



# 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 en 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.

JUDIONES DE LA GRANJA

SEGOVIA  
DON LUCIANO



**Puntuación**

**9**

San Sebastián a 2 Agosto del 2006

