



MUTXAMEL

@ Gastronomía

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH



mutxamel.org



CONTENIDO

CONTINGUT • CONTENTS

ES

Introducción a la cocina de Mutxamel_3

Productos Tradicionales_4

Pan de Mutxamel_5

La huerta y el tomate Muchamiel_6 y 7

Entrantes_8 - 14

Ensalada con tomate Muchamiel_8

Pericana_9

Pan con aceite y boix_10

Ajo-aceite_11

Cocas saladas_12

Coca de mollitas_13

Habas_14

Platos principales_15 - 21

Olleta Borda_15

"Bollitori"_16

Arroz y conejo_17

Arroz con bacalao y habas_18

Tallarines_19

Cocido con pelotas_20

Fideuà_21

Postres y repostería_22 - 34

Coca boba o coca "en secret"_22

Torta de almendra_23

Toña_24

Almendraos_25

Magdalenas_26

Brazo de gitano_27

Serenaos_28

Mantecados_29

Rollos de vino_30

Rollos de anís_31

Rollos de huevo_32

Cuatro iguales_33

Buñuelos de arroz_34

Ven a comprar y a comer en Mutxamel_35

EN

**Introduction to the cuisine from
Mutxamel_3**

Traditional products_4

Bread Mutxamel_5

Orchard and Muchamiel tomato_6 y 7

Starters_8 - 14

Salad with tomatoes Muchamiel_8

"Pericana"_9

"Pa oli i boix"_10

"Allioli"_11

"Coques salades"_12

"Coca de molletes"_13

"Faves"_14

Main courses_15- 21

"Olleta Borda"_15

"Bollitori"_16

"Arròs i conill"_17

"Arròs amb bacallar i faves"_18

"Tallarins" (Noodles)_19

"Putxero amb pilotes" (Stew with
meatballs)_20

Seafood "Fideuà"_21

Desserts_22 - 34

"Coca boba o coca en secret"_22

"Torta d'ametla"_23

"Tonya"_24

"Almendraos"_25

"Magdalenes" (Muffins)_26

"Braç de gitano"_27

"Serenaos"_28

"Mantegadetes"_29

"Rollets de vi"_30

"Rollets de anís"_31

"Rollets d'ou"_32

"Cuatro iguales"_33

"Bunyols d'arròs" (Rice fritters)_34

Come shop and eat in Mutxamel_35

VA

Introducció a la cuina de Mutxamel_3

Productes Tradicionals_4

Pa de Mutxamel_5

L'horta i la tomaca Muchamiel_6 y 7

Entrants_8 - 14

Ensalada de tomaca Muchamiel_8

"Pericana"_9

"Pa oli i boix"_10

"Allioli"_11

"Coques salades"_12

"Coca de molletes"_13

"Faves"_14

Plats principals_15- 21

"Olleta Borda"_15

"Bollitori"_16

"Arròs i conill"_17

"Arròs amb bacallar i faves"_18

"Tallarins"_19

"Putxero amb pilotes"_20

"Fideuà"_21

Postres i rebosteria_22 - 34

"Coca boba o coca en secret"_22

"Torta d'ametla"_23

"Tonya"_24

"Almendraos"_25

"Magdalenes"_26

"Braç de gitano"_27

"Serenaos"_28

"Mantegadetes"_29

"Rollets de vi"_30

"Rollets de anís"_31

"Rollets d'ou"_32

"Cuatre iguals"_33

"Bunyols d'arròs"_34

**Vine a comprar y a menjar a
Mutxamel_35**

INTRODUCCIÓN A LA COCINA MUTXAMELERA

INTRODUCTION TO THE COOKERY FROM MUTXAMEL

INTRODUCCIÓ A LA CUINA MUTXAMELERA



ES Mutxamel ha elaborado a través del tiempo una gastronomía propia con un gran arraigo en los productos de la Huerta Alicantina, lo que la diferencia de los estilos culinarios actuales.

Recordando nuestras recetas no evocamos solamente la gastronomía sino también una forma de vivir.

Queremos mostrar y dar a conocer los productos y platos más representativos de la cocina mutxamelera. Si desea elaborar alguna de las recetas que le proponemos, le informamos que los ingredientes puede adquirirlos en los comercios, así como en el Mercado El Salvador de Mutxamel y en el mercadillo de los miércoles, donde se ofrece una amplia variedad de productos. También desde aquí queremos invitarle a que venga a visitarnos y a degustar estos platos en los restaurantes locales. A lo largo del año se realizan en el municipio diferentes campañas gastronómicas. Entre en nuestra web e infórmese

www.turisme.mutxamel.org

EN Across the time Mutxamel has elaborated an own gastronomy with a great rooting in the products of Alicante Garden, what makes the difference with the culinary current styles.

Remembering our recipes we do not evoke only the gastronomy but also a way of living.

We want to show the most representative products and plates of the mutxamelera kitchen. If you want to elaborate some of the recipes that we propose, we inform you that the ingredients can be acquired in the local shops as well as in El Salvador Market and in wednesday street market, where are offered a wide variety of products. From here, we also want to invite you to come to visit us and to taste these plates in the local restaurants. Throughout the year different gastronomic campaigns are carried out in the municipality. Visit our website and find out.

www.turisme.mutxamel.org

VA Mutxamel ha elaborat a través del temps una gastronomia pròpia amb un gran arrelament en els productes de l'Horta Alacantina, la qual cosa la diferencia dels estils culinaris actuals.

Recordant les nostres receptes no evocuem només la gastronomia sinó també una forma de viure.

Volem mostrar i donar a conèixer els productes i els plats més representatius de la cuina mutxamelera. Si voleu fer alguna de les receptes que vos proposem, vos informem que els ingredients podeu adquirir-los en els comerços i en el mercat El Salvador de Mutxamel, així com al mercat ambulant dels dimecres, on trobareu una àmplia varietat de productes. També des d'ací volem convidar-vos a visitar-nos i a tastar estos plats en els restaurants locals. Al llarg de l'any es realitzen en el municipi diferents campanyes gastronòmiques. Entreu en la nostra web i informeu-vos.

www.turisme.mutxamel.org

EMBUTIDOS Y QUESOS

“EMBUTIDOS” AND CHEESES • EMBUTITS I FORMATGES



ES Mutxamel es muy conocido en la comarca por sus productos de la huerta y sus productos elaborados de forma artesanal.

Los embutidos artesanos, destacan por su elaboración ya que siguen el método tradicional combinando la mejor materia prima de calidad e ingredientes naturales, con un gran control en todo el proceso de elaboración.

Entre ellos encontramos los embutidos frescos, secos y curados como los son la longaniza blanca, longaniza roja, longaniza de Pascua y longaniza seca entre ellos.

Mutxamel cuenta con una pequeña industria láctea, **El de Sereix**, quienes elaboran 4 variedades de queso durante todo el año: el **queso fresco**, el **queso joven**, el **queso madurado** y el **Gran Sereix**.

Sus quesos han sido galardonados en el World Cheese y en la feria del Queso artesanos de Montanejos.



EN Mutxamel is well known in the region for its vegetables and hand-made products.

The ‘embutidos’ (artisan sausages) stand out for their elaboration, as they follow the traditional method combining the best quality raw materials and natural ingredients, with great care throughout the elaboration process.

There are fresh, dry and cured sausages, such as white sausage, red sausage, Easter sausage and dry sausage among them. Mutxamel has a small dairy industry. El de Sereix, who make 4 varieties of cheese throughout the year: fresh cheese, young cheese, matured cheese and Gran Sereix.

Your cheeses has been awarded at the “World Cheese Awards” and in Montanejos Artisan Cheese.



VA Mutxamel és molt conegut a la comarca pels seus productes de l'horta i els seus productes elaborats de manera artesanal.

Els embotits artesans destaquen per la seua elaboració, ja que segueixen el mètode tradicional combinant la millor matèria primera de qualitat i ingredients naturals, amb un gran control en tot el procés d'elaboració.

Entre els quals trobem els embotits frescos, secs i curats, com són la llonganissa blanca, llonganissa roja, llonganissa de pasqua i llonganissa seca, entre d'altres.

Mutxamel compta amb una xicoteta indústria làctia, **El de Sereix**, que elabora 4 varietats de formatge durant tot l'any: el formatge fresc, el formatge jove, el formatge madurat i el Gran Sereix.

Els seus formatges han sigut guardonats en els “World Cheese Awards” i en la Fira artesana de formatge de Montanejos.

PAN DE MUTXAMEL

MUTXAMEL BREAD • PA DE MUTXAMEL



ES El Pan artesanal de Mutxamel reconocido en la comarca por su sabor auténtico y de calidad. Mutxamel cuenta con “Panaderías Artesanales”, siendo muchas de ellas en la actualidad la cuarta generación familiar donde mantienen el obrador tradicional, su elaboración es de forma manual y el horneado en los tradicionales hornos a leña.

VA Mutxamel artisan bread is recognised in the region for its authentic flavour and quality. Mutxamel has “artisan bakeries”, many of which are currently run by the fourth family generation, where they maintain the traditional baking methods, by doing the preparations manually and baking the bread in traditional wood-fired ovens.

EN El pa artesanal de Mutxamel és reconegut a la comarca pel seu sabor autèntic i de qualitat. Mutxamel compta amb “Forns Artesanals”, molts dels quals en l'actualitat són la quarta generació familiar que mantenen l'obrador tradicional, la seua elaboració és de manera manual i cuits en els tradicionals forns de llenya.

RECETA PAN CASERO

Ingredientes: 700 g harina fuerza tamizada, 200g harina floja tamizada, 100g harina de trigo duro, 700ml agua mineral, 20g levadura fresca, 15g sal

Preparación: Amasar todos los ingredientes, excepto la levadura, nos reservamos un poco de agua. Incorporar la levadura disuelta en el agua que hemos reservado y seguir amasando 5 minutos más.

Reposar tapada con un paño la masa resultante. Dividir en piezas de 350 g y bolearlas, y volvemos a dejar reposar 30 minutos. Formar piezas en forma semialargada y con puntas afiladas. Greñar todas las piezas con 2 o 3 cortes y espolvorear con un tamiz harina por encima de las piezas. Hornear a 220° durante 30 minutos.

“PAN CASERO” RECIPE

Ingredients: 700g sifted strong flour, 200g sifted plain flour, 100g durum wheat flour, 700ml mineral water, 20g fresh yeast, 15g salt.

Preparation: Mix all the ingredients, except the yeast, and reserve a little bit of water. Add the yeast dissolved in the water that we have reserved and continue mixing for 5 more minutes. Let the resulting dough rest covered with a cloth. Divide into 350g pieces and round them, and let them rest for another 30 minutes. Roll the dough to make the desired loaf shape with sharp points. Score the pieces with 2 or 3 cuts and sprinkle flour with a sieve over the loaves. Bake at 220° for 30 minutes.

Ingredients: 700 g farina de força tamisada, 200g farina fluixa tamisada, 100g farina de blat dur, 700ml aigua mineral, 20g llevat fresc, 15g sal

Preparació: Pastem tots els ingredients, excepte el llevat, ens reservem una mica d'aigua. Incorporarem el llevat dissolt en l'aigua que hem reservat i continuem pastant 5 minuts més. Deixem reposar la massa resultant 30 minuts en un llibrell amb farina i tapada amb un drap. Dividir en peces de 350 g i fem boletes, i tornem a deixar reposar 30 minuts tapada. Formem peces en forma semiallargada i amb puntes esmolades. Fem en totes les peces 2 o 3 talls segons siga la peça i empolvorem amb farina tamisada per damunt de les peces. Enfornem a 220° a 30 minuts.

LA HUERTA Y EL TOMATE “MUCHAMIEL”

ORCHARD AND MUCHAMIEL TOMATOES

L'HORTA I LA TOMATA DE “MUCHAMIEL”



ES Mutxamel está enclavado en el corazón de la llamada huerta de Alicante. Mutxamel es cultura y tradición en los sistemas de regadío que permitieron desarrollar una huerta con productos que poseen gran fama.

El Tomate Muchamiel se ha convertido en un Producto Agroalimentario con marca de calidad «CV», otorgado por la Generalitat Valenciana.

Excepcional para los amantes de la buena comida. Su pulpa es carnosa, melosa y tierna, con una textura muy agradable al paladar. Su olor es intenso. Y su sabor

EN Mutxamel is located in the heart of the so-called orchard of Alicante. Mutxamel had great importance when the irrigation systems were installed that allowed the development of an orchard with products that have great fame.

The Muchamiel Tomato has become an AgriFood Product with the “CV” quality mark, granted by the Generalitat Valenciana.

This variety of tomato is admired by food lovers for its exceptional quality. Its pulp is meaty, honeyed and tender, with a very pleasant texture on the palate. Its smell is intense. And its taste....

VA Mutxamel està enclavat en el cor de l'anomenada horta d'Alacant. Mutxamel és cultura i tradició en els sistemes de regadiu que van permetre desenvolupar una horta amb productes que tenen gran fama. L'horta de Mutxamel i la seua tomata Muchamiel són un autèntic senyal d'identitat de la comarca.

La tomata Muchamiel s'ha convertit en un producte culinari d'excepcional qualitat per als amants del bon menjar. La seua polpa és carnosa, melosa i tendra, amb una textura molt agradable al paladar. La seua olor és intensa. I el seu sabor



ES ¡Ay su sabor! Dulce ideal para ensaladas, desayunos y platos. Su piel fina permite comerlos crudos sin necesidad de pelarlos y aprovechar así todas sus propiedades.

Cada año, en el mes de julio, se celebra la “Feria del Tomate de Muchamiel, rindiendo homenaje a este producto tradicional.

La huerta de Mutxamel y su tomate de Muchamiel son una auténtica seña de identidad de la comarca.

EN Oh its taste! The Muchamiel Tomato is sweet. Ideal for salads, breakfasts and any other dishes. Its thin skin can be eaten raw, no need to peel it, to take advantage of all its properties.

Every year, in the month of July, the “Muchamiel Tomato Fair” is held, paying homage to this traditional product.

The Mutxamel orchard and the Muchamiel Tomato are an authentic hallmark in the region.

VA Ai el seu sabor! Dolç, ideal per a ensalades, esmorzars i engrandix qualsevol plat. La seua pell fina permet menjar-los crus sense necessitat de pelar-los i aprofitar així totes les seues propietats.

Cada any, al mes de juliol, se celebra la “Fira de la tomata Muchamiel, que ret homenatge a este producte tradicional.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

ENSALADA TOMATE MUCHAMIEL

MUTXAMEL TOMATO SALAD • ENSALADA TOMACA MUTXAMEL



ES

RECETA

Ingredientes: 2 tomates, 2 cebollas, 1 cucharada de aceite de oliva, 50 gramos de olivas partidas de Mutxamel, Sal. (Opcional: Ajo)

Preparación: Trocear los tomates y la cebolla, añadir el aceite, la sal y las olivas partidas.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 2 tomatoes, 2 onions, 1 spoonful of olive oil, 50 grammes of "broken" olives from Mutxamel Salt.

Preparation: Cut the tomatoes and the onions into pieces, add the oil, the salt and the broken olives.

VA

RECEPTA

Ingredients: 2 tomates, 2 cebes, 1 cullerada d'oli d'oliva, 50 grams d'olives trencades de Mutxamel, sal.

Preparació: Trossegem les tomates i la ceba, afegim oli, sal i les olives trencades.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

PERICANA

PERICANA(OLIVE OIL, DRIED SWEET PEPPERS AND ROAST COD) • PERICANA



ES

RECETA

Ingredientes: Ingredientes para 4 personas: 6 ñoras, 2 capellanes y/o bacalao, 2 cabezas de ajo, limón y aceite de Oliva

Preparación: Se asan en una sartén las ñoras y los ajos. A continuación, los apartamos y los troceamos en una fuente. Se asan al fuego los capellanes y/o bacalao y se desmenuzan en pedazos pequeños y se añaden. Por último, se baña con bastante aceite de oliva y limón. Existen distintas variantes de la pericana, pudiendo eliminarse el limón....

EN

RECIFE

Ingredients: for 4 persons: 6 ñoras (dry peppers), 2 poor Cod and/or cod, 2 heads of garlic, lemon and olive oil.

Preparation: Toast the ñoras and the garlic in a frying pan. Next, set them apart and cut them into pieces in a serving dish. Toast the poor cod and/or cod on the fire and break it into small pieces and add it. Finally, soak it in a large quantity of olive oil and lemon. There are different varieties of pericana, eliminating the lemon, etc.

VA

RECEPTA

Ingredients: per a 4 persones: 6 nyores, 2 capellans o un tros de bacallar, 2 cabeces d'all, oli d'oliva.

Preparació: Es torren en una paella les nyores i els alls. A continuació els apartem i els trossegem en una font. Es torren al foc els capellans i/o el bacallar i s'esmicolen en trossos xicotets i s'afigen. Finalment, es banya amb prou oli d'oliva i llimó. Hi ha distintes variants de la pericana, es pot eliminar el suc de llimó, canviar la tomata seca per tomata natural, etc.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

PAN ACEITE Y BOIX

‘BREAD, OIL AND BOIX’ • PA, OLÍ I BOIX



ES

RECETA

Ingredientes: Pan, ñora asada, aceite de oliva y sal gruesa.

Preparación: Se trata de una receta muy sencilla y deliciosa. Basta con unas rebanadas de pan untadas con aceite a las que se les añade ñora asada y picada, con sal gruesa, en un mortero. Se puede acompañar con “allioli” y “pericana”.

EN

RECIPÉ

Ingredients: Bread, roasted ñora (dry pepper), olive oil and cooking salt.

Preparation: This is a very simple and delicious recipe. Just a few slices of bread, pour some olive oil on them and add roasted ñora cut into little pieces, with cooking salt in a mortar. It can be accompanied with “all i oli” and “pericana”.

VA

RECEPTA

Ingredients: Pa, nyora torrada, oli d'oliva i sal grossa.

Preparació: Es tracta d'una recepta molt senzilla i deliciosa. Unes llesques de pa untades amb oli i s'afegim nyora torrada i picada, amb sal grossa, en un morter. Es pot acompanyar amb “allioli” i “pericana”.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

AJO ACEITE

ALLIOLI (GARLIC AND OIL SAUCE) • ALLIOLI



ES

RECETA

Ingredientes: 1 cabeza de ajos, 1 litro de aceite, sal, se necesita 1 mortero de barro.

Preparación: Preparación: Se pica en un mortero una cabeza de ajos hasta obtener una crema con un poco de sal, se añade el aceite poco a poco sin parar de mover hasta obtener una masa espesa.

Se recomienda para el acompañamiento del "bullitori", pescados, arroces o para tomar acompañado de pan cocido al horno de leña de Mutxamel.

EN

RECIFE

Ingredients: 1 head of garlic, 1 litre of oil, salt, you need 1 clay mortar.

Preparation: Crush a head of garlic in a mortar until a cream is obtained with a bit of salt, add the oil very slowly, stirring continuously until a thick mass is obtained.

Recommended to accompany bullitori, fish, rice or with bread baked in a firewood oven of Mutxamel.

VA

RECEPTA

Ingredients: 1 cabeça d'alls, 1 litre d'oli, sal, es precisa 1 morter de fang.

Preparació: Es pica en un morter amb un poc de sal una cabeça d'alls fins a obtindre una crema, s'afeg oli a poc a poc sense parar de moure fins a obtindre una pasta espessa.

Es recomana per a l'acompanyament del bullitori, peixos, arrossos o, senzillament, per posar sobre una llesca de pa cuit al forn de llenya, torrat o no, de Mutxamel.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

COCAS SALADAS

SAVOURY COCA • COQUES SALADES



ES

RECETA

Ingredientes: 1 vaso de agua, 1 vaso de aceite de oliva, 10 gramos de sal, 10 gramos levadura, harina la que admita.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Separar bollos de 150 gramos y aplanarlos. Se puede cubrir de longaniza blanca, morcilla negra, sardinas, y tomate Muchamiel. Meterlo en el horno a 200° y cocerlo durante 30 minutos aproximadamente.

EN

RECIPE

Ingredients: 1 glass of water, 1 glass of olive oil, 10 g. salt, 10 g. yeast, flour as needed.

Preparation: Mix all the ingredients. Separate buns of 150g each and flatten them. You can then add white sausage, black pudding, sardines, and Muchamiel Tomato. Bake at 200° for 30 minutes.

VA

RECEPTA

Ingredients: 1 got d'aigua, 1 got d'oli d'oliva, 10 grams de sal, 10 grams llevat, la farina que admeta.

Preparació: Mesclen tots els ingredients fins que quede una massa homogènia. Separem boletes de 150 grams i les aplanem. Es pot cobrir de llonganissa blanca, botifarra negra, sardines i tomata Muchamiel. Ho fem en el forn a 200° i ho coem durant 30 minuts aproximadament.

COCAS SALADAS — COCA DE MOLLITAS

‘COQUES SALADES’ (SALTY COCA) - “COCA DE MOLLITAS”

COQUES SALADES – COCA DE MOLLETES



ES

RECETA

Ingredientes: 300 g de harina, 160 ml de aceite, 100 ml de vino blanco, 1 pellizquito de sal, 1 cucharada pequeña de bicarbonato o levadura

Preparación de las mollitas: 300 g de harina, 110 ml de aceite, 1 pellizquito de sal

1. Prepara la masa de la coca (base)

En un bol grande, añade la harina. Agrega el pellizquito de sal y la cucharadita de bicarbonato o levadura. Agrega la sal y el bicarbonato y mézclalo todo bien. Incorpora el vino blanco y el aceite. Remueve con una espátula hasta integrar los líquidos con la harina. Amasa suavemente con las manos (no demasiado, solo hasta que esté uniforme). La masa debe quedar algo aceitosa, suave y manejable. Forra una bandeja de horno con papel vegetal. Extiende la masa con las manos sobre la bandeja, cubriendo toda la superficie. No debe quedar muy gruesa (aprox. 1 cm).

2. Prepara las mollitas: En otro bol, echa la harina y el pellizquito de sal. Añade poco a poco el aceite, removiendo con las yemas de los dedos. Debes ir frotando la mezcla con las manos para formar migas sueltas.

3. Montaje y horneado: Precalienta el horno a 180 °C (calor arriba y abajo, sin ventilador). Una vez la base esté extendida en la bandeja, reparte por encima las mollitas de manera uniforme, sin apretarlas. Introduce la coca en el horno y hornea durante 35-45 minutos, o hasta que veas que las mollitas están doradas y crujientes. Saca del horno y deja enfriar antes de cortar.



EN

RECIPÉ

Ingredients: Coca (savory pastry topped with crumbs) preparation: 300 g of flour, 160 ml of oil, 100 ml of white wine, 1 pinch of salt, 1 teaspoon of bicarbonate or yeast.

Preparation of the crumb topping: 300 g de flour, 110 ml of oil, 1 pinch of salt.

1. Prepare the coca dough (base)

In a large bowl, add the flour. Add a pinch of salt and the teaspoon of bicarbonate or yeast. Mix the dry ingredients well. Add the white wine and the oil. Stir with a spatula until the liquids mix in with the flour. Gently knead it with your hands (not too much, just until it is even). The dough must be slightly oily, smooth and kneadable. Line the baking tray with baking paper. Spread the dough on the tray using your hands, so that it covers the whole surface. Make sure that it is not very thick (approx. 1 cm).

2. Prepare the crumbs: Put the flour and a pinch of salt in another bowl. Gradually add the oil, stirring with the tips of your fingers. Rub the mixture with your hands to make the loose crumbs.

3. Assembly and baking: Preheat the oven to 180 °C (heat above and below, without the ventilator). After spreading the base on the tray, sprinkle the crumbs on evenly, without pushing them down on the dough base. Put the coca in the oven and bake it for 35-45 minutes, or until you see that the crumbs are golden and crisp. Take it out of the oven and leave it to cool before cutting.

CA

RECEPTA

Ingredients: 300 g de farina, 160 ml d'oli, 100 ml de vi blanc, 1 pessic de sal, 1 cullerada xicoteta de bicarbonat o llevat

Preparació de les molletes: 300 g de farina, 110 ml d'oli, 1 pessic de sal

1. Prepara la massa de la coca (base)
En un bol gran, afegir la farina. Afegeix el pessic de sal i la cullereta de bicarbonat o llevat. Mescla bé els ingredients secs. Incorpora el vi blanc i l'oli. Remou amb una espàtula fins a integrar els líquids amb la farina. Pasta suaument amb les mans (no massa, només fins que estiga uniforme). La massa ha de quedar una mica oliosa, suau i manejable. Folra una safata de forn amb paper vegetal. Estén la massa amb les mans sobre la safata, cobrint tota la superfície. No ha de quedar molt gruixuda (aprox. 1 cm).

2. Prepara les molletes: En un altre bol, tira la farina i el pessic de sal. Afegir a poc a poc l'oli, remenant amb les gemmes dels dits. Has d'anar fregant la mescla amb les mans per a formar molles soltes.

3. Muntatge i enfortat: Precalifa el forn a 180 °C (calor a dalt i a baix, sense ventilador). Una vegada la base estiga estesa en la safata, repartir per damunt les molletes de manera uniforme, sense estrènyer-les. Introduïu la coca en el forn i enforta durant 35-45 minuts, o fins que veges que les molletes estan daurades i cruixents. Trau del forn i deixa refredar abans de tallar.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

HABAS HERVIDAS

"FAYES BULLIDES" (BOILES BROAD BEANS)

FAYES BULLIDES



ES

RECETA

Ingredientes: 1 kg de habas secas, 1 cabeza de ajos, 2 hojas de laurel, 1 hueso de jamón, 1 trozo chorizo de guisar, 1 pizca de sal, 2 litros de agua.

Preparación: Poner las habas tres días antes a remojo y cambiarles el agua 2 veces al día. Poner agua al fuego, cuando esta esté templada se ponen las habas la cabeza de ajo, el laurel, el chorizo y el jamón, al final se pone la sal. Se cubren bien cubiertas de agua, conforme se va evaporando el agua añadir agua templada sin que se llegue a cortar el hervor. Aproximadamente una hora de cocción, cuando estas estén blandas quiere decir que ya están hechas. Servirlas en cazuela de barro.

ES

RECIPE

Ingredients: 1 kg of dry broad beans, 1 head of garlic, 2 bay leaves, 1 bone of cured ham, 1 piece of cooking chorizo (seasoned pork sausage), 1 pinch of salt, 2 litres of water.

Preparation: Put the broad beans in to soak three days in advance and change the water twice a day. Put water on the fire and when it is lukewarm put in the broad beans, the head of garlic, the bay leaves, the chorizo and the ham, and at the end add the salt. Cover well with water, and as it evaporates add lukewarm water without stopping the water from boiling. Boil approximately for one hour and when the broad beans are soft it means they are ready. Serve in a clay casserole.

VA

RECEPTA

Ingredients: 1 kg. de faves seques, 1 cabeça d'all, 2 fulles de llorer, 1 os de pernil, 1 tros de xoriç de guisar, 1 pessic de sal, 2 litres d'aigua.

Preparació: Posem les faves tres dies abans a remulla i canviem l'aigua dos voltes al dia. Posem aigua al foc i quan estiga tèbia posem les faves, la cabeça d'all, el llorer, el xoriç i el pernil, al final es posa la sal. Es cobrixen ben cobertes d'aigua, a mesura que es va evaporant l'aigua afegim aigua tèbia perquè no arribe a trencar-se el bull. Aproximadament una hora de cocció, quan les faves estiguen blanetes vol dir que ja estan fetes. Cal servir-les en cassola de fang.

OLLETA BORDA

"OLLETA BORDA" (STEW WITH RICE AND VEGETABLES) • OLLETA BORDA



ES

RECETA

Ingredientes para 4 personas: 1/4 kg. de arroz, 1/4 kg de habichuelas blancas puestas a remojo el día anterior, ¼ kg judías tiernas, 1 nabo, ¼ kg calabaza, 4 patatas medianas, 1/2 kg. de cardos y acelgas, 1/4 litro aceite de oliva, sal, azafrán puro.

Preparación: Por la noche se ponen las habichuelas blancas en remojo, al día siguiente se ponen en una olla grande con agua fría y se hierven durante ¾ de hora, a continuación, ponemos las acelgas y los cardos, las judías verdes, el nabo y la calabaza; se deja hervir durante ½ hora, a continuación, se sofríe una ñora y se aparta. La ñora frita se pica en un mortero con un poco de sal y añadimos; añadir el azafrán y las patatas, se deja cocer ½ hora más, cuando esté bien cocido añadimos el arroz, una taza de café por persona. Esta olleta tiene que quedar con caldo. Acompañamos con una ensalada de tomate y cebolla.

EN

RECIPE

Ingredients for 4 persons: 1/4 kg of rice, 1/4 kg of white beans put in to soak the previous day 1/4 kg tender green beans, 1 turnip, 1/4 kg pumpkin, 4 medium-sized potatoes, 1/2 kg of cardoons and chards, 1/4 litre of olive oil, Salt, Pure saffron

Preparation: At night, put the white beans in to soak. The following day, put them in a large pot in cold water and boil for 3/4 hour, next add the chards and cardoons, the green beans, the turnip and the pumpkin. Boil for 1/2 hour. Fry a ñora and set apart. Crush the fried ñora in a mortar with a little bit of salt and add; add the saffron and the potatoes and boil for another 1/2 hour. When it is well boiled, add a coffee cup of rice for each person. This olleta has to have stock. Accompany with a tomato and onion salad.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1/4 kg d'arròs, ¼ kg de fesols blancs posats a remull el dia anterior ¼ kg. bajoquetes tendres, 1 nap, ¼ kg carabassa, 4 creïlles mitjanes, 1/2 kg de penques (card) i de bledes, 1/4 litre oli d'oliva, sal, safrà pur .

Preparació: A la nit es posen els fesols blancs a remulla, al dia següent es posen en una olla gran amb aigua freda i es bullen durant ¾ d'hora, a continuació posem les bledes i els cardos, les bajoquetes tendres, el nap i la carabassa. Es deixa bullir durant ½ hora, a continuació se sofreix una nyora i s'aparta. La nyora fregida es pica en un morter amb un poc de sal i afegim; afegim el safrà i les creïlles; es deixa coure ½ hora més, quan estiga ben cuit afegim l'arròs, una tasseta de café per persona. Esta olleta ha de quedar caldoseta. Acompanyem amb una ensalada de tomata i ceba.

BOLLITORI

"BOLLITORI" (STEW WITH COD AND POTATOES) • BOLLITORI



ES

RECETA

Ingredientes para 4 personas: Media Col, 2 unidades de patatas, 2 unidades de cebolla tierna, medio bacalao (el bacalao se pone en remojo 24 horas antes y se le cambia el agua varias veces), Aceite de oliva y sal, 3 o 4 ñoras o pimientos secos. Se prepara todo en crudo.

Preparación: En una olla se pone la col troceada, las cebollas, las ñoras o pimientos sin las semillas, el agua y el aceite. Cuando está hirviendo se coloca el bacalao y el colorante, se tiene a cocción durante una hora, 20 minutos antes de acabar la cocción añadimos las patatas. Las ñoras o pimientos se sacan cuando están cocidos con una cuchara y se vuelven a poner después en la olla antes de servir. Se acompaña con *allíoli*.

EN

RECIPE

Ingredients for 4 persons: for 4 persons: Half a cabbage, 2 potatoes, 2 tender onions
Half a cod (put the cod in to soak 24 hours previously and change the water several times)
Olive oil and salt, 3 or 4 ñoras or dry peppers, Prepare everything raw.

Preparation: Put in a pot the sliced cabbage, the onions, the ñoras or peppers with no seeds, the water and the oil. When it is boiling, add the cod and the colouring and boil for one hour. Add the potatoes 20 minutes before ending the boiling. Take the ñoras or peppers out with a spoon when they are boiled and put them in again afterwards, before serving. Accompany with *all i oli*.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: Mitja Col, 2 unitats de creïlles, 2 unitats de ceba tendra, mig bacallar (el bacallar es posa a remulla 24 hores abans i se li canvia l'aigua unes quantes voltes), oli d'oliva i sal, 3 o 4 nyores o pebreretes seques.

Preparació: Es prepara tot en cru. En una olla es posa la col trossejada, les cebes, les nyores o pebreretes sense les llavorettes, l'aigua i l'oli. Quan està bullint es col·loca l'oli, el bacallar i el colorant, es té a cocció durant una hora, 20 minuts abans de finalitzar la cocció, s'afeg les creïlles, les nyores o pebreretes es trauen quan estan cuites amb una cullera i es tornen a posar després en l'olla. S'acompanya amb *allíoli*

PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSES • PRIMER PLAT

ARROZ Y CONEJO

RICE AND RABBIT • ARRÒS I CONILL



ES

RECETA

Ingredientes para 4 personas: →1 cabeza de ajos, 1 pimiento rojo, 1 tomate maduro rallado, 1 conejo (aprox. 800 gramos), 400 gramos de arroz, ¼ kg de garbanzos, ñora y azafrán, ¼ de litro de aceite, 1 litro y medio de agua.

Preparación: Se ponen los garbanzos a remojo la noche anterior. Calentar el aceite y sofreír la ñora, sacar y dejar enfriar, cuando este fría se pica con un poco de sal en un mortero. Reservar. Se sofríe el pimiento cortado en tiras finas con los ajos. Se aparta, se sofríe el conejo troceado hasta que esté bien dorado. Se saca el conejo y se sofríe el tomate, se añade el arroz y se le da unas vueltas con el tomate y se añade el agua, el conejo, el pimiento, los garbanzos, los ajos y la ñora picada. Se deja durante 15 minutos a fuego fuerte y 10 minutos más a fuego lento. Se apaga el fuego y se tapa con un paño de algodón y se deja reposar unos minutos.

EN

RECIPÉ

Ingredients for 4 persons: 1 head of garlic, 1 red pepper, 1 grated ripe tomatoe, 1 rabbit (aprox. 800 grammes), 400 grammes of rice, 1/4 kg of chickpeas, ñora (dry pepper) and saffron, 1/4 litre of oil 1 1/2 litres of water.

Preparation: Put the chickpeas in to soak the previous night. Warm the oil and fry the ñora. Take the ñora out and let it cool. When cool, crush with a little bit of salt in a mortar. Reserve. Fry the pepper cut in fine slices with the garlic. Set apart, fry the pieced rabbit until it is well toasted. Take the rabbit out and fry the tomatoe, add the rice and stir with the tomatoe, add the water, the rabbit, the pepper, the chickpeas, the garlic and the crushed ñora. Leave for 15 minutes on a strong fire and 10 minutes on a low fire. Turn the fire off and cover with a cotton cloth and let it settle for a few minutes.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1 cabeça d'all, 1 pebrera roja, 1 tomata madura ratllada, 1 conill (aprox. 800 grams), 400 grams d'arròs, ¼ kg de cigrons, nyora i safrà, ¼ de litre d'oli, litre i mig d'aigua.

Preparació: Es posen els cigrons a remulla la nit anterior i es bullen fins que estiguen blanets. Calfem l'oli i sofregim la nyora, la traïem i deixem refredar per picar-la quan estiga freda amb un poc de sal en un morter. Reservem. Sofregim la pebrera tallada en tires fines amb els alls; la traïem i sofregim el conill trossejat fins que estiga ben daurat. Es trau el conill i sofregim la tomata. Posem l'arròs, li peguem unes voltes amb la tomata i afegim l'aigua, el conill, la pebrera, els cigrons, els alls i la nyora picada. Es deixa durant 15 minuts a foc fort i 10 minuts més a foc lent. S'apaga el foc, es tapa amb un drap de cotó i es deixa reposar uns minuts.

PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSES • PRIMER PLAT

ARROZ CON BACALAO Y HABAS

RICE WITH COD AND BROAD BEANS •

ARRÒS AMB BACALLAR I FAVES



ES

RECETA

Ingredientes para 4 personas: 1/4 kg de bacalao, 1/4 kg de alcachofas, 1/4 kg de habas, 2 dientes de ajo, 1 pimiento rojo, aceite de oliva, azafrán, 300 g de arroz, litro y medio de agua.

Preparación: En una cazuela de barro se pone aceite hasta cubrir la base, se sofrien los ajos picados y a continuación las habas limpias y troceadas, las alcachofas troceadas y el pimiento a tiritas. Más tarde se añade el bacalao. Se va removiendo, a ser posible con una cuchara de madera, para evitar deshacer el bacalao, hasta que este se cocine. Se añade el agua (algo más del doble de volumen de agua que de arroz). Cuando esté hirviendo, se añade el arroz y el azafrán y se cuece a fuego medio unos 20 minutos (más o menos) y se sirve. Hay que tener en cuenta que es un plato semicaldososo y que siempre debe quedar suelto el arroz.

EN

RECIPE

Ingredients for 4 persons: 1/4 kg of cod, 1/4 kg of artichokes, 1/4 kg of broad beans, 2 cloves of garlic, 1 red pepper, Olive oil, Saffron, 300 g of rice, 1 1/2 litres of water

Preparation: Put oil in a clay casserole until it covers its base. Fry the sliced garlic and then the clean, sliced broad beans, the sliced artichokes and the pepper in strips. Later, add the cod. Stir a little, if possible with a wooden spoon to avoid breaking the cod, until it is cooked. Add the water (a bit more than twice the volume of rice). When it is boiling, add the rice and the saffron and cook at a medium fire for 20 minutes (more or less) and serve. You have to take into account that it is a semi-soupy dish and that the rice must be loose.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1/4 kg de bacallar, 1/4 kg de carxofes, 1/4 kg de faves, 2 grans d'all, 1 pebrera roja, oli d'oliva, safrà, 400 g d'arròs, litre i mig d'aigua

Preparació: En una cassola de fang es posa oli fins a cobrir la base, se sofrigen els alls picats i a continuació les faves netes i trossegades, les carxofes trossegades i la pebrera a tiretes. Més tard s'afeg el bacallar. Es va removent un poc, si és possible amb una cullera de fusta, per a evitar que es desfaça el bacallar, fins que este es cuine. S'afeg l'aigua (una miqueta més del doble de volum d'aigua que d'arròs). Quan estiga bullint, s'afeg l'arròs i el safrà i es cou a foc mitjà 20 minuts (més o menys) i se servix. Cal tindre en compte que és un plat meloset i que sempre ha de quedar solt l'arròs.

TALLARINES

NOODLES • TALLARINS



ES

RECETA

Ingredientes para 4 personas: 4 o 5 alcachofas, 1 puñado de habas, 1 lata y media de atún o dos, 2 cebollas tiernas, 3 o 4 cucharadas de tomate frito casero o tomate natural sofrito, ñora frita y picada, colorante, 4 puñados de tallarines, 1 litro y medio de agua, 2 medidas de aceite y 4 huevos.

Preparación: Trocear las alcachofas en cuatro trozos y sofreír. Retirar las habas del fuego y freír la cebolla tierna previamente cortada en trocitos muy pequeños. Cuando la cebolla esta frita añadir el atún, el tomate frito, las alcachofas y las habas y rehogar todo junto unos minutos. Añadir el litro y medio de agua junto con un poco de colorante y la ñora. Añadir un poco de sal y poner a hervir durante 10 o 15 minutos. Por último, añadir los tallarines partidos, remover y añadir los 4 huevos (sin la cáscara) uno a uno para que hiervan mientras se cuecen los tallarines. A los 10 minutos ya están listos para comer. Se recomienda mover los tallarines con cuidado mientras se cuecen para no romper los huevos.

EN

RECIPÉ

Ingredients for 4 persons: 4 or 5 artichokes, ¼ of tender beans, 2 tins of tuna (optional), 2 spring onions, 3 or 4 spoonfuls of fried domestic tomato or natural slightly fried tomato, minced and fried ñora, colouring, ¼ of noodles, 1 liter ½ of water, 2 measures of oil and 4 eggs.

Preparation: Cut into pieces the artichokes and fry them lightly. Withdraw and stir-fry the beans. Withdraw the beans and fry the spring onion before cut in small bits. When the onion is fried, add the tuna (optional), the fried tomato, the artichokes, the beans and sauté quite a few minutes. Add a liter and a half of water together with a bit of food coloring and the "ñora", a typical round pepper. Salt and put to boiling during 10 or 15 minutes. Finally, add the noodles, remove and add 4 eggs, one to one in order that they should boil while the noodles are cooked. In 10 minutes they will be ready to eat. One recommends move the noodles carefully while they are cooked in order that the eggs do not break.



VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 4 o 5 carxofes, 1 grapat de faves, 1 llandeta i mitja o dos de tonyina, 2 cebes tendres, 3 o 4 cullerades de tomata fregida casolana o tomata natural sofregida, nyora fregida i picada, colorant, 4 grapats de tallarines, 1 litre i mig d'aigua, 2 mesures d'oli i 4 ous.

Preparació: Trossejar les carxofes en quatre trossos i sofregir. Retirar les carxofes i sofregir les faves. Retirar les faves del foc i fregir la ceba tendra tallada en trossets molt xicotets. Quan la ceba estiga fregida, afegir la tonyina, la tomata fregida, les carxofes i les faves i ofegar tot junt uns minuts. Afegir el litre i mig d'aigua amb un poc de colorant i la nyora. Afegir un poc de sal i posar a bullir durant 10 o 15 minuts. Finalment afegir les tallarines partides, remoure i afegir els 4 ous (sense la corfa) perquè bullen mentre es couen les tallarines. Als 10 minuts ja estan preparats per a menjar. Es recomana moure les tallarines amb cura mentre es couen perquè no es trenquen els ous.

COCIDO CON PELOTAS

STEW WITH MEATBALLS PUTXERO AMB PILOTES



ES

RECETA

Ingredientes: **Cocido:** 250 g de garbanzos, 1 trozo pierna de cordero (garreta), ½ pollo casero, 1 maneta de cerdo (opcional), 1 trozo de tocino blanco, 2 blanquets (salchicha blanca), 1 hueso de cerdo, 1 hueso de ternera, 4 varas de pencas, 2 varas de apio, 125 g de judías anchas o finas, 4 patatas medianas, 4 carlotes, 1 boniato, azafrán de hebras, sal.

Pelota: 150g de carne picada de magro, 150g de carne picada de ternera, 50 g de tocino, piñones, pan rallado, corteza de pan a remojo, perejil, 2 huevos, ralladura de limón y una pizca de pimienta, clavo, canela y sal (al gusto)

Preparación: Poner en una olla con agua los garbanzos (que hemos tenido 24 h a remojo), seguido de toda la carne. Añadir el azafrán de hebras y la sal al gusto. Hervir todo y luego dejar a fuego lento sobre 1 hora y media. Transcurrido este tiempo añadir todas las verduras que hemos cortado previamente, excepto las patatas y el boniato, y dejar unos 75 minutos. Añadir las patatas y el boniato durante 30 minutos hasta que se cueza todo. Por último, se saca el caldo para cocer la pelota durante 45 minutos a fuego lento.

De la pelota: En un recipiente hondo colocar juntos todos los ingredientes y amasar todo bien hasta mezclarlo homogéneamente. Dejar reposar 30 minutos. Coger pedazos de esta masa y formar bolas o pelotas no muy grandes con las manos y dejar cocinar 1 hora a fuego lento.



ES

RECIPÉ

Ingredientes: **Cocido (stew):** 250 g of chickpeas, 1 piece of a leg of lamb (lamb shank), ½ free-range chicken, 1 pig's trotter (optional), 1 slice of white bacon, 2 blanquets (white sausage), 1 pork bone, 1 beef bone, 4 stalks of Swiss chard, 2 sticks of celery, 125 g of broad beans or runner beans, 4 medium size potatoes, 4 carrots, 1 sweet potato, saffron threads, salt.

Meatballs: 150 g of lean minced pork, 150 g of minced beef, 50 g of bacon, pine nuts, breadcrumbs, steeped bread crust, parsley, 2 eggs, lemon zest and a pinch of pepper, cloves, cinnamon and salt (season to taste).

Preparation:

Preparation: Put the chickpeas (that have been left to soak in water for 24 h) in a pan, and then all the meat. Add the saffron threads and the salt to your liking. Boil everything and then leave it on a low heat to simmer for 1 hour and a half. Then add all the vegetables that have been chopped up beforehand, except the potatoes and the sweet potatoes, and leave for about 75 minutes. Add the potatoes and the sweet potato for 30 minutes until everything is cooked. Finally, remove the broth to cook the meat balls for 45 minutes on a low flame.

The meatballs: Put all the ingredients in a deep bowl and knead everything properly so that it mixes together evenly. Let it sit for 30 minutes. Take pieces of this mixture and make balls or meat balls that are not very big with your hands and leave them to cook on a low flame for 1 hour.

ES

RECEPTA

Ingredientes: 250 g de cigrons, 1 tros cuixa de corder (garreta), ½ pollastre casolà, 1 maneta de porc (opcional), 1 tros de cansalada blanca, 2 blanquets (salsitxa blanca), 1 os de porc, 1 os de vedella, 4 vares de penques, 2 vares d'api, 125 g de fesols amples o fins, 4 creïlles mitjanes, 4 carlotes, 1 moniato, safrà de brins, sal.

Pilota: 150 g de carn picada de magre, 150 g de carn picada de vedella, 50 g de cansalada, pinyons, pa ratllat, escorça de pa en remull, julivert, 2 ous, ratlladura de llima i un polsim de pebre, clau, canyella i sal (al gust)

Preparació: Del putxero: Posar en una olla amb aigua els cigrons (que hem tingut 24 h en remull), seguit de tota la carn. Afegir el safrà de brins i la sal al gust. Bollir tot i després deixar a foc lent sobre 1 hora i mitja. Transcorregut este temps afegir totes les verdures que hem tallat prèviament, excepte les creïlles i el moniato, i deixar uns 75 minuts. Afegir les creïlles i el moniato durant 30 minuts fins que es coga tot. Finalment es trau el caldo per a coure la pilota durant 45 minuts a foc lent.

De la pilota: En un recipient profund col·locar junts tots els ingredients i pastar tot bé fins a mesclar-ho homogèniament. Deixar reposar 30 minuts. Agafar trossos d'esta massa i formar boles o pilotes no gaire grans amb les mans i deixar cuinar 1 hora a foc lent.

FIDEUA

FIDEUA

FIDEUA



ES

RECETA

Ingredientes para 4 personas: 1 vaso normal de aceite de oliva virgen extra, 3 dientes de ajo, 3 ñoras, marisco al gusto (calamares, almejas, gambas, atún...), 3 cucharas de tomate rallado, 500 gramos de fideos del nº 4, 9 vasos de caldo de pescado o fumet, Sal

Preparación: Picar el ajo y reservar, añadir el aceite de oliva virgen extra en una paella o sartén ancha y calentar a fuego medio. Sofreír el ajo picado junto con el marisco (como calamares, gambas y almejas) en el aceite caliente. Cocinar unos minutos hasta que este ligeramente cocinado y haya soltado sus jugos. Incorporar el tomate frito y mezclar bien con el marisco. Aparte, picar la ñora junto con un poco de ajo hasta obtener un picadillo fino. Añadir la fideuá (Fideos) a la paella y sofreírlos un poco junto con el picadillo de ñora y ajo. Remover para que se impregnen bien de los sabores. Agregar el caldo o fumet además de añadir sal al gusto y mezclarlo todo muy bien. Cocinar a fuego medio-alto hasta que los fideos estén cocidos y el líquido se haya absorbido casi por completo (unos 12-15 minutos). Apaga el fuego y deja reposar la fideuá unos 5 minutos cubierta con un paño o papel de aluminio.



EN

RECIPE

Ingredients: (4 people): 1 normal glass of extra virgin olive oil, 3 cloves of garlic, 3 ñora peppers, seafood to your liking (squid, clams, prawns, tuna...), 3 spoonfuls of grated tomato, 500 grams of noodles No. 4, 9 cups of fish stock or fumet, salt.

Preparation: Chop the garlic and put it aside, pour the extra virgin olive oil in a paella dish or a wide frying pan and heat on a medium flame. Sauté the chopped garlic together with the seafood (such as squid, prawns, clams) in the hot oil. Sauté for a few minutes until it is slightly cooked and it has released all its juices. Add the tomato sauce with a hint of onion and garlic and mix it well with the seafood. Separately, finely chop the ñora peppers together with a bit of garlic. Add the fideuá (noodles) to the paella dish and sauté lightly together with the finely chopped ñora peppers and garlic. Stir so all the flavours are absorbed. Add the fish stock or the fumet along with salt to taste and mix it all together very well. Boil on a medium-high heat until the noodles are cooked properly and the liquid has almost been completely absorbed (about 12-15 minutes). Turn off the gas and let the fideuá sit for about 5 minutes covered with a cloth or a piece of aluminium foil.

VA

RECEPTA

Ingredients per 4 persones: 1 got normal d'oli d'oliva verge extra, 3 grans d'all, 3 nyores, marisc al gust (calamars, cloïsses, gambes, tonyina...), 3 culleres de tomaca ratllada, 500 grams de de el núm. 4, 9 gots de caldo de peix o fumet, Sal.

Preparació: Picar l'all i reservar, afegir l'oli d'oliva verge extra en una paella o paella ampla i calfar a foc mitjà. Sofregir l'all picat juntament amb el marisc (com a calamars, gambes i cloïsses) en l'oli calent. Cuinar uns minuts fins que este lleugerament cuinat i haja soltat els seus sucs. Incorporar la tomaca fregida i mesclar bé amb el marisc. A part, picar la nyora juntament amb un poc d'all fins a obtindre una picada fina. Afegir la fideuá (Fideus) a la paella i sofregir-los un poc juntament amb la picada de nyora i all. Remoure perquè s'impregnen bé dels sabors. Agregar el caldo o fumet a més d'afegir sal al gust i mesclar-lo tot molt bé. Cuinar a foc mig-alt fins que els fideus estiguen bullits i el líquid s'haja absorbit quasi per complet (uns 12-15 minuts). Apaga el foc i deixa reposar la fideuá uns 5 minuts coberta amb un drap o paper d'alumini.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

COCA BOBA O COCA EN SECRET

SPONGE CAKE • COCA BOVA O COCA EN SECRET



ES

RECETA

Ingredientes: 4 huevos, ½ kg de azúcar, ½ kg de harina, 4 papeles de gaseosa, ½ litro de leche, ¼ de litro de aceite, la ralladura de un limón.

Preparación: Batir los huevos en un bol, añadir el azúcar, la leche, la harina, el aceite y los papeles de gaseosa. Batirlo todo bien hasta conseguir una pasta homogénea. Colocarlo en una lata sobre un papel de cristal. Meterlo en el horno a 180° y cocerlo durante 30 minutos aproximadamente.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 4 eggs, 1/2 kg of sugar, 1/2 kg of flour, 4 sachets of baking soda, 1/2 litre of milk, 1/4 litre of oil, a grated lemon.

Preparation: Beat the eggs in a bowl, add the sugar, the milk, the flour, the oil and the sachets of soda. Beat it all well until obtaining a homogeneous paste. Place on a tin plate on a glassine paper. Put in the oven at 180° and cook for 30 minutes approximately.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 4 ous, ½ kg de sucre, ½ kg de farina, 4 papers de gasosa, ½ litre de llet, ¼ de litre d'oli, la ratlladura d'un llimó.

Preparació: Batem els ous en un bol, afegim el sucre, la llet, la farina, l'oli i els papers de gasosa. Ho batem tot bé fins a aconseguir una pasta homogènia. La col·loquem en una llanda sobre un paper de cristall que posem al forn a 180° i coem durant 30 minuts aproximadament.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

TORTA DE ALMENDRA

ALMOND SPONGECAKE • TORTA D'AMETLA



ES

RECETA

Ingredientes: 625 gramos de almendra molida sin piel, 600 gramos de azúcar, 12 huevos, la ralladura de un limón.

Preparación: Se baten las claras a punto de nieve, cuando estén bien montadas añadimos poco a poco el azúcar moviendo con un cucharón de madera, añadimos la ralladura de un limón, las yemas y al final, muy poco a poco, la almendra molida. Cuando está todo bien mezclado se coloca en una tartera con papel de cristal y se pone al horno, que ya estará caliente, al máximo a 200° durante 20 minutos, después se rebaja a 160° durante una hora.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 625 grammes of ground almonds with no peel, 600 grammes of sugar, 12 eggs, a grated lemon.

Preparation: Whip the whites until light, when they are light and fluffy add little by little the sugar, stirring with a wooden spoon; add the grated lemon, the yolks and at the end, very little by little, the ground almonds. When it is all well mixed, place in a cake-tin with glassine paper and put in the oven, which will be already hot, at the maximum 200° for 20 minutes; then lower to 160° for an hour.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 625 grams d'ametla mòlta sense pell, 600 grams de sucre, 12 ous, la ratlladura d'un llimó.

Preparació: Es baten les clares dels ous a punt de neu, quan estiguen ben muntades afegim a poc a poc el sucre, menegem amb un cullerot de fusta, afegim la ratlladura d'un llimó, els rovells i al final, molt a poc a poc, l'ametla mòlta. Quan està tot ben mesclat es col·loca en una llanda de tortada amb paper de cristall i es posa al forn que ja estarà calent al màxim a 200° durant 20 minuts, després es rebaixa a 160° durant una hora.

TOÑA

"TONYA" (SPONGECAKE)

TONYA



ES

RECETA

Ingredientes: 1 kg. de harina, 125 gr. de levadura, 400 gr. de azúcar, 5 huevos, 150 ml. de agua, 150ml de leche, 200 ml de aceite de oliva, piel de limón, Anís/ matalafua, canela en rama.

Preparación: Hervir el agua con la canela en rama y el anís. Calentar el aceite de oliva con unas tiras de cortezas de limón, hasta que las pieles empiezan a dorarse. Hacemos un volcán con la harina, en el centro deshacemos la levadura con el agua tibia. Amasamos. Añadimos la leche tibia. Amasamos. Añadimos los huevos batidos con el azúcar y la ralladura de limón. Seguimos amasando. Añadimos el aceite tibio a la masa, poco a poco (las manos se han de quedar limpias y no pegarse a la masa).

La masa se deja reposar, con calor en un lugar caliente, hasta que fermente y doble el volumen. Nos untamos las manos con un poco de harina, cortamos trozos de masa y vamos haciendo las toñas, y se dejan reposar una hora sobre un papel vegetal. Esperamos que la masa vuelva a fermentar, que será cuando las pintamos con huevo batido, añadimos azúcar por encima y las introduciremos en el horno, que previamente habremos calentado a una temperatura de 180°C, alrededor de 20 - 25 minutos, hasta que la toña adquiera ese color dorado.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1 kg. of flour, 125 gr. of yeast, 400 gr. of sugar, 5 eggs, 150 ml. of water, 150ml of milk, 200 ml of measure of oil, a grated lemon, anise liqueurs/ Matalahuga, Cinnamon sticks.

Preparation: Boil the water with the cinnamon sticks and the anise. Heat the olive oil with a few strips of lemon peel, until the skins start to brown. We do a volcano with the flour in the center and add the yeast with the lukewarm water. We knead while adding the lukewarm milk, the eggs beaten with the sugar and the grated rind of lemon. We continue kneading and add the lukewarm oil to the mass, little by little (the hands have to remain clean and not to stick to the mass).

The mass is left to rest, with heat in a warm place, until it ferments and doubles the volume. Then, we are cutting small pieces of mass to make the toñas with a little flour in the hands, and left the mass settle for an hour on a grease-proof paper. We hope that the mass turns to ferment, that will be when we paint them with whipped egg and sprinkle sugar on them. After, we will introduce the mass in the oven, which before we will warmed to a temperature of 180°C, about 20 - 25 minutes, until the acquires this golden color.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1 kg de farina., 125 g de llevat, 400 g de sucre, 5 ous, 150 ml d'aigua, 150 ml de llet, 200 ml d'oli d'oliva, pell de llimó, anís/ matalafuga, Canonets de canella.

Preparació: Bullim l'aigua amb els canonets de canella i l'anís. Escalfem l'oli amb uns trossets de pell de llimó, fins que les pells comencen a daurar-se. Fem un volcà amb la farina, al centre desfem el llevat amb l'aigua tèbia. Pastem. Afegim la llet tèbia. Pastem. Afegim els ous batuts amb el sucre i la ratlladura de llimó. Seguim pastant. Afegim l'oli tebi a la massa i continuem pastant, a poc a poc, fins que es solta fàcilment i les mans queden netes.

La massa es deixa reposar, amb calor en lloc calent, fins que fermente i doble el volum (una prova és posar un ou fresc al centre, quan l'ou estiga pràcticament enfonsat, ha fermentat bé). Ens cobrim les mans amb un poc de farina, tallem trossos i anem fent les tonyes o les mones, que posem sobre paper de vidre. Esperem que la massa torne a fermentar, que serà quan les pintem amb ou batut, afegim sucre per damunt i les introduïrem al forn, que prèviament haurem calfat a 180°, al voltant de 20 - 25 minuts, fins que la tonya o mona adquireisca un color daurat.

MAGDALENAS

"MAGDALENES" (MUFFINS) • MAGDALENES



ES

RECETA

Ingredientes: 6 huevos, 750 gramos de azúcar, 750 gramos de harina, 2 sobres gaseosas, 750 ml de leche, ½ taza de aceite, ralladura de 1 limón.

Preparación: Se mezclan todos los ingredientes y se pone en moldes de magdalenas. Se echa azúcar con canela por encima y se hornean a 210° durante 25 minutos.

EN

RECIPE

Ingredients: 6 eggs, 750 grams of sugar, 750 grams of flour, 2 soda sachets, 750 ml of milk, ½ cup of oil, 1 grated lemon.

Preparation: Mix all the ingredients and put in cupcakes molds. Add sugar and cinnamon on top and baked at 210° for minutes.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 6 ous, 750 grams de sucre, 750 grams de farina, 2 paperets de refresc, 750 ml de llet, ½ tassa d'oli, ratlladura d'un llimó.

Preparació: Es mescla tots els ingredients i es posa en motles de magdalenes. Es tira sucre amb canyella per damunt i s'enfornen a 210° durant 25 minuts.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

BRAZO DE GITANO

SWISS ROLL • BRAÇ DE GITANO



ES

RECETA

Ingredientes: 6 huevos, 150 gramos de harina, 200 gramos de azúcar, ralladura de 1 limón.
RELLENO: cobertura de chocolate negro la cantidad necesaria.

Preparación: Se baten las claras a punto de nieve. Se le añade limón rallado y el azúcar, se continúa batiendo. Seguidamente se le añade las yemas, la harina y se bate. Una vez batido todo se pone en una bandeja de 30 x 40 cm con papel de horno, y se cuece a 180° durante 5 minutos. Sacra del horno el bizcocho y extender sobre toda la superficie chocolate. Y de nuevo enrollamos con cuidado hasta conseguir el rulo perfecto, se puede cubrir la superficie con azúcar.

EN

RECIPE

Ingredients: CAKE: 6 eggs, 150 grams of flour, 200 grams of sugar, 1 grated lemon.
FILLING: dark meltea chocolate

Preparation: Mix the egg whites until stiff. Add grated lemon and sugar, continue beating. Then add the egg yolks, flour and beat. Once beaten, everything is thrown into a 30 x 40 cm tray with baking paper at 180° for 5 minutes. Then spread over the entire chocolate surface. And again we roll carefully until we get the perfect curl, the surface can be covered by sugar.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 6 ous, 150 grams de farina, 200 grams de sucre, ratlladura d'un llimó.

FARCIMENT: cobertura de xocolate negre quantitat necessària.

Preparació: Es baten les clares a punt de neu. Se li afegim llimó ratllat i el sucre, es continua batent. Seguidament se li afegim els rovells, la farina i es bat. Una vegada batut tot es posa en una safata de 30 x 40 cm amb paper de forn a 180° durant 5 minuts.

Després s'estén sobre tota la superfície xocolate. I de nou enrotllem amb cura fins a aconseguir la forma de braç, es pot cobrir la superfície amb sucre.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

ALMENDRAOS

"ALMENDRAOS" (ALMOND PASTRIES) • ALMENDRAOS



ES

RECETA

Ingredientes: 1kg de almendra molida sin piel, ½ kg. de azúcar, 6 yemas, la ralladura de un limón, ½ rama de canela picada y colada.

Preparación: Preparación: Se ponen las yemas, el azúcar, la ralladura de limón y la canela, se mezcla todo bien y se añade poco a poco la almendra, hasta que quede una masa compacta, a continuación se preparan las latas del horno con un papel de cristal, se hacen pellizquitos y se colocan en las latas sin que estén muy juntos, el horno tiene que estar a una temperatura aproximada de 160° unos diez minutos, y tan pronto estén un poco dorados se sacan, porque la almendra mantiene mucho el calor y se acaba de cocer con el calor que le queda.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1 kg of ground almonds with no peel, 1/2 kg of sugar, 6 yolks, a grated lemon, 1/2 stick of cinnamon chopped and strained.

Preparation: Mix the yolks, the sugar, the grated lemon and the cinnamon. Add little by little the almond, knead all well until obtaining a soft, blended mass. Next, prepare the oven tin plates with a glassine paper. Pinch pieces of mass and place them on the plates, not too close together. The oven must be at approximately 160° for ten minutes and as soon as they are slightly toasted take them out because the almonds retain the heat a lot and they finish cooking with the heat they have left.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1kg d'ametlla mòlta sense pell, ½ kg de sucre, 6 rovells, la ratlladura d'un llimó, ½ rameta de canyella picada i tamisada.

Preparació: Es posen els rovells, el sucre, la ratlladura de llimó i la canella i es mescla tot bé. S'afegim a poc a poc l'ametlla, es pasta tot bé fins que quede una pasta blaneta i unida, a continuació es preparen les llandes del forn amb un paper de cristall, es fan pessiguets i es col·loquen a les llandes sense que estiguin massa junts, el forn ha d'estar a una temperatura aproximada de 160° uns deu minuts, i tan prompte estiguin un poc daurats es trauen, perquè l'ametlla manté molt el calor i s'acaba de fer amb el calor que li queda.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

SERENAOS

"SERENAOS" (PUFF PASTRIES) • SERENAOS



ES

RECETA

Ingredientes: ¾ de manteca de cerdo, 1 kg. de harina, ¼ l. de vino blanco, el zumo de ½ limón, 1 cucharadita de sal.

Preparación: Se mezcla la manteca, el limón, el vino y la sal y se empasta todo muy bien; añadiendo harina poco a poco. La pasta se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se alarga la masa y se corta a cuadrados. Se ponen en una bandeja y se cuecen al horno a 150°-160° durante 20 minutos aproximadamente. Una vez cocidos se pasan por azúcar molido.

EN

RECIPÉ

Ingredients: ¾ kg of lard, 1 kg of flour, ¼ litre of white wine, the juice of 1/2 a lemon, 1 small spoonful of salt.

Preparation: Mix the lard, the lemon, the wine and the salt and make a paste, adding flour little by little. Let the paste settle all night long. The next day, lengthen the mass and cut it in squares. Put them in a tray and bake in the oven at 150°-160° for 20 minutes approximately. Once baked, cover in powdered sugar.

CA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: ¾ de mantega de porc, 1 kg de farina, ¼ l de vi blanc, el suc de ½ llimó, 1 culleradeta de sal.

Preparació: Es mescla la mantega, el llimó, el vi i la sal i es pasta tot molt bé; s'afeg la farina a poc a poc. La pasta es deixa reposar tota la nit. Al dia següent, s'allarga la massa i es talla a quadrats. Es posen en una safata i es couen al forn a 150°-160° durant uns 20 minuts. Una vegada cuits es passen per sucre molt.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

MANTECADOS

"MANTECADETES" (PUFF PASTRIES) • MANTEGADETES



ES

RECETA

Ingredientes: 250 g. de manteca de cerdo, 2 huevos, 300 g. de azúcar, 650 g. de harina, 1 copa de vino dulce, la raspadura de un limón.

Preparación: Se mezcla la manteca y el azúcar; se añade el vino, los huevos y el limón rallado y se hace la masa muy bien. La pasta se aplana y se forman los mantecados, que se untan con clara de huevo y se espolvorean con canela y azúcar. Finalmente se cuecen en el horno a 150°-160° durante 20 minutos.

EN

RECIPE

Ingredients: 250 g of lard, 2 eggs, 300 g of sugar, 650 g of flour, 1 glass of sweet wine, a grated lemon.

Preparation: Mix the lard and the sugar; add the wine, the eggs and the grated lemon and make a fine paste. Flatten the paste and form the mantecados, wetting them with the egg white and sprinkle with cinnamon and sugar. Finally, bake in the oven at 150°-160° for 20 minutes.

VA

RECEPTA

Ingredients: 250 g. de mantega de porc, 2 ous, 300 g de sucre, 650 g de farina, 1 copa de vi dolç la ratlladura d'un llimó.

Preparació: Es mescla la mantega i el sucre; s'afeg el vi, els ous i el llimó ratllat i es fa la pasta molt bé. La pasta s'aplana i es formen les mantegades, que s'untan amb clara d'ou i s'empolvoren amb canella i sucre. Finalmente es couen en el forn 150°-160° durant uns 20 minuts.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

ROLLOS DE VINO

SWEET WINE ROOLS • ROTLLETS DE VI



ES

RECETA

Ingredientes: ¼ litro vino blanco, ½ litro aceite, 1 kg. de harina, 2 parejas de sobres de gaseosa.

Preparación: Se mezcla el vino y el aceite con la gaseosa, y una vez que está bien mezclado se añade la harina poco a poco. Se dan forma a los rollos y se colocan en una bandeja para cocer en el horno a 150°-160° durante 20 minutos. Una vez que están cocidos se pasan por azúcar.

EN

RECIPE

Ingredients: 1/4 litre of white wine, 1/2 litre of oil, 1 kg of flour, 2 pairs of sachets of baking soda.

Preparation: Mix the wine and the oil with the baking soda, and when it is well mixed, add the flour little by little. Shape the rolls and place them in a tray to bake in the oven at 150°-160° for 20 minutes. Once they are baked, cover in sugar.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: ¼ l, vi blanc, ½ l oli, 1 kg de farina, 2 paperets de refresc.

Preparació: Es mescla el vi i l'oli amb els paperets de refresc, i una vegada que està ben mesclada s'afeg la farina a poc a poc. Es donen forma als rotllets i es col·loquen en una safata per a coure en el forn a uns 160° durant uns 20 minuts. Una vegada que estan cuits es passen per sucre.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

ROLLOS DE ANÍS

SWEET ANISETTE ROLLS • ROTLLETS D'ANÍS



ES

RECETA

Ingredientes: 1 taza de manteca de cerdo, 1 taza de azúcar, 1 taza de anís, harina la que admita.

Preparación: Se hace una pasta con la harina, la manteca, el azúcar, el anís y los huevos batidos. Se hacen los rollos y se pasan por huevo cociéndose al horno a 150°-160° durante 20 minutos; una vez hechos se pasan por azúcar.

ES

RECIPE

Ingredients: 1 cup of lard, 1 cup of sugar, 1 cup of anisette, the flour it admits.

Preparation: Make a paste with the flour, the lard, the sugar, the anisette and the whipped eggs. Make the rolls and cover them in egg, baking them in the oven at 150°-160° for 20 minutes. Once made, cover them in sugar.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1 tassa de mantega, 1 tassa de sucre, 1 tassa d'anís, la farina la que admeta

Preparació: Es fa una pasta amb la farina, la mantega, el sucre, l'anís i els ous batuts. Es fan els rotllos i es passen per ou i es couen al forn a 150°-160° durant uns 20 minuts; una vegada fets es passen per sucre.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

ROLLOS DE HUEVO

SWEET EGGS ROLLS • ROTLLETS D'OU



ES

RECETA

Ingredientes: 6 huevos, 2 sobres gaseosas, 250 gramos de azúcar, 250ml de aceite de oliva, ralladura de 1 limón, harina la que admita.

Preparación: Se mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Moldear los rollitos y se colocan en una bandeja para cocer en el horno a 180° durante 25 minutos.

EN

RECIFE

Ingredients: 6 eggs, 2 sachets of baking soda, 250 grams of sugar, 250 ml of olive oil, 1 grated lemon, enough flour to make the dough.

Preparation: Mix all the ingredients together until the dough is nice and smooth. Shape it into little rolls and put them on a tray to bake them in the oven at 180° for 25 minutes.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 6 ous, 2 paperets de refresc, 250 grams de sucre, 250ml d'oli d'oliva, ratlladura d'1 llimó, la farina que admeta.

Preparació: Es mescla tots els ingredients fins a obtenir una massa homogènia. Modelar els rollets i es col·loquen en una safata per a coure'ls en el forn a 180° durant 25 minuts.

4 IGUALES

"QUATRE IGUALS" (SWEET COOKIES) • QUATRE IGUALS



ES

RECETA

Ingredientes: 1 kg de almendras molidas tostadas, 1 kg harina tostada, 1 kg de manteca, 1 kg de azúcar, ralladura limón (Opcional).

Preparación: Se mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Moldear, poner en papel de horno en una bandeja, echar azúcar y canela. Cocer en el horno a 200° durante 15 minutos.

EN

RECIPE

Ingredients: 1 kg of toated ground almonds, 1 kg of toasted flour, 1 kg of butter, 1 kg of sugar, grated lemon (Optional)

Preparation: All the ingredients are mixed until a homogeneous mass is obtained. Mold, put on baking paper on a tray, add sugar and cinnamon. Bake in the oven at 200° for 15 minutes.

VA

RECEPTA

Ingredients per a 4 persones: 1 kg d'ametles moltes torrades, 1 kg farina torrada, 1 kg de mantega, 1 kg de sucre, ratlladura llimó (Opcional)

Preparació: Es mescla tots els ingredients fins a obtenir una massa homogènia. Modelar, posar en paper de forn en una safata, tirar sucre i canyella. Coure en el forn a 200° durant 15 minuts.

BUÑUELOS DE ARROZ

`BUNYOLS D'ARRÒS' (SWEET RICE FRITTERS)

BUNYOLS D'ARRÒS



ES

RECETA

Ingredientes: 1 kg de arroz, ½ kg de azúcar, ¼ kg de harina, 1 huevo y 7 yemas, 2 palitos de canela en rama, 1 cucharada de canela en polvo, la piel de un limón.

Preparación: Se hierve el arroz con la piel del limón, la canela en rama y se cuece hasta que el arroz esté cocido removiendo continuamente. Se quita la piel del limón y la canela. Se pone, el huevo y las 7 yemas y el azúcar tritándolo muy bien obteniendo una pasta espesa. Se añade la canela en polvo y la harina, batiéndolo todo muy bien. En una paella con aceite bien caliente se coloca la pasta de buñuelo en la buñolera y se frien. Una vez hechos, antes de servir, se pasan por azúcar y canela.

EN

RECIPE

Ingredients: 1 kg of rice, ½ kg of sugar, ¼ kg of flour, 1 egg and 7 yolks, 2 sticks of cinnamon, 1 spoonful of powdered cinnamon, the peel of a lemon.

Preparation: Knead the flour and the yeast with the Boil the rice with the lemon peel and the stick of cinnamon until the rice is cooked, stirring continuously. Remove the lemon peel and the cinnamon. Add the egg and 7 yolks and the sugar, grinding it very well until you obtain a thick paste. Add the powdered cinnamon and the flour, whipping it all very well. On a wide frying pan or paella with hot oil place the buñuelo paste in the 'buñolera' (that gives shape to the 'buñuelo') and fry them. Once made, before serving, cover them in sugar and cinnamon

VA

RECEPTA

Ingredients: 1 kg d'arròs, ½ kg de sucre, ¼ kg defarina, 1 ou i 7 rovells, 2 rametes de canella, 1 cullerada de canella en pols, la pell d'un llimó.

Preparació: Es bull l'arròs amb la pell del llimó, la canella en rama i es cou fins que l'arròs estiga cuit remonent continuament. Es lleva la pell del llimó i la canella. Es posen el ou i els 7 rovells i el sucre, es tritura tot molt bé fins que s'obté una pasta espessa. S'afeg la canella en pols i la farina, es bat tot molt bé. En una paella amb oli ben calent es col·loca la pasta de bunyol en la bunyolera i es frigen. Cal servir-los amb canella i sucre.

**Las recetas presentadas en la guía pueden sufrir alguna variación en sus ingredientes y elaboración dependiendo de quien las realice, como dice el dicho "cada quién cocina con su receta".*

**The recipes we have presented in this guide may suffer some variations in their ingredients and elaboration depending on who makes them. As the saying goes, "to each his own".*

**Les receptes presentades en la guia poden patir alguna variació en l'elaboració depenent de qui les realitze, com diu el refrany "Cadascú cuina en la seua recepta"*

VEN A COMPRAR Y A COMER EN MUTXAMEL

VINE A COMPRAR I A MENJAR A MUTXAMEL

COME TO SHOP AND EAT IN MUTXAMEL



ES

Ven, prueba y disfruta de nuestra gastronomía local

Te invitamos a hacer un viaje por los sabores auténticos de nuestra tierra. Nuestros bares, restaurantes y comercios te esperan con los brazos abiertos para ofrecerte una experiencia gastronómica única, llena de tradición, calidad y cercanía.

Come como en casa, mejor que nunca.

Degusta platos típicos elaborados con productos frescos y de temporada.

Compra de proximidad, compra con corazón

Apoya a los comercios locales: visita nuestras fruterías, verdulerías, carnicerías y hornos tradicionales. Te llevarás a casa productos de gran calidad y contribuirás a mantener vivo el comercio local.

Una experiencia que va más allá de la comida

Ven a pasear, conoce nuestros rincones y vive el calor de nuestro municipio mientras saboreas sus productos más auténticos.

EN

Come, taste and enjoy our local cuisine

Tour around the authentic flavours of our land. Our bars, restaurants and shops will give you a warm welcome and make your culinary experience unique, full of tradition, quality and hospitality.

Eat as you would at home, better than ever.

Sample typical dishes made with fresh seasonal products.

Buy locally, buy with your heart

Support local business: visit our traditional fruit shops, vegetable shops, butcher's and bakeries. You will take high quality products back home with you and you will contribute to keeping local businesses alive.

An experience that is much more than food

Come and stroll around, discover all our nooks and crannies and enjoy the warmth of our municipality while you delight in its most authentic products.

CA

Vine, tasta i gaudeix de la nostra gastronomia local

Et convidem a fer un viatge pels sabors autèntics de la nostra terra. Els nostres bars, restaurants i comerços t'esperen amb els braços oberts per oferir-te una experiència gastronòmica única, plena de tradició, qualitat i proximitat.

Menja com a casa, millor que mai!

Tasta plats típics elaborats amb productes frescos i de temporada.

Compra de proximitat, compra amb cor

Dona suport als comerços locals: visita les nostres fruteries, verduleries, carnisseries i forns tradicionals. T'emportaràs a casa productes de gran qualitat i contribuiràs a mantindre viu el comerç local.

Una experiència que va més enllà del menjar

Vine a passejar, coneix els nostres racons i viu el caliu del municipi mentre assaïoreixes els seus productes més autèntics.



Información acerca de la LEY 15/2018, 7 de junio, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunitat Valenciana.
 Artículos 16 y 17 disponibles en: <https://turisme.mutxamel.org/folletos/>

Edita:



Colabora:



**Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca**

Tel. +34 965230160
 Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



Mutxamel Tourist Info

C/ Carmé, 1
 03110 Mutxamel (Alicante)
 Tel: 96 595 64 41 / Móvil: 683 589 917
www.turismo.mutxamel.org
mutxamel@touristinfo.net



Reedición 2025

