 cebolletas // 4 huevos // Agua // Aceite de oliva virgen extra // sal

#### PREPARACIÓN:

**1.** Pica las cebolletas finamente, sofríelas con un poco de aceite y ajo. **2.** Añade los guisantes y cocínalos a fuego medio hasta que se pongan tiernos. **3.** En una sartén, aparte, freímos casi sin aceite los tacos de jamón. **4.** En agua hirviendo, introduciremos el huevo con cáscara durante 5 minutos exactos. **5.** Pasado este tiempo, enfría el huevo con agua fría con hielo para cortar la cocción. **6.** Después, en el momento de servirlo, para poder atemperar el huevo, lo calentamos un rato en agua a 50 grados y le quitamos la cáscara. **7.** Lo ponemos encima de los guisantes y del jamón y le añadimos unas escamas de sal.



San Martín