



DESTÍ TURÍSTIC DE QUALITAT
DESTINO TURÍSTICO DE CALIDAD / QUALITY TOURIST DESTINATION



RECEPTES
tradicionals

PAELLA *Valenciana*

PAELLA VALENCIANA

400 grams d'Arròs Bomba
1 Kg. de pollastre trossejat
500 grams de conill trossejat
200 grams de fesols verds
100 grams de garrofó fresc
100 grams de tomaca trossejada
6 cullerades d'oli d'oliva
Uns fils de safrà
Pebre vermell molt
Una branqueta de romer
Sal

VALENCIAN PAELLA

400 grams of Bomba rice
1 kg of chicken, cut into pieces
500 grams of rabbit, cut into pieces
200 grams of green beans
100 grams of fresh garrofó
100 grams of chopped tomatoes
6 tablespoons of olive oil
A few strands of saffron
Ground red paprika
A sprig of rosemary
Salt

PAELLA VALENCIANA

400 gramos de Arroz Bomba
1 Kg. de pollo troceado
500 gramos de conejo troceado
200 gramos de judías verdes
100 gramos de garrofó fresco
100 gramos de tomate troceado
6 cucharadas de aceite de oliva
Unas hebras de azafrán
Pimentón rojo molido
Una ramita de romero
Sal



🇪🇸 Elaboració de la paella valenciana

Aboca l'oli sobre la paella i encén el foc. Una vegada l'oli estiga calent, afegeix el conill i el pollastre i sofregeix-los fins que adquirisquen un color daurat.

Carn paella valenciana

Recorda donar voltes a les peces de carn perquè es facen uniformement. A continuació, posa les verdures i ofega-les.

Ingredients paella valenciana

Ara aboca la tomaca ratllada i sofregeix-la de la mateixa manera, remoyent constantment.

Sofregit paella valenciana

Ara és el torn del pebre vermell. Afegeix-lo i remou-lo tot just un instant, de seguida has d'abocar l'aigua fins als reblons de la paella per evitar que es creme. Afegeix-hi el safrà, el romer i la sal.

Recepta de paella valenciana

Quan l'aigua esclate a bullir, deixa-la uns 5 minuts en ebullició amb foc viu. A continuació, baixa a foc mitjà i deixa-ho coure entre 20 i 30 minuts. Aviva el foc i afegeix l'arròs.

Brou de paella valenciana

La forma tradicional de posar-ho és fent una creu a l'aigua que està bullint i repartir-ho de manera uniforme per la superfície del recipient. Aprofita ara per a tastar i rectificar de sal.

Arròs paella valenciana

Mantín el foc fort durant uns 10 minuts i redueix el foc a la meitat durant un temps semblant fins que l'arròs quede al punt de cocció.

Bon profit!

🇬🇧 Preparation of valencian paella

Pour the oil over the paella and turn on the heat. Once the oil is hot, add the rabbit and chicken and fry them until they turn golden brown.

Valencian paella meat

Remember to turn the pieces of meat so that they cook evenly. Then, add the vegetables and sauté them.

Valencian paella ingredients

Now pour the grated tomato and fry it in the same way, stirring constantly.

Valencian paella stir-fry

Now it's the turn of the paprika. Add it and stir for just a moment, then pour the water up to the rivets of the paella to prevent it from burning. Add the saffron, rosemary and salt.

Valencian paella recipe

Once the water starts to boil, let it boil for about 5 minutes on a high heat. Then, lower the heat to medium and let it cook for 20 to 30 minutes. Raise the heat and add the rice.

Valencian paella broth

The traditional way of adding it is by making a cross in the boiling water and spreading it evenly over the surface of the container. Take the opportunity now to taste and adjust the salt.

Valencian paella rice

Keep the heat high for about 10 minutes and reduce the heat to half for a similar amount of time until the rice is cooked. Enjoy!

🇪🇸 Elaboración de la paella valenciana

Vierte el aceite sobre la paella y enciende el fuego. Una vez el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo y sofríelos hasta que adquieran un color dorado.

Carne paella valenciana

Recuerda darle vueltas a las piezas de carne para que se hagan uniformemente. A continuación, echa las verduras y rehógalas.

Ingredientes paella valenciana

Ahora vierte el tomate rallado y sofríelo del mismo modo, removiendo constantemente.

Sofrito paella valenciana

Ahora es el turno del pimentón. Añádelo y remuévelo apenas un instante, enseguida tienes que verter el agua hasta los remaches de la paella para evitar que se queme. Añade el azafrán, el romero y la sal.

Receta de paella valenciana

Una vez que el agua rompa a hervir, déjala unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación, baja a fuego medio y déjala cocer entre 20 y 30 minutos. Aviva el fuego y añade el arroz.

Caldo de paella valenciana

La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente. Aprovecha ahora para probar y rectificar de sal.

Arroz paella valenciana

Mantén el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reduce el fuego a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción.

¡Buen provecho!

ARRÒS

al forn

ARRÒS AL FORN

Per a 4 persones:

200 grams d'arròs bomba Nomen
500 mil·lilitres de brou d'escudella
100 grams de cigrons bullits
4 costelles de porc a trossos
2 botifarres de ceba
4 llenques de cansalada viada fresca
1 creïlla
1 tomaca
1 cap d'all
Oli d'oliva
Sal
Pebre
Safrà

BAKED RICE

For 4 people:

200 grams of Nomen bomba rice
500 milliliters of escudella broth
100 grams of boiled chickpeas
4 pork chops cut into pieces
2 onion sausages
4 slices of fresh bacon
1 potato
1 tomato
1 head of garlic
Olive oil
Sal
pepper
saffron

ARROZ AL HORNO

Para 4 personas:

200 gramos de arroz bomba Nomen
500 mililitros de caldo de escudella
100 grams de garbanzos hervidos
4 chuletas de cerdo en trozos
2 butifarrones de cebolla
4 lonchas de panceta fresca
1 patata
1 tomate
1 cabeza de ajos
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
Azafrán



Elaboració de l'arròs al forn tradicional

Comença per fregir la creïlla. Renta-la, pela-la i talla-la en rodanxes de 3-4 mil·límetres de gruix. Posa una paella amb oli d'oliva abundant i fregeix les rodanxes de creïlla.

Escorre-les i reserva-les.

Sofregeix la carn. Enretira una mica d'oli de fregir les creïlles (deixa'n només un fons) i frig les costelles de porc salpebrades, fins que estiguen daurades per tots els costats. Reserva-les.

A la mateixa paella, frig la cansalada viada fresca (que hauràs d'haver tallat a trossos abans) i després les botifarres (punxa-les abans perquè no s'òbriguin). Enretira i reserva'ls.

Frig l'arròs i els cigrons. Posa l'arròs a la mateixa paella, afegeix els cigrons i el safrà. Remou uns minuts per què s'impregnen de l'oli on has cuinat la carn. Rectifica de sal.

Posa l'arròs amb cigrons a la cassola de fang. Després, distribueix per damunt la costella, la cansalada viada i la botifarra tallada a trossos. Distribueix també les rodanxes de creïlla i la tomaca, també tallat a rodanxes. En el centre, posa la cabeça d'alls.

Calenta el brou en un cassó, fins que arranque el bull. Afegeix-lo a la cassola, banyant tots els ingredients, i posa-la al forn a 220°. Deixa coure durant 20 minuts i enretira del forn. Deixa reposar 2 minuts, i a la taula!



Preparation of traditional baked rice

Start by frying the potato. Wash it, peel it and cut it into slices 3-4 millimeters thick. Put a pan with plenty of olive oil and fry the potato slices. Drain and set aside.

Fry the meat. Remove a little oil from frying the potatoes (leave only a layer) and fry the salted pork ribs until they are golden brown on all sides. Reserve them. In the same pan, add the pancetta, which you must have cut into pieces beforehand) and then the butifarrons (prick them first so they don't open). Withdraw and book them.

Skip the rice and chickpeas. Put the rice in the same pan, add the chickpeas and saffron. Stir for a few minutes so that they soak up the oil in which you cooked the meat. Rectification of salt.

Put the rice with chickpeas in the clay pot. Then, distribute the rib, the pancetta and the butifarró cut into pieces. Also distribute the potato slices and the tomato, also cut into slices. In the center, put the head of garlic.

Heat the broth in a saucepan until it starts to boil. Add it to the pan, mixing all the ingredients, and put it in the oven at 220°. Leave to cook for 20 minutes and remove from the oven. Leave to rest for 2 minutes, and on the table!



Elaboración del arroz al horno tradicional

Empieza por freír la patata. Lávala, péjala y córtala en rodajas de 3-4 milímetros de espesor. Pon una sartén con abundante aceite de oliva y fríe las rodajas de patata. Escúrrelas y resérvalas.

Sofríe la carne. Retirar un poco de aceite de freír las patatas (dejar sólo un fondo) y saltear las chuletas de cerdo salpimentadas, hasta que estén doradas por todos los lados. Resérvalas. En la misma sartén, fríe la panceta (que deberás haber cortado en trozos antes) y después los butifarrones (pínchalos antes para que no se abran). Retira y resérvalos.

Saltea el arroz y los garbanzos. Pon el arroz en la misma sartén, añade los garbanzos y el azafrán. Remueve unos minutos para que se impregnen del aceite donde has cocinado la carne. Rectifica de sal.

Pon el arroz con garbanzos en la cazuela de barro. Después, distribuye por encima la costilla, la panceta y el butifarrón cortado en trozos. Distribuye también las rodajas de patata y el tomate, también cortado en rodajas. En el centro, pon la cabeza de ajos.

Caliente el caldo en un cazo, hasta que rompa a hervir. Añádelo a la cazuela, bañando todos los ingredientes, y ponla en el horno a 220°. Deja cocer durante 20 minutos y retira del horno. Deja reposar 2 minutos, ¡y a la mesa!



SUC d'anguila

SUC D'ANGUILA Ó ALL I PEBRE

Per a 4 persones:

2 caps d'all
40 ml d'oli d'oliva verge extra
800 g de creïlla
2 cullerades de pimentó dolç molt
Sal
Pebre negre molt
Aigua
1 kg d'anguila fresca

SUC D'ANGUILA O ALL I PEBRE

For 4 people:

2 heads of that
40 ml extra virgin olive oil
800 g of potato
2 teaspoons ground sweet paprika
Sal
Ground black pepper
water
1 kg of fresh eel

SUC D'ANGUILA O ALL I PEBRE

Para 4 personas:

2 cabezas de ajos
40 ml de aceite de oliva virgen extra
800 g de patata
2 cucharadas de pimiento dulce
molido
Sal
Pimienta negra molida
Agua
1 kg de anguila fresca



Elaboració del suc d'anguila ó all i pebre

Desgranar els dos caps d'all. Col·locar una cassola, preferentment de fang, a foc suau amb els 40 ml d'oli d'oliva verge extra. Introduïu els 2 caps d'all en camisa, i remoure constantment perquè es cuinen sense que arriben a daurar-se. Una vegada estén llistes, reservar.

Pelar i tallar els 800 g de creïlla. Aquest pas ens ajudarà a espessar la salsa resultant del guisat gràcies al midó que conté les creïlles. Cuinar durant 2 minuts eliminant-se perquè no se'ns creme.

El següent pas ha de ser ràpid, ja que el pimentó fregit en excés pot arruïnar el plat. Salpebrem les creïlles i incorporem les 2 cullerades de pimentó dolç molt.

Retirem junt a les creïlles i aixequem aigua fins a cobrir aquestes. Han de cuinar-se a foc suau durant 20 minuts. Mentre es cuinen les creïlles, amb cura de no cremar-nos, passem els alls i els introduïm al morter. Els piquem bé fins a aconseguir una textura fina.

Afegim el triturat a la cassola per cuinar amb les creïlles. Aquest punt aporta un sabor intens al guisat.

Passats els 20 minuts, incorporem 1 kg d'anguiles netes tallades en trossos de 4-5 cm aproximadament. Cuinem a foc suau durant 15 minuts. Provem de sal i si és necessari rectificar abans d'apagar el foc.

Com tots els guisats tradicionals, si els deixem reposar abans de consumir, guanyen en intensitat. Si anem a deixar reposar hem de cuinar menys minuts el peix per mantenir la seua textura i no se'ns resseque. Servir l'anguila d'all i pebre en cassoletes de fang individuals i gaudir.



Preparation of suc d'anguila ó all i pebre

Peel the two heads of garlic. Place a saucepan, preferably clay, on a gentle heat with 40 ml of extra virgin olive oil. Insert the 2 heads of this in a shirt, and stir constantly so that they cook without allowing them to brown. Once they are ready, reserve.

Peel and slice the 800 g of potato. This step will help us to thicken the sauce resulting from the stew thanks to the starch contained in the potatoes. Cook for 2 minutes, removing so there is no leftover.

The next step has to be quick, since we can't over-fried paprika ruin the dish. Season the potatoes and add the 2 teaspoons of ground sweet paprika.

Remove the potatoes together and add water to cover them. They have to be cooked on a low flame for 20 minutes.

While the potatoes are cooking, being careful not to burn, pass the garlic and put them in the mortar. We grind them well until we get a fine texture.

Add the majado to the casserole to cook with the potatoes. This point adds an intense flavor to the stew.

After 20 minutes, add 1 kg of clean eels cut into pieces of approximately 4-5 cm. Cook on low flame for 15 minutes. Taste for salt and adjust if necessary before turning off the heat.

Like all traditional stews, if we let them rest before consuming, they gain in intensity. If we are going to let it rest, we have to cook the fish for fewer minutes to maintain its texture and not dry it out. Serve the garlic and pepper eel in individual clay pots and enjoy.



Elaboración del suc d'anguila ó all i pebre

Desgranar las dos cabezas de ajo. Colocar una cazuela, preferentemente de barro, a fuego suave con los 40 ml de aceite de oliva virgen extra. Introduzca las 2 cabezas de ajo en camisa, y remover constantemente para que se cocinen sin que leguen a dorarse. Una vez estén listas, reservar.

Pelar y cortar los 800 g de patata. Este paso nos ayudará a espesar la salsa resultante del guiso gracias al almidón que contiene las patatas. Cocinar durante 2 minutos eliminándose para que no se queme.

El siguiente paso debe ser rápido, ya que el pimiento frito en exceso puede arruinar el plato. Salpimentamos las patatas e incorporamos las 2 cucharadas de pimiento dulce molido.

Retiramos juntos en las patatas y levantamos agua hasta cubrir estas. Tienen que cocinarse a fuego suave durante 20 minutos.

Mientras se cocina las patatas, con cuidado de no quemarnos, pasamos los ajos y los introducimos en el mortero. Los machacamos bien hasta conseguir una textura fina.

Añadimos el majado a la cazuela para cocinar con las patatas. Este punto aporta un sabor intenso al guiso.

Pasados los 20 minutos, incorporamos 1 kg de anguilas limpias cortadas en trozos de 4-5 cm aproximadamente. Cocinamos a fuego suave durante 15 minutos. Probamos de sal y si fuera necesario rectificamos antes de apagar el fuego.

Como todos los guisos tradicionales, si los dejamos reposar antes de su consumo, ganan en intensidad. Si lo dejamos reposar debemos cocinar menos minutos del pescado para mantener su textura y no se nos reseque. Servir la anguila ajo y pimienta en cazuelas de barro individuales y disfrutar.



COOQUES

escaldades

COQUES ESCALDADES

450g. d'aigua
20g. d'oli
1 culleradeta de sal
300g. de farina

(pots posar 150g. de farina normal
i 150g. de blat de moro)

SCALED COOKES

450g. of water
20g. of oil
1 teaspoon of salt
300g. of flour

(you can put 150g of normal flour
and 150g of corn)

COQUES ESCALDADES

450g. de agua
20g. de aceite
1 cucharadita de sal
300g. de harina

(puedes poner 150g. de harina
normal y 150g. de maíz)



Elaboració de les coques escaldades

Posar a bullir l'aigua, l'oli i la sal
Quan arranca a bullir afegir tota la farina
de cop, apagar el foc, ací està el laboriós,
amb una cullera de fusta remoure fins a
obtenir una massa sense grumolls.
Començar a fer boletes i amb les mans si
veieu que té grumolls podeu repastar-la.
Aixafar la bola entre dos plàstics donant-li
forma de coca.

Escalfar una paella gran i poseu una
goteta d'oli.

Es rosteixen per totes dues parts.

Mentre ja haurem cuit els ous, els tallem i
els barregem amb la tonyina i la llauna de
pebrots. Podem afegir una llauna d'anxoves.
En un altre plat posarem els espinacs
saltats amb oli i un parell d'all.

En la coca posarem el farciment que ens
agrada, la dobleguem i a menjar.

Acompanyament:

- Espinacs
- Ous
- 2 llaunes de tonyina
- 1 llauna de pebrots petita
- 1 llauna d'anxoves

ÉS POT ACOMPANYAR TAMBÉ AMB CAPELLÀ TORRAT

Sobre el foc de la cuina es posa el capellà
per a torrar-lo, movent-lo per tots els
costats fins que estiga torrat. Una vegada
torrat, es lleva el cap i l'espina central i
s'esmicola en trossos.

Preparation of acaled cookes

Boil water, oil and salt
When it starts to boil add all the flour,
turn off the fire, here's the laborious part,
stir with a wooden spoon until you get a
dough without lumps.

Start making balls and with your hands if you
see that it has lumps you can knead it again.
Crush the ball between two pieces of
plastic, giving it the shape of a cake
Heat a large frying pan and put a drop
of oil.

They are roasted on both sides.

While we will have cooked the eggs, cut them
and mix them with the tuna and the can of
peppers. We can add a can of anchovies.

On another plate, put the spinach sautéed
with oil and a couple of garlic cloves.

We will put the filling we like in the cake,
fold it and eat.

Accompaniment:

- Spinach
- Eggs
- 2 cans of tuna
- 1 can of small peppers
- 1 can of anchovies

IT CAN ALSO BE ACCOMPANIED WITH TOASTED CAPELLA

Place the capella over the kitchen fire to
toast it, moving it from all sides until it
is "torrat". Once roasted, the head and
central spine are removed and crumbled
into pieces.

Elaboración de las cocas "escaldades"

Poner a hervir el agua, el aceite y la sal
Cuando arranque a hervir añadir toda la
harina de golpe, apagar el fuego, aquí está
lo laborioso, con una cuchara de madera
remover hasta obtener una masa sin grumos.
Empezar a hacer bolitas y con las manos si
veis que tiene grumos podéis reamasarla.
Aplastar la bola entre dos plásticos
dándole forma de coca.

Calentar una sartén grande y poner una gotita
de aceite.

Se asan por ambas partes.

Mientras ya habremos cocido los huevos,
los cortamos y los mezclamos con el atún
y la latita de pimientos. Podemos añadir
una latita de anchoas.

En otro plato pondremos las espinacas
salteadas con aceite y un par de ajos.

En la coca pondremos el relleno que nos
guste, la doblamos y a comer.

Acompañamiento:

- Espinacas
- Huevos
- 2 latas de atún
- 1 lata de pimientos pequeña
- 1 lata de anchoas

SE PUEDE ACOMPÑAR TAMBIÉN CON CAPELLAN TOSTADO

Sobre el fuego de la cocina se pone el
capellán para torrarlo, moviéndolo por
todos los lados hasta que esté "torrat".
Una vez torrado, se quita la cabeza y la
espina central y se desmenuza en trozos.

COCA

de pebre i tomaca

COCA DE PEBRE I TOMACA

325 gr. aprox. de farina
(incorporeu progressivament,
poseu la que admeta)
150 ml d'aigua
100 ml. d'oli d'oliva verge extra
una culleradeta de pols per coure
sal
2 tomaques grans madures
pebrot vermell
1 o 2 llaunes de tonyina
1 ou bullit

COCA PEPPER AND TOMATO

325 gr. approx. of flour
(incorporate gradually,
put as much as you can)
150 ml of water
100 ml. of extra virgin olive oil
a teaspoon of baking powder
salt
2 large ripe tomatoes
1 red pepper
1 or 2 can of tuna
1 boiled egg

COCA DE PIMIENTO Y TOMATE

325 gr. aprox. de farina
(incorpore progresivamente,
ponga la que admita)
150 ml de agua
100 ml. de aceite de oliva verge extra
una cucharadita de polvo para hornear
sal
2 tomates grandes maduros
1 pimiento rojo
1 o 2 latas de atún
1 huevo hervido

Elaboració de la coca de pebre i tomaca

Primer preparem la massa.

Posem en un bol l'oli, l'aigua i hi afegim el llevat, la sal i anem incorporant a poc a poc la farina mentre pastem. Ens ha de quedar una massa que s'enlaire fàcilment dels dits.

Estenem la massa sobre la safata del forn coberta amb paper de forn i reservem.

Posem el forn a preescalfar a 180 ° i preparem el sofregit.

Pelem les tomaques (serà molt fàcil si les escaldem uns minuts en aigua bullint) i les trossegem igual que el pebrot.

Posem un poquet d'oli d'oliva verge extra en una paella i hi donem unes voltes.

Quan retirem del foc hi afegim la tonyina, ho barregem i ho posem per damunt de la massa.

Enfornem durant 25-30 minuts, fins que vegem que la massa està dauradeta.

Passat aquest temps traïem del forn i ratllem per damunt l'ou dur.

Com millor es degusta és a temperatura ambient.

Preparation of coca pepper and tomato

First we prepare the dough.

Put the oil and water in a bowl and add the yeast and salt and gradually add the flour while kneading. We should have a dough that comes off easily from the fingers.

We spread the dough on the oven tray covered with baking paper and set aside.

Preheat the oven to 180° and prepare the stir-fry.

Peel the tomatoes (it will be very easy if you blanch them in boiling water for a few minutes) and chop them in the same way as the pepper.

Put a fillet of extra virgin olive oil in a pan and turn it around.

When we remove from the heat, add the tuna, mix and put it on top of the dough.

We bake for 25-30 minutes, until we see that the dough is golden.

After this time, remove from the oven and grate the hard-boiled egg over it.

It tastes best at room temperature.

Elaboración de la coca de pimiento y tomate

Primero preparamos la masa. Ponemos en un cuenco el aceite, el agua y añadimos la levadura, la sal y vamos incorporando poco a poco la harina mientras amasamos. Nos debe quedar una masa que despegue fácilmente de los dedos.

Extendemos la masa sobre la bandeja del horno cubierta con papel de horno y reservamos.

Ponemos el horno a precalentar a 180° y preparamos el sofrito.

Pelamos los tomates (será muy fácil si los escaldamos unos minutos en agua hirviendo) y los troceamos igual que el pimiento. Ponemos un poquito de aceite de oliva virgen extra en una sartén y le damos unas vueltas.

Cuando retiramos del fuego añadimos el atún, lo mezclamos y lo ponemos por encima de la masa.

Horneamos durante 25-30 minutos, hasta que veamos que la masa está doradita.

Pasado este tiempo sacamos del horno y rallamos por encima el huevo duro.

Cuanto mejor se degusta es a temperatura ambiente.



PASTISSOS

de Nadal

PASTISSETS DE NADAL

1/4 de sucre
1/4 l d'aiguardent
got i mig d'oli
1 kg. de farina
confitura de moniato
sucre glaç, canyella en branca,
1 llima ratllada

Elaboració dels pastissos de Nadal

Poseu a bullir conjuntament l'aiguardent, l'oli i el sucre. Quan bullirà, afegireu la farina fins que la pasta quede lligada. Deixeu-la refredar. Esteneu la massa sobre una superfície llisa. Amb la vora d'un got d'aigua tal·leu la pasta i feu-ne trossets circulars. Sobre cada coqueta diposeu una cullerada de moniato confitat i dobleu-la fins a tancar-la. Coeu-los a forn a temperatura forta. Una vegada cuïts, empolvoreu-los amb el sucre glaç.

CHRISTMAS COOKIES

4 1/4 sugar
1/4 l of brandy
glass and half of oil
1 kg of flour
sweet potato jam
ice cream, cinnamon
1 grated lime

Preparation of Christmas cookies

Put the brandy, oil and sugar to boil together. When it boils, add the flour until the pasta is stiff. Let it cool. Spread the dough on a smooth surface. With the rim of a glass of water, cut the pasta into circular pieces. Place a spoonful of candied sweet potato on each coquette and fold it over until closed. Cook them in the oven at high temperature. Once cooked, sprinkle them with icing sugar.

PASTELILLOS DE NAVIDAD

1/4 de azúcar
1/4 l de aguardiente
vaso y medio de aceite
1 kg. de harina
confitura de boniato
azúcar glass, canela en rama
1 lima rayada

Elaboración de los pastelillos de Navidad

Ponéis a hervir conjuntamente el aguardiente, el aceite y el azúcar. Cuando hervirá, añadiréis la harina hasta que la pasta quede ligada. Dejádla enfriar. Extendéis la masa sobre una superficie lisa. Con el borde de un vaso de agua cortáis la pasta en trocitos circulares. Sobre cada coqueta depositáis una cucharada de boniato confitado y dobladla hasta cerrarla. Cocedlos a horno a temperatura fuerte. Una vez cocidos, espolvoreadlos con el azúcar glass.

MASSAPÀ

de Xeraco

MASSAPÀ DE XERACO

1/2 kg. d'ametló
1/2 kg. de sucre
4 ous
1/4 kg. de carabassat
tallat a trossets
nous i neules

Elaboració del massapà de Xeraco

En un bol mescleu 3 clares d'ou amb l'ametló i el sucre. Pasteu la massa amb les mans i feu-ne dues boles de grandària semblant i aplaneu-les en forma de coca. Poseu una de les coques sobre la neula i farciu-la amb el carabassat barrejat amb els quatre rovells d'ou. L'altra l'utilitzeu perquè tape el massapà. Unteu el massapà amb la clara sobrerera. Decoreu-lo amb les nous i coeu-lo una hora al forn de 150°.

XERACO MASSAPÀ

1/2 kg. of ground almonds
1/2 kg. sugar
4 eggs
1/4 kg. of cut
pumpkin pieces
nuts and wafers

Preparation of Xeraco massapà

In a bowl, mix 3 egg whites with ground almonds and sugar. You knead it dough with hands we make two balls of similar size flatten them into a cake shape. Put one of the cakes on the wafer and fill it with it pumpkin mixed with four egg yolks. You use the other one because I cover it marzipan Spread the marzipan with the clear cork. Decorate it with walnuts and cook it for an hour in the oven at 150°.

MAZAPÁN DE XERACO

1/2 kg. de almendra molida
1/2 kg. de azúcar
4 huevos
1/4 kg. de calabazate
cortado a trocitos
nueces i barquillos

Elaboración de mazapán de Xeraco

En un bol mezcláis 3 claras de huevo con la almendra molida y el azúcar. Amasáis la masa con las manos hacemos dos bolas de tamaño parecido y allanadlas en forma de coca. Ponéis una de las cocas sobre el barquillo y rellenadla con el calabazate mezclado con las cuatro yemas de huevo. La otra la utilizáis para que tape el mazapán. Untáis el mazapán con la clara sobrante. Decoradlo con las nueces y cocedlo una hora al horno de 150°.



BUNYOLS

de carabassa

BUNYOLS DE CARABASSA

500 g de carabassa
500 g de farina
30 g de llevat
2 ous
1 corfa de llima ratllada
canyella

PUMPKIN DONUTS

500 g of pumpkin
500 g of flour
30 g of yeast
2 eggs
1 basket of grated file
cinnamon

BUÑUELOS DE CALABAZA

3500 g de calabaza
500 g de farina
30 g de llevadura
2 huevos
1 corteza de limón rayado
canela

Elaboració dels bunyols de carabassa

Torre la carabassa al forn, lleveu-li la corfa i netegeu la molla. Pasteu-la i repasteu-la fins que es torne una massa suau.

Desfeu el llevat en un got amb aigua tibia. Afegiu la farina a la carabassa pastada i trebal·leu-la amb les mans, incorporeu l'aigua amb el llevat i repasteu-ho tot.

Quan la massa quede ben fina, deixeu-la reposar durant 20 minuts perquè fermente.

Després, afegiu la canyella, la llima ratllada i els ous batuts i pasteu-ho tot plegat. Escalfeu l'oli en una cassola fins que estiga ben calent. Amb una bunyolera, aneu fregint els bunyols fins que adopten un color daurat obscur.

També podeu fer-los amb la mà, humida perquè la pasta no s'apegue, si és que en teniu traça, i els doneu forma amb els dits índex i polze.

Preparation of pumpkin donuts

Roast the pumpkin in the oven, remove the core and clean the crumb. Knead it and re-knead it until it becomes a soft dough.

Dissolve the yeast in a glass of warm water. Add the flour to the kneaded pumpkin and work it with your hands, add the water with the yeast and knead everything.

When the dough is very thin, let it rest for 20 minutes to ferment.

Then add the cinnamon, grated lime and beaten eggs and knead everything together. Heat the oil in a saucepan until it is very hot. With uja donut maker, fry the donuts until they take on a dark golden color.

You can also make them with your hand, wet so that the paste doesn't stick, if you have a trace of it, and shape them with your index fingers and thumb.

Elaboración de los buñuelos de calabaza

Torre la calabaza en el horno, quítale la corteza y limpie la miga. Amasar y repasar hasta que se vuelva una masa suave.

Deshaga la levadura en un vaso con agua tibia. Agregue la harina a la calabaza amasada y trabájala con las manos, incorpore el agua con la levadura y repaste todo.

Cuando la masa quede bien fina, déjela reposar durante 20 minutos para que fermente.

Después, añadir la canela, el limón rallado y los huevos batidos y amasar todo. Calentar el aceite en una cazuela hasta que esté caliente. Con una buñelera, vaya friendo los buñuelos hasta que adopten un color dorado oscuro.

También puede hacerlos con la mano, húmeda para que la pasta no se pegue, si es que tiene traza, y les da forma con los dedos índice y pulgar.



Recorda!

En qualsevol dels restaurants tant del poble com la platja de Xeraco es poden menjar aquests plats.

Vine a provar-los!

Remember!

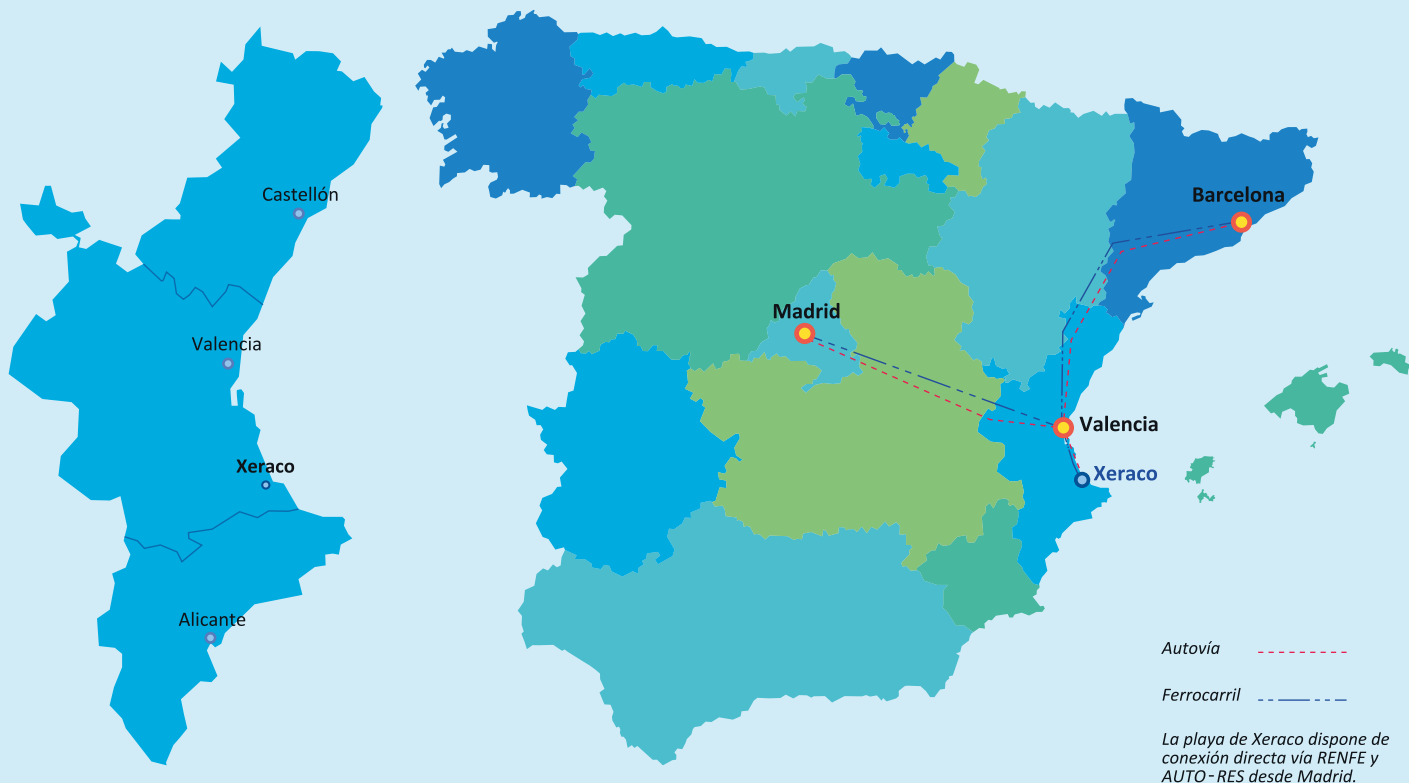
You can eat these dishes in any of the restaurants both in the town and on the beach of Xeraco.

Come try them!

¡Recuerda!

En cualquiera de los restaurantes tanto del pueblo como la playa de Xeraco se pueden comer estos platos.

¡Ven a probarlos!



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE XERACO
Plaza de la Iglesia, 3
Tel. 96 289 00 03 - Fax 96 289 25 40
46770 XERACO (Valencia)
Tel. Oficina Información y Turismo 96 288 82 61
Playa de Xeraco

www.xeraco.es



 Diputació
de València | Per sempre
pobles