



# Pedro Subijana

## 3 Estrellas Michelin

### NOTA DE CATA

Aspecto muy bueno.  
Enteros bonito tamaño  
Remojamos toda una noche y  
les damos 3 horas de cocción e  
cazuela convencional.

Prácticamente doblan su tamaño  
en la cocción.

Muy buen aspecto.

Quedan enteros. Piel que se  
nota pero no molesta. suave  
textura muy cremosa, como  
mantequilla.

Sabor muy bueno.

Caldo muy rico y ligado.

Reciban nuestra felicitación  
por sus productos.

### LEGUMBRES



**Puntuación**

**9**