**Recetas de pato y ahumados Martiko para llenar de sabor el verano**

* **Martiko propone recetas fáciles de elaborar para el periodo estival, tanto en sus productos derivados de pato como de pescados ahumados**
* **La web de Martiko** [**www.martiko.com**](http://www.martiko.com) **ofrece de manera gratuita información para la preparación de diferentes platos, desde los ingredientes necesarios hasta los pasos para su elaboración y conservación**
* **Martiko tiene en marcha una campaña de verano donde tan sólo por participar el usuario/a se puede descargar un recetario completo para cocinar estos meses de calor con sus productos**

**30 de junio de 2025**. Con la llegada del verano y las altas temperaturas Martiko ha incorporado en su web diferentes recetas de fácil elaboración y frescas basadas en sus productos de derivados de pato y ahumados. Y es que muchas veces con un poco de creatividad y en poco tiempo se puede cambiar por completo un menú veraniego.

Quien se adentre en la web de acceso libre [www.martiko.com](http://www.martiko.com) podrá seguir paso a paso y de una forma fácil y visual cómo elaborar estos platos y sus recetas. Martiko quiere así divulgar la forma de disfrutar de estos productos de una forma fácil y rápida con consejos sobre su preparación.

**Recetas**

Desde unas habas frescas salteadas con foie a la plancha, o una ensalada de micuit, rúcula, queso azul y vinagreta de arándanos pasando por un quiche de salmón ahumado y verduras, jamón de parto sobre espárragos y vinagreta de piñones o dados de bloc de foie gras de pato sobre ajo blanco, hasta brocheta de jamón de pato y fruta o ensalada de primavera con foie gras mi cuit… Estas son solo algunas ideas para sorprender este verano con comidas y cenas fáciles de preparar.

Por poner un ejemplo de elaboración sencillo, la versatilidad del jamón de pato lo convierten en un producto ideal para disfrutarlo solo, como centro de mesa, o como parte de aperitivos, ensaladas, pastas y guarniciones, brindando un toque gourmet a cualquier plato.

Un postre en un plato

Descripción generada automáticamente

Dados de bloc de foie gras de pato sobre ajoblanco con cerezas

Imagen que contiene tabla, café, interior, taza

Descripción generada automáticamente

Brocheta de jamón de pato y fruta

Comida encima de una mesa

Descripción generada automáticamente con confianza media

Ensalada de verano con foie gras mi cuit

Una rebanada de fruta

Descripción generada automáticamente

Quiche de salmón ahumado y verduritas

**Promoción y recetario**

Además, con el lema “Platos irresistibles para un verano Martiko”, ha puesto en marcha una promoción entre sus clientes donde, por la compra de dos producto Martiko de pato y/o ahumados, y registrándose completando un formulario con la fotografía del ticket, además de entrar en un sorteo de ensaladeras, lotes de productos Martiko, paelleras y planchas eléctricas, sólo por participar, se regala un recetario descargable para tener las recetas más innovadoras de los productos de primera calidad siempre a mano.

***Sobre Martiko***

*Martiko es una compañía de alimentación dedicada a la elaboración de productos derivados de pato y pescados ahumados. Martiko es una empresa con capital 100% familiar referente en el mercado de la alimentación gourmet nacional con presencia en más de 36 países. Martiko cuenta con 3 centros productivos ubicados en Navarra, desde donde distribuye sus productos. La empresa tiene un firme compromiso con la seguridad alimentaria, la innovación y la calidad de sus productos, así como el bienestar animal y el respeto a la tierra.*

Imagen que contiene dibujo

Descripción generada automáticamenteImagen que contiene dibujo

Descripción generada automáticamenteImagen que contiene dibujo

Descripción generada automáticamenteImagen que contiene dibujo

Descripción generada automáticamente martiko martikooficial [www.martiko.com](http://www.martiko.com)

VK Comunicación

**Para más información:**

**Maite Gutiérrez Álvaro**

**Tfno: 639 197 133**

**Mail:** [**maite@vkcomunicacion.com**](mailto:maite@vkcomunicacion.com)