

La cocina de **Casa Gurbindo Etxea** concentró, el pasado jueves, 26 de noviembre, los mejores pintxos elaborados con productos Km 0: productos típicos de la Comunidad Foral, sin intermediarios.

Directos, de la huerta a la mesa.

En la **Velada del Sabor: Pintxos Km 0, Dani Martínez, cocinero de Casa Gurbindo Etxea**, enseñó a los participantes a elaborar varias recetas, como "pintxo de puré de verduras de la huerta Navarra con anchoas y alioli", "pintxo de setas, escarola, queso de vaca, mermelada de tomate con vainilla y aceite de albahaca", así como "txantxingorri con helado de cuajada, miel de enebro y frutos secos".

De esta forma, **los mejores productos**, de la mano **del mejor cocinero** y un **público entregado**, en un **ri**
un **ncón tan incomparable como es Casa Gurbindo Etxea**, hicieron de esta una Velada del Sabor digna de ser repetida.

Si quieres ver las fotos de esta Velada tan especial, haz clic [aquí](#).

Esta actividad está subvencionada por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio ambiente y Administración Local del Gobierno de Navarra, en el marco del convenio entre el Departamento y Fundagro en 2015.