



La marca de conservas vegetales de **alta calidad** escalda el **espárrago** antes de pelarlo para que la piel proteja todos sus **sabores y aromas**.



Los espárragos de Navarra de La Catedral de Navarra, con su estuche negro con las iniciales en blanco, destacan fácilmente en las estanterías de las tiendas gourmet. Pero, además del diseño, hay otros factores que los diferencian de sus competidores, también de aquellos incluidos en la Indicación Geográfica Protegida.

El primer factor distintivo es su sabor intenso, resultado de una forma de elaboración propia, diseñada especialmente para mantener lo más intacto posible el sabor del fruto elaborado en fresco.

La mayoría de fabricantes trabajan como se suele hacer en casa: primero pelan y después escaldan. Sin embargo, en La Catedral de Navarra este orden se ha invertido para evitar que los aromas, sabores y propiedades del espárrago se disuelvan y se pierdan en el agua de escaldado.

Este pequeño cambio en el orden de la línea de producción supone una importante modificación en el diseño de la herramienta empleada para pelar, puesto que son necesarios instrumentos especiales para pelar el espárrago cuando el escaldado le ha proporcionado ya cierta maleabilidad.

“Por supuesto que esto nos supuso en su momento una inversión importante, pero nosotros estamos convencidos que de este modo la piel actúa de barrera protectora del sabor, y parece que los resultados hablan en nuestro favor, porque nos hemos ganado la confianza de muchos consumidores”, señala Sara Romo, responsable de calidad de la marca.

Otro elemento que diferencia a la marca de la competencia es su apuesta, en los últimos años, por trabajar con sus propios cultivos. La Catedral de Navarra cuenta ya con más de 50 hectáreas de tierras propias, de las cuales unas 30 son de espárrago, diez de ellas ecológicas (la marca acaba de lanzar su línea LC-ECO para este tipo de producción).

La Catedral de Navarra, con más de 70 años de experiencia en el sector, siempre ha cuidado con mimo todo el proceso, con controles tanto propios como desde las diferentes denominaciones de origen. El cumplimiento de las normas internacionales IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium) abalan también este control estricto de la calidad.

Pero con la adquisición de cultivos propios se consigue dar al producto otro valor añadido, y garantizar al consumidor que ha sido la propia marca la que se ha hecho cargo de todas y cada una de las pequeñas tareas que supone el cultivo y envasado del espárrago.

### La delicadeza del espárrago de Navarra

El espárrago de Navarra (Indicación Geográfica Protegida) es una de las conservas vegetales más caras. El motivo es la delicadeza de este fruto y la laboriosidad que esto conlleva durante todo el proceso.

La luz del sol y el aire estropean rápidamente el espárrago. Por eso la



cosecha, además de manual, debe ser siempre nocturna. La recogida se lleva a cabo en primavera, y los agricultores deben ir cada noche y cortar los frutos cuya punta comienza a asomar en el suelo. Durante el día, la tierra y un plástico negro protegen a los que crecen un poquito más y serán cogidos la noche siguiente.

Nada más ser recogidos, los espárragos deben llevarse a la fábrica y procesarse de manera inmediata, porque desde el momento en que se cortan se corre el riesgo de que comiencen a oscurecer.

En la línea de producción de La Catedral de Navarra, el primer paso es el escaldado. Después, se pelan y se clasifican según su calidad y calibre. Esta tarea requiere mucha

mano de obra, porque ninguna máquina puede detectar como las manos expertas de un empleado si ha quedado algún resto de piel que pueda estropear lo más mínimo el momento de consumo.

El siguiente paso es la sala de autoclaves, común en todas las conservas. Consiste en someter los envases, ya cerrados, a altas temperaturas durante el tiempo adecuado, para esterilizar el producto y garantizar que se va a mantener con las propiedades intactas durante años, sin necesidad de refrigeración ni de ningún otro tratamiento especial.

MÁS INFO:  
[www.lacatedraldenavarra.com](http://www.lacatedraldenavarra.com)

Por S. Suberviola



*La Catedral de Navarra*



# El secreto de los espárragos de LA CATEDRAL DE NAVARRA

pág.15

HUEVO A BAJA TEMPERATURA  
CON LAS **YEMAS DE NAVARRA**,  
CHIPS VEGETALES Y REGALIZ



Vicente Fortea & Gabriel Fuster



SON TERMENS  
Ctra. S'Esglaieta -  
Santa María, km 1,8  
(Bunyola)  
T. 971 617 745

## Ingredientes

### PARA EL HUEVO A BAJA TEMPERATURA:

- 1 huevo
- Sal
- Pimienta

### PARA LA CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCO:

- patata
- puerro
- cebolletas
- caldo de verduras
- sal y pimienta
- aceite de oliva virgen
- 1 lata de espárragos blancos "La Catedral" del puesto Fausto Izquierdo del mercado de Santa Catalina

### PARA EL BIZCOCHO DE REGALIZ:

- 2 huevos
- 30 gr. Isomalt
- 20 gr. azúcar
- 60 gr. Harina
- 3 gr. regaliz
- 1 Dl. Aceite

### PARA LOS CHIPS VEGETALES:

- patatas
- zanahorias
- remolacha



## Elaboración

1. Poner el horno a vapor durante 45 min. a 63° C o bien hacer un huevo pochée de la manera tradicional.

2. En una cacerola sofreír la cebolleta, la cebolla y el puerro, verter el caldo de verduras y las patatas troceadas, cocer alrededor de 4 con 5 min.

Abrir la lata de espárragos de La Catedral, reservar las yemas de los espárragos para colocar en el

plato y reservar el resto. Una vez estén cocidas todas las verduras pasar por la thermomix junto con los restos del espárrago. Rectificar de sal y reservar.

3. Batir los huevos junto con el azúcar isomalt hasta emulsionarlos, una vez estén incorporar la esencia de regaliz. Luego ir añadiendo la harina sin que decaiga la emulsión. Cocer en un molde de bizcocho a 180° durante 16 min., una vez esté el bizcocho frío cortar

en bastones de 10 cm. por 2 cm., freír en aceite de oliva y escurrir.

4. Cortar muy fino y freír en aceite humeante, secar y poner a punto de sal.

### FINAL Y PRESENTACIÓN:

En la base del palto poner el huevo, al lado colocar las yemas de Navarra, el bizcocho frito de regaliz y verter la crema de espárragos alrededor. Encima del huevo dejar caer los diferentes chips.