



### Canutillos rellenos de crema

**Ingredientes:** 2 huevos, 350g harina, 150g mantequilla, 75g azúcar, ralladura de limón, 1 decalitro de agua, sal, azúcar glas, aceite de oliva. \* Para la crema: 1/2 litro de leche, 3 yemas de huevos, 75 gr de azúcar, 1 vaina de vainilla, cáscara de limón, 50 gr de maicena, coñac.

- En una mesa de mármol se pone la harina en forma de volcán.

- Se echan los huevos en el centro y se añade la mantequilla, previamente ablandada, una pizca de sal, el azúcar, la ralladura de limón y el agua.

- Se mezcla bien y se trabaja hasta que quede la masa homogénea, con la que se envuelven los moldes.

- Cuando el aceite esté bien caliente, se fríen. Se les retira el molde y se colocan sobre papel para que absorba el aceite sobrante.

- Para hacer la crema se hierve la leche con la vainilla y la cáscara de limón.

- En un bol, se baten las yemas con la maicena, el azúcar y un poco de leche fría. Este batido se añade a la leche hirviendo removiendo sin parar hasta que adquiera consistencia. Se añade un chorrito de coñac y se cuece unos minutos más.

- Rellenar con la crema los canutillos y espolvorear con el azúcar glás.

## Algunas buenas direcciones

- La Morea
- CORDOVILLA. (Cuenca de Pamplona)
- Tfno: 948292600
- reservaspamplona@zenithoteles.com

Tipo: **Restaurantes**  
Precio menú **desde 18,00 €**  
Tipo de cocina: **Casera o regional**

- Don Menú
- ESTELLA-LIZARRA. (Zona Media)
- Tfno: 948556087
- donmenuestella@gmail.com

Tipo: **Restaurantes**  
Precio menú **desde 11,00 €**  
Tipo de cocina: **Casera o regional**

- Aitona
- GERENDIAIN. (Pirineos)
- Tfno: 948305411
- aitonaulzama@hotmail.com

Tipo: **Restaurantes**  
Precio menú **desde 10,50 €**  
Tipo de cocina: **Casera o regional**



## Ruta Gastronomía de Navarra

Por los Aficionados de  
descubrimiento

*Oficio del Turismo navarro*





## La comunidad Foral de Navarra

### ¿ Qué es ?

La Comunidad Foral de Navarra se sitúa al norte de España. Tiene la particularidad de situarse a lado de los Pirineos. Esta situación le permite tener un medio ambiente propio a la naturaleza y más particularmente a la verdor y al agua.

La diversidad geográfica de Navarra aporta una gran variedad de platos, yendo desde productos lácteos y de la caza de los Pirineos a las verduras exquisitas de Ribera, pasando por el cordero o los vinos de la Zona media. Podemos encontrar productos como alcachofas o espárragos.

Desde el punto de vista geográfico, Navarra es una región de España que tiene tres principales ciudades: Tudela, Estella y Baztan. Su capital es Pamplona. Estas ciudades son famosas por sus historias, por sus paisajes y por... sus productos gastronómicos.

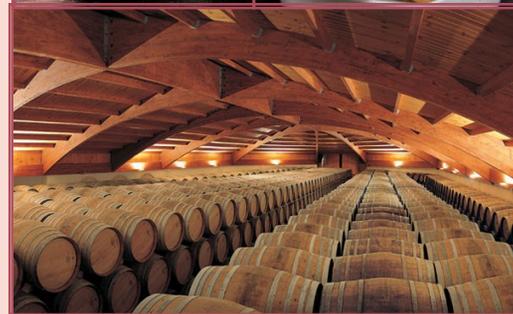
### ¿ Cuáles son los productos típicos de Navarra ?

- El aceite de oliva de Navarra es de gran calidad. En otoño se recoge a mano una cantidad considerable de fruto destinado a aceituna de mesa. Hoy este aceite tiene una denominación de origen.

*« Un medio ambiente excepcional que ofrece una visión de Paraíso. »*

*« Un lugar donde la naturaleza es reina. »*

- Los champiñones, las setas, las más famosas en Navarra son el onddo beltza, el onddo zuria y la amanita caesarea. Estos champiñones se encuentran en el Otoño.
- El queso de Navarra es muy famoso y se ha obtenido una denominación de origen. Se trata de un queso artesanal a la leche cruda de oveja afeitó o latxa, al cual se le añaden sólo por el cuajo y por la sal. Se



### La particularidad del vino

En Navarra el vino ocupa un lugar importante en la gastronomía. En efecto, esta región favorece a la cultura de las uvas. El vino navarro de hoy es fruto de una evolución de 20 siglos. Se trata de un producto con solera y arraigo tanto en la economía, como en las tradiciones y costumbres de esta región. Existe también un camino del vino. El Camino del Vino de Navarra propone una bella selección de sótanos y otros establecimientos turísticos preparados para hacerse descubrir y vivir la cultura del vino.



  
ruta del vino  
de Navarra