「新潟市若手料理人研修成果発表会」メニューシート

考案者	イタリア軒　池田将人

メニュー名

ビルバオ風　ピンチョス

料理コンセプト・考案背景

サンセバスチャンとは違いビルバオの大きいピンチョスを再現しました。
上の具は新潟食材を使ったスパニッシュオムレツを合わせました。

材料（　４人分）

材料	分量	材料	分量
みやたま	4個		
パプリカ	50ｇ		
玉葱	100ｇ		
雪室塾生じゃが芋	200ｇ		
とマとマとまと	30ｇ		
塩、こしょう	適		
オリーブオイル	90cc		
バケット			

順番	作り方
①	パプリカ、玉葱を薄くスライス、雪室熟成じゃが芋を0.5㎜にスライスする
②	オリーブオイルとじゃが芋を火にかけじっくり煮た後玉葱、パプリカを加え少し煮る
③	みやたまを割りほぐし下味をし②に加え軽く混ぜ蓋をし5分程焼く
④	③を裏返し焼き固める
⑤	とマとマとまとに塩を少しふり乾燥させる
⑥	温めたバケット、オムレツ、ドライトマトを重ね串を刺す