

La Asociación de productores Laia ha organizado una cena-show cooking el próximo miércoles 2 de diciembre en la que el cocinero de Casa Gurbindo Etxea, Dani Martínez, cocinará sabrosas recetas con productos muy navarros, que se podrán catar durante la cena. Se podrá disfrutar de una cata de vino Irujo.

La velada comenzará a las 20.00 horas con una bienvenida y una breve presentación de Laia, para continuar a las 20.10 con el Show cooking-cena en el que se mostrará como elaborar tres de los platos que luego se degustarán acompañados de una cata de vino Irujo joven y crianza

- Solomillo de potro ecológico Menaut cocinado a baja temperatura, con aceite de brasas y emulsión de piquillo Laia con almendra.
- Alcachofa Laia Confitada en Estrella a la Plancha con AOVE y Chips de Panceta Salteada.
- Piquillo Laia Salteado al Ajillo con Crema de Gaztazaharra Bikain y Escarola.

Cata de vino Irujo joven y crianza

A continuación, hacia las 21:00 horas tendrá lugar la cena de los siguientes platos, acompañados de vino joven y crianza Irujo y culminado con un café y un chupito de patearan:

- Tostada de pimiento piquillo Laia
- Solomillo de potro ecológico Menaut cocinado a baja temperatura, con aceite de brasas y emulsión de piquillo Laia con almendra.
- Alcachofa Laia Confitada en Estrella a la Plancha con AOVE y Chips de Panceta Salteada.
- Piquillo Laia Salteado al Ajillo con Crema de Gaztazaharra Bikain y Escarola.

El precio será de 12 euros/persona y la inscripción se puede realizar en [este enlace.&nbsp;](#)