

La tortilla de patata más cara del mundo se cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra de Castilla y León

- Oliduro Cosecha Temprana, el AOVE elaborado por Bodegas Familiares Matarromera en Medina del Campo, forma parte de la receta creada por el restaurante REBO, en Sant Boi de Llobregat, valorada en 2.200€.

Medina del Campo, 21 de mayo de 2026 –La tortilla de patata, uno de los platos más reconocibles y populares de la gastronomía española, se ha convertido en una experiencia de lujo gracias a la propuesta del restaurante REBO, en Sant Boi de Llobregat. La creación, considerada una de las tortillas de patata más caras del mundo, alcanza un precio de 2.200 euros y estará disponible durante un tiempo limitado.

Entre los ingredientes que elevan esta receta se encuentran patatas La Bonnotte, caviar beluga iraní, huevos HEG Premium de gallina Marans, trufa blanca rallada, cebolla caramelizada con Pedro Ximénez, sal de Ibiza y Aceite de Oliva Virgen Extra Oliduro Cosecha Temprana, elaborado en Castilla y León por Bodegas Familiares Matarromera.

La elección de Oliduro Cosecha Temprana pone en valor el papel esencial del aceite de oliva virgen extra en la cocina española. En una elaboración aparentemente sencilla como la tortilla de patata, el aceite no es un ingrediente secundario: aporta estructura, aroma, textura y persistencia. En este caso, el perfil fresco, intenso y equilibrado de un AOVE de cosecha temprana contribuye a potenciar el sabor de cada bocado.

Oliduro Cosecha Temprana

Oliduro Cosecha Temprana es un aceite de oliva virgen extra elaborado a partir de las primeras aceitunas recogidas cada campaña, antes de su completa maduración. Este momento de recolección permite obtener un aceite de gran personalidad, con mayor intensidad aromática, matices verdes y un equilibrio sensorial marcado por un amargor suave y un picor elegante. Este aceite de oliva Oliduro, ya fue Premio Revelación Gastronómica otorgado por la Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía y Alimentación.

Para Bodegas Familiares Matarromera, la presencia de Oliduro en esta creación gastronómica supone un reconocimiento al potencial oleícola de Castilla y León y a la capacidad de sus productos para formar parte de propuestas culinarias de alta exigencia. La compañía elabora sus aceites de oliva virgen extra en la Almazara Oliduro, ubicada en Medina del Campo, consolidando una línea de trabajo que une origen, innovación, sostenibilidad y calidad.

“El aceite de oliva virgen extra es uno de los grandes tesoros de nuestra gastronomía. Que Oliduro Cosecha Temprana forme parte de una elaboración que ha despertado tanta conversación demuestra que Castilla y León también tiene mucho que decir en el mundo del AOVE de alta calidad”, señala Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera.

Estos aceites están disponibles en la [tienda on line](#) de la compañía, así como en las mejores tiendas especializadas, grandes superficies y restaurantes.

Sobre Almazara Oliduro

Bodegas Familiares Matarromera se adentró en el cultivo y negocio del aceite de oliva virgen extra a raíz de un proyecto de investigación que estudiaba cómo se adaptaban diferentes variedades de olivos a las condiciones edafoclimáticas de Castilla y León.

La compañía posee cerca de 100 hectáreas destinadas al cultivo del olivo en las provincias de Valladolid y Zamora, de los que se pueden llegar a recolectar hasta 450.000 kilos de aceituna en su máximo rendimiento.

Se trata de la primera almazara ecológica de la provincia de Valladolid, un recurso turístico abierto al público interesado en conocer el proceso de molturación de la aceituna, catar aceites de oliva virgen extra o comprar aceites de alta gama.

El sistema de cultivo es superintensivo lo que permite muchas plantas por superficie con un buen rendimiento. La recolección se realiza con máquinas que cogen la aceituna directamente de los olivos evitando la caída de la aceituna. El transporte a la almazara se realiza de forma inmediata con lo que la aceituna puede procesarse en fresco y permite, mediante un proceso de extracción en frío, mantener sus innatas cualidades.

Visite: www.oliduro.com