



La Vall
d'Albaida

VAL · CAS

Guia gastronòmica
Guía gastronómica

i **Punts
d'informació
turística
a la Vall d'Albaida**



**MANCOMUNITAT DE MUNICIPIS
DE LA VALL D'ALBAIDA**
DEPARTAMENT DE TURISME
c/ Sant Francesc, 8, 3r-6a,
46870 Ontinyent
T 96 238 90 91
F 96 238 85 45
valldalbaida.com
mancovall.com
turisme@mancovall.com

TOURIST INFO AIELO DE MALFERIT

MUSEU DE NINO BRAVO

Passeig de l'Eixample, s/n
46812 Aielo de Malferit
T 96 236 07 20 / 654 394 296
aielodemalferit.es
aielo@touristinfo.net

TOURIST INFO ALBAIDA

**MUSEU INTERNACIONAL
DE TITELLES D'ALBAIDA (MITA)**

Plaça Major s/n
(Palau dels Milà i Aragò)
46860 Albaida
T 96 239 01 86
albaida.es
albaida@touristinfo.net

TOURIST INFO BOCAIRENT

Plaça de l'Ajuntament, 2
46880 Bocairent
T 96 290 50 62
bocairent.org
bocairent@touristinfo.net

TOURIST INFO LLUTXENT

Av. de València, 66
46838 Llutxent
T 96 229 43 86 /96 229 40 01
llutxent.es
informacio@llutxent.org

TOURIST INFO ONTINYENT

Plaça de Sant Roc, 2 (Palau de la Vila)
46870 Ontinyent
T 96 291 60 90
turismo.ontinyent.es
ontinyent@touristinfo.net

La comarca de la Vall d'Albaida, integrada per 34 municipis i situada al sud de la província de València, és una joia d'interior que alberga nombrosos atractius culturals i naturals. La seua proximitat amb la costa i amb les capitals de província fa que la Vall d'Albaida siga un lloc perfecte per fer turisme rural i d'interior.

La Vall d'Albaida està envoltada per la serra de la Mariola, la serra Grossa, la serra d'Agullent i la serra del Benicadell i banyada pel riu Clariano i el riu Albaida. Per això es tracta d'una completa comarca que, a més de suposar un gran al·licient mediambiental si desitges desconnectar de la ciutat i gaudir de la flora i la fauna de la zona, també t'ofereix un ric patrimoni cultural i una exquisida gastronomia.

La comarca de la Vall d'Albaida, integrada per 34 municipis i situada al sud de la província de València, es una joia de interior que alberga numerosos atractivos culturales y naturales. Su proximidad con la costa y con las capitales de provincia hace que la Vall d'Albaida sea un lugar perfecto para realizar turismo rural y de interior.

La Vall d'Albaida està rodeada per la sierra de la Mariola, la sierra Grossa, la sierra de Agullent y la sierra del Benicadell y bañada por el río Clariano y el río Albaida. Por ello se trata de una completa comarca que, además de suponer un gran aliciente medioambiental si deseas desconectar de la ciudad y disfrutar de la flora y la fauna de la zona, también te ofrece un rico patrimonio cultural y una exquisita gastronomía.



**La Vall
d'Albaida**

**Experiència
interior**

Introducció

La cuina ha pres especial atenció i s'ha situat al capdavant de moltes de les motivacions per a viatjar. En aquest sentit, la cuina ocupa un lloc especial dins el panorama actual i fins i tot dins del turisme.

Cada vegada són més les persones que s'animen a realitzar un viatge, una escapada d'un dia o de dos, o simplement realitzar desplaçaments de poques hores, motivats per qualsevol esdeveniment relacionat amb la bona cuina o atrets per la fama dels restaurants o els productes autòctons de la zona. Es tracta, doncs, d'un plaer, un gust, un estímulo, un vici que desperta els 5 sentits i que mereix la pena gaudir-lo amb les pròpies papil·les gustatives, gaudint cada instant i cada moment. Però cal tindre en compte que aquesta modalitat es pot conjugar a la perfecció amb tots els recursos culturals, patrimonials, tradicionals, festius i naturals amb que compta la Vall d'Albaida.

La Vall d'Albaida ha tingut des de sempre una arrelada tradició gastro-

nòmica. Si visites els nostres pobles, gaudiràs de l'hospitalitat, de la seua gent, i podràs tastar els plats i els dolços típics elaborats amb els productes naturals d'aquesta comarca.

Les receptes han sigut extretes del calendari de l'IEVA, del llibre *Menjar i gaudir a la Vall d'Albaida*, Vol. I, II, editat per Caixa Ontinyent, i elaborades pels cuiners de l'Associació de la Vall d'Albaida (AHVAL) i la Confederació Empresarial de la Vall d'Albaida (COEVAL). Gran part del treball fotogràfic ha sigut realitzat per Rafael Fornés de Video Frame d'Ontinyent.

Agraïments:

Hem d'agrair la col·laboració de: Ramón Haro, Casimir Romer, Carolina Alfonso, Mónica Almiñana, Antonio Garcia, Luz Vila, Teodoro Mora, Vicenta Calatayud, Xelo Alfonso i als Forners de la Vall d'Albaida. Moltes gràcies a tots i a totes els qui han fet possible aquesta guia gastronòmica.

Introducción

La cocina ha tomado especial atención y se ha situado al frente de muchas de las motivaciones para viajar. En este sentido, la cocina ocupa un lugar especial dentro del panorama actual e incluso dentro del turismo.

Cada vez son más las personas que se animan a realizar un viaje, una escapada de uno o dos días, o simplemente realizar desplazamientos de pocas horas, motivados por cualquier acontecimiento relacionado con la buena cocina o atraídos por la fama de los restaurantes o los productos autóctonos de la zona. Se trata, pues, de un placer, un gusto, un estímulo, un vicio que despierta los 5 sentidos y que merece la pena disfrutarlo con las propias papilas gustativas, disfrutando cada instante y cada momento. Pero hay que tener en cuenta que esta modalidad se puede conjugar a la perfección con todos los recursos culturales, patrimoniales, tradicionales, festivos y naturales con que cuenta la Vall d'Albaida.

La Vall d'Albaida ha tenido desde siempre una arraigada tradición gastronómica. Si visitas nuestros pueblos, disfrutarás de su hospitalidad, de su gente, y podrás probar los platos y los dulces típicos elaborados con los productos naturales de esta comarca.

Las recetas han sido extraídas del calendario del IEVA, del libro *Menjar i gaudir a la Vall d'Albaida*, Vol. I, II, editado por Caixa Ontinyent, y elaboradas por los cocineros de la Asociación de la Vall d'Albaida (AHVAL) y la Confederación Empresarial de la Vall d'Albaida (COEVAL). Gran parte del trabajo fotográfico ha sido realizado por Rafael Fornés de Video Frame de Ontinyent.

Agradecimientos

Tenemos que agradecer la colaboración de: Ramón Haro, Casimir Romer, Carolina Alfonso, Mónica Almiñana, Antonio Garcia, Luz Vila, Teodoro Mora, Vicenta Calatayud, Xelo Alfonso y a los Horneros de la Vall d'Albaida. Muchas gracias a todas y a todos quienes han hecho posible esta guía gastronómica.



Índex

Índice

Receptes de cuina tradicionals

Recetas de cocina tradicionales

- 8 Arròs amb fesols i naps
Arroz con judías y nabos
- 9 Arròs amb costra
Arroz con costra
- 10 Amanida d'embotits d'Ontinyent
Ensalada de embutidos de Ontinyent
- 11 Blat picat
Blat picat
- 12 Borreta
Borreta
- 13 Cassoleta d'esclata-sangs/pebrassos
Cazoleta de setas
- 14 Cassola d'arròs al forn
Cazuela de arroz al horno
- 16 Creïlles amb bacallà
Patatas con bacalao
- 17 Coca de botifarra de ceba
Coca de morcilla de cebolla
- 18 Cuixa de corder al forn
Pierna de cordero al horno
- 19 Peix escabetxat
Pescado escabechado
- 20 Espatles de conill amb mel i romer
Paletilla de conejo con miel y romero
- 21 Gaspatxo de Mariola
Gazpacho de Mariola
- 22 Olla de Nadal (putxero)
Olla de Navidad (puchero)
- 24 Paella del Benicadell
Paella del Benicadell
- 26 Paella valenciana
Paella valenciana
- 27 Pebrots farcits
Pimientos rellenos
- 28 Potatge
Potaje
- 29 Braç de gitano amb crema de cafè
Brazo de gitano con crema de café
- 30 Coca de carabassa
Coca de calabaza
- 31 Coques cristines
Tortas cristinas
- 32 Corets, nouetes i encarats
Corets, nouetes y encarats
- 34 Merengues de cafè
Merengues de café
- 35 Monjàvena
Monjàvena
- 36 Pastissos de les monges
o de l'esperança
Pasteles de las monjas o de la esperanza
- 38 Pastissots de moniato. Dolç de moniato
Pasteles de boniato. Dulce de boniato
- 40 Rotllets d'aiguarent o rotllos d'anís
Rollitos de aguardiente o rollos de anís
- 41 Rotllo de Sant Blai
Rollo de San Blas
- 42 Rovells i nous
Yemas y nueces
- 43 Tortada d'ametla
Torta de almendra

Arròs amb fesols i naps

Arroz con judías y nabos



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 200 g d'arròs
200 g de arroz
- 200 g de fesols secs
200 g de judías secas
- 300 g de carn de porc: peuets, costelletes...
300 g de carne de cerdo: manitas, costillas...
- 250 g de penques
250 g de pencas
- 150 g de naps
150 g de nabos
- 1 ceba
1 cebolla
- 1 tomaca
1 tomate
- 1 got d'oli
1 vaso de aceite
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce
- Safrà
Azafrán
- Sal
Sal

Preparació

Posa la carn a coure. En una altra cassola bull els fesols i canvia'ls la primera aigua. Fes el mateix amb els naps i les penques. Quan tingues totes les verdures i llegums cuites fes un sofregit de tomaca picada i pebre roig dolç. Afig-ho tot a la cassola, quan la carn estiga cuiteta. Si vols posa-li el safrà i la sal. Cou-ho uns 5 minuts més i afig-li l'arròs, que ha de quedar melós. Si vols calcular el caldo exacte, la relació és: 1 mida d'arròs per 3 d'aigua.

Preparación

Pon la carne a cocer. En otra cazuela hierve las judías y cámbiales la primera agua. Haz lo mismo con los nabos y las pencas. Cuando tengas todas las verduras y legumbres cocidas haz un sofrito de tomate picado y pimentón dulce. Añádelo todo a la cazuela, cuando la carne esté cocida. Si quieres ponle el azafrán y la sal. Cuécelo unos 5 minutos más y añadele el arroz, que tiene que quedar meloso. Si quieres calcular el caldo exacto, la relación es: 1 medida de arroz por 3 de agua.

Arròs amb costra

Arroz con costra



Ingredients

L'ingredient principal és un caldo d'olla fortament greixós, producte de carns diverses (de corder, de vedella, de porc, de gallina, d'embotit, de cansalada...) i de vegetals: cigrons remullats, creïlles, nap, xirivía...

Ingredientes

El ingrediente principal es un caldo de olla fuertemente graso, producto de carnes diversas (de cordero, de ternera, de cerdo, de gallina, de embutido, de tocino...) y de vegetales: garbanzos remojados, patatas, nabo, chirivía...

Preparació

En una cassola de test, sofregim en sagí o oli una poca tomaca picada i uns pentolets de magre greixós; afig-li 400 grams d'arròs, remou-ho tot i aboca-li el caldo d'olla, de manera que hi haja el doble volum de caldo que d'arròs. Afig-li també les molles més saboroses de la carn amb què has fet el caldo (inclosos trossos de pilota).

Fica-ho al forn, a foc mitjà. Als 15 minuts, quan l'arròs estiga quasi eixut, trau la cassola i escampa per damunt un bon batut d'ou (5 o 6) i torna a posar la cassola al forn fins que es qualle bé i quede ben rossejada la costra.

Preparación

En una cazuela de barro, sofríe en manteca o aceite un poco de tomate triturado y unos trocitos de magro graso; añadele 400 gramos de arroz, remuévelo todo y viértele el caldo de olla, de forma que haya el doble de volumen de caldo que de arroz. Añádele también las migas más sabrosas de la carne con que has hecho el caldo (incluidos trozos de pelota).

Mételo en el horno, a fuego medio. A los 15 minutos, cuando el arroz esté casi seco, saca la cazuela y esparce por encima un buen batido de huevo (5 o 6) y vuelve a poner la cazuela al horno hasta que se cuaje bien y quede bien gratinada la costra.

Amanida d'embotits d'Ontinyent

Ensalada de embutidos de Ontinyent

Elaborada pel Restaurant Casa Seguí d'Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 200 g de salsitxa d'Ontinyent
200 g de salchicha de Ontinyent
- 200 g de llonganissa seca d'Ontinyent
200 g de longaniza seca de Ontinyent
- 200 g de botifarra de carn d'Ontinyent
200 g de morcilla de carne de Ontinyent
- 500 g de mescla d'amanida
500 g de mezcla de ensalada
- 1 carabasseta
1 calabacín
- 50 g de pipes pelades
50 g de pipas peladas
- Oli d'arbecuina
Aceite de arbecuina
- Sal
Sal
- Pebre negre
Pimienta negra
- Vinagre de criança
Vinagre de crianza

Preparació

Talla la carabasseta en tires fines, salpebra i marina amb oli d'arbecuina. Talla en daus xicotets l'embotit d'Ontinyent. Escorre l'oli de la carabasseta i amb l'ajuda d'un cèrcol, col·loca la carabasseta, introdueix la mescla d'amanida, retira el cèrcol i col·loca una pluja d'embotits d'Ontinyent, les pipes pelades i amaneix-ho amb una vinagreta, que has de realitzar amb una vuitena part del vinagre respecte a l'oli, un poc de sal i de pebre.

Preparación

Corta el calabacín en tiras finas, salpimenta y marina con aceite de arbecuina. Corta en dados pequeños el embutido de Ontinyent. Escurre el aceite del calabacín y con la ayuda de un aro, coloca el calabacín, introduce la mezcla de ensalada, retira el aro y coloca una lluvia de embutidos de Ontinyent, las pipas peladas y aliñalo con una vinagreta, que tienes que realizar con una octava parte del vinagre respecto al aceite, un poco de sal y de pimienta.

Blat picat

Blat Picat

Elaborat per Menjars Clareta de Rugat



Ingredients

Ingredientes

- 600 g de blat picat
600 g de trigo molido
- 1 manoll de penques
1 manojo de pencas
- 1 manoll de bledes
1 manojo de acelgas
- 1 xirivía
1 chirivía
- 1 nap
1 nabo
- 1 pastanaga (carlota)
1 zanahoria
- 250 g de cigrons secs remullats
250 g de garbanzos secos remojados
- 250 g de fesols secs remullats
250 g de judías secas remojadas
- 500 g de porc: orella, morro, costella, peuet...
500 g de cerdo: oreja, morro, costilla, manita...
- 1 ceba
1 cebolla
- 1 tomaca madura
1 tomate maduro
- Oli i sal
Aceite y sal
- Safrà
Azafrán

Preparació

Posa oli en una cassola i sofrig la carn. Després sofrig la verdura barrejada. Darrerament, la tomaca ratllada. Aboca-li l'aigua i quan comence a bullir afeg-li els cigrons i el blat, quan torne a arrancar el bull, els fesols. Sala, posa-li el safrà i deixa-ho coure unes dues hores, a foc fluix. Ha de quedar una mescla melosa (ni caldosa ni eixuta).

Nota: Aquest plat pertany a la cuina arcaica. El blat és l'ingredient principal i al seu costat un poc de carn i les hortalisses que done el temps. El blat s'ha de rentar primer i després picar-lo en un morter per llevar-li el tegument (pelleta). A alguns pobles de la Vall el venen ja rentat i picat.

Preparación

Pon aceite en una cazuela y sofríe la carne. Después sofríe la verdura mezclada. Finalmente, el tomate rallado. Viértele el agua y cuando empiece a hervir añádele los garbanzos y el trigo, cuando vuelva a arrancar el hervor, las judías. Sala, ponle el azafrán y déjalo cocer unas dos horas, a fuego suave. Tiene que quedar una mezcla melosa (ni caldosa ni seca).

Nota: Este plato pertenece a la cocina arcaica. El trigo es el ingrediente principal y a su lado un poco de carne y las hortalizas que dé el tiempo. El trigo se tiene que lavar primero y después molerlo en un mortero para quitarle el tegumento (pielecita). En algunos pueblos de la Vall lo venden ya lavado y molido.

Borreta

Borreta

Elaborada pel Restaurant - Cafeteria
El Taulell d'Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 250 g de bacallà
250 g de bacalao
- 1 kg d'espínacs
1 kg de espinacas
- 1 kg de creïlles
1 kg de patatas
- 1 ou per persona
1 huevo por persona
- 3 nyores
3 ñoras
- 1 cabeça d'alls
1 cabeza de ajos
- Oli
Aceite
- Sal
Sal
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce
- Pebre negre mòlt
Pimienta negra molida

Preparació

Bull les creïlles, la verdura i l'abadejo (bacallà), amb les nyores i els alls, amb poca aigua, perquè quede espesset. Quan s'haja cuit tot (30') deixa caure els ous, com si anares a fregir-los. Afegeix-li el pebre roig i el pebre negre fregit amb oli. Barreja bé sense trencar els ous escalfats i serveix-ho, amb un ou per persona. (Si tens soperetes de fang, pots escalfar els ous en soperes individual al forn).

Preparación

Hierve las patatas, la verdura y el bacalao, con las ñoras y los ajos, con poca agua, para que quede espeso. Cuando se haya cocido todo (30') deja caer los huevos, como si fueses a freírlos. Añádele el pimentón dulce y la pimienta negra frita con aceite. Mezcla bien sin romper los huevos escalfados y sírvelo, con un huevo por persona. (Si tienes soperas de barro, puedes escalfar los huevos en soperas individual al horno).

Cassoleta d'esclata-sangs / pebrassos

Cazoleta de setas

Elaborada pel Restaurante Monterrey
d'Ontinyent



Ingredients

Ingredientes

- 500 g d'esclata-sangs (pebrassos nets)
500 g de setas (rebollones limpios)
- Oli
Aceite
- Sal
Sal
- 4 alls picats
4 ajos picados
- Pa ratllat (una rosqueta)
Pan rallado (una rebanada)
- Julivert picat
Perejil picado

Preparació

En una paella posa oli a calfar. Quan l'oli siga ben calent posa-li els pebrassos i la sal, i els vas remenant, a foc fluix, durant uns minuts. Soltaran suquet. Aboca-ho tot en la cassoleta de fang i escampa per damunt el picat

d'all i julivert i les miquetes de pa. Els acabaràs de sulsir, ficant-los al forn, després d'afegir-los un raig d'oli d'oliva pel damunt.

Nota: També la pots fer amb morenes, rubiols, fredolics... Els esclata-sangs (pebrassos) els hauràs de netejar amb un drap humit.

Preparación

En una sartén pon aceite a calentar. Cuando el aceite esté bien caliente ponle los rebollones y la sal, y los vas removiendo, a fuego suave, durante unos minutos. Soltarán agua. Viértelo todo en la cazoleta de barro y esparce por encima el picado de ajo y perejil y las migas de pan. Los acabarás de preparar, metiéndolos en el horno, después de añadirles un chorrito de aceite de oliva por encima.

Nota: También la puedes hacer con champiñones, setas de chopo, negrillas... Los rebollones los tendrás que limpiar con un trapo húmedo.

Cassola d'arròs al forn

Cazuela de arroz al horno

Ingredients

Ingredientes

- 500 g de porc: orella, peuet, morro...
500 g de cerdo: oreja, manita, morro...
- 400 g d'arròs
400 g de arroz
- 1 cabeça d'allis
1 cabeza de ajos
- 2 botifarres de ceba
2 morcillas de cebolla
- 250 g de cigrons remullats
250 g de garbanzos remojados
- 1 creïlla
1 patata
- 2 tomaques madures
2 tomates maduros
- 4 cullerades d'oli
4 cucharadas de aceite
- Sal
Sal
- Safrà
Azafrán

Preparació

Fes una bona cocció de la carn i els cigrons. Mesura l'arròs i, en el mateix recipient, dues mesures de caldo. En una paella frig les creïlles a rodanxes, els alls, les botifarres i les tomaques partides en dos. Finalment sofrig lleugerament l'arròs i l'incorpores a la cassola de fang, li afiges el caldo, la carn i els cigrons, tot ben calent. Pel damunt has de repartir botifarres, tomaca, creïlla, alls i afegir sal i safrà. Posa-ho al forn fort. És molt important que el caldo i els ingredients no s'hagen refredat; per tant, l'últim procés s'ha de fer amb rapidesa, sense cremar-te, és clar!



Nota: La cassola al forn té moltes varietats. D'entre totes, t'expliquem "la cassola amb tanda" del llibre *Menjar i Gaudir*. Per aconseguir la carn calia demanar torn (tanda) a la carnisseria. Perquè no s'empastre l'arròs, has de tindre el forn fort i la quantitat de caldo no serà mai més del doble que l'espai que ocupe l'arròs. Has de saber també que els pequets de porc no tenen greix, sinó una gelatina amb un alt contingut d'una proteïna molt resistent.

Preparación

Haz una buena cocción de la carne y los garbanzos. Mide el arroz y, en el mismo recipiente, dos medidas de caldo. En una sartén fríe las patatas a lonchas, los ajos, las morcillas y los tomates partidos en dos. Finalmente sofríe ligeramente el arroz y lo incorporas a la cazuela de barro, le añades el caldo, la carne y los garbanzos, todo muy caliente. Por encima tienes que repartir morcillas, tomate, patata, ajos y añadir sal y azafrán. Ponlo al horno fuerte. Es muy importante que el caldo y los ingredientes no se hayan enfriado; por lo tanto, el último proceso se tiene que hacer con rapidez, ¡sin quemarte, por supuesto!

Nota: La cazuela al horno tiene muchas variedades. De entre todas, te explicamos "la cazuela con tanda" del libro *Menjar i Gaudir*. Para conseguir la carne había que pedir turno (tanda) en la carnicería. Para que no se apelmace el arroz, tienes que tener el horno fuerte y la cantidad de caldo no será nunca más del doble del volumen que ocupe el arroz. Tienes que saber también que las manitas de cerdo no tienen grasa, sino una gelatina con un alto contenido de una proteína muy resistente.

Creïlles amb bacallà

Patatas con bacalao



Ingredients

Ingredientes

- 200 g de bacallà
200 g de bacalao
- 750 g de creïlles
750 g de patatas
- 1 ceba
1 cebolla
- 2 alls
2 ajos
- 2 tomaques
2 tomates
- 4 ous
4 huevos
- Oli
Aceite
- Sal
Sal
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce
- Safrà
Azafrán
- Una picadeta d'ametles torrades i julivert
Una picada de almendras tostadas y perejil

Preparació

En una cassola sofrig l'abadejo, la ceba, els alls pelats i les dues tomaques ratllades. Afig-li el pebre roig, el safrà i la sal, a més de les creïlles trossejades. Ho cous i, un minut abans de retirar-ho, li poses quatre ous. Per últim, afig-li la picadeta. (Si vols que quede meloset, traus 6 o 7 trossos de creïlla, els xafes i ho incorpores).

Nota: És un plat que pertany a la cuina dels "guisadets". En èpoques de fam es feia amb les ganyes de l'abadejo.

Preparación

En una cazuela sofríe el bacalao, la cebolla, los ajos pelados y los dos tomates rallados. Añádele el pimentón, el azafrán y la sal, además de las patatas troceadas. Lo cueces y, un minuto antes de retirarlo, le pones cuatro huevos. Por último, añádele la picada. (Si quieres que quede meloso, saca 6 o 7 trozos de patata, los machacas y lo incorporas).

Nota: Es un plato que pertenece a la cocina de los "guisaditos". En épocas de hambre se hacía con las raspas del bacalao.

Coca de botifarra de ceba

Coca de morcilla de cebolla

Elaborada pel Restaurante Monterrey d'Ontinyent



Ingredients

Ingredientes

- 4 Botifarres de ceba
4 morcillas de cebolla
- 450 g de farina
450 g de harina
- Rent
Levadura
- Oli i Sal
Aceite y Sal

Preparació

Prepara la massa mesclant en un recipient la farina, l'aigua i la sal, i després afig-li el rent dissolt en un poc d'oli calent. Treballa la mescla fins que es torne una massa homogènia, moment en què l'has de traure del recipient i treballar-la sobre una taula o banc enfarinat, donant-li, a poc a poc, una consistència elàstica i compacta.

Amb l'ajuda d'un corró (rodillo) l'has d'estirar, després col·loca-la sobre una llanda greixada, i posa-la al forn a uns 180-190°, i cou-la fins que comence a daurar-se. Llavors, trau-la del forn, i reparteix per damunt les botifarres que prèviament hauràs desmembrat i

desfet. De nou, introdueix la coca en el forn fins que s'acabe de coure, durant uns minuts més. En total, ens costarà uns 25 minuts de coure.

Nota: També es pot fer amb embotit (de llonganissa blanca o roja), cansalada entreverada i pebrassos.

Preparación

Prepara la masa mezclando en un recipiente la harina, el agua y la sal, y después añádele la levadura disuelta en un poco de aceite caliente. Trabaja la mezcla hasta que se vuelva una masa homogénea, momento en el que debes sacarla del recipiente y trabajarla sobre una mesa o banco enharinado, dándole, despacio, una consistencia elástica y compacta.

Con la ayuda de un rodillo lo tienes que estirar, después colócala sobre una bandeja engrasada, y ponla al horno a unos 180-190°, y cuécela hasta que empiece a dorarse. Entonces, sácala del horno, y reparte por encima las morcillas que previamente habrás desmenuzado y deshecho. De nuevo, introduce la coca en el horno hasta que se acabe de cocer, durante unos minutos más. En total, nos costará unos 25 minutos de cocer.

Nota: También se puede hacer con embutido (longaniza blanca o roja), tocino y rebollones.

Cuixa de corder al forn

Pierna de cordero al horno

Elaborada pel Restaurant Salón Los Arcos d'Albaida



Ingredients

Ingredientes

- 1 cuixa de cordero
1 pierna de cordero
- Herbes aromàtiques: timonet, romer, fulles de llorer...
Hierbas aromáticas: tomillo, romero, hojas de laurel...
- Alls
Ajos
- Sal
Sal
- Pebre negre mòlt
Pimienta negra molida
- 1 copa de brandy
1 copa de brandy
- 1 got de vi blanc
1 vaso de vino blanco
- 50 g de mantega de porc (sagí)
50 g de manteca de cerdo
- 500 g d'un picat de verdures: cebes, tomaca, alls tendres...
500 g de verduras en juliana: cebollas, tomate, ajos tiernos...

Preparació

El dia d'abans posa en maceració la carn amb aigua, el vi, el brandy, la picada de verdures i les herbes aromàtiques (24 hores). L'endemà trau la cuixa i refrega-la amb el sagí, la sal i el pebre negre. Posa la cuixa i la marinada (els ingredients de la maceració) en una cassola i cou-ho tot al forn. Dona-li la volta fins que s'haja cuit ben bé (1h 15' en total) a una temperatura de 180°. Trau-ho del forn i tritura la marinada fent una salsa que acompanyarà la carn.

Nota: a la cuixa li pots fer uns talls.

Preparación

El día de antes pon a macerar la carne con agua, el vino, el brandy, las verduras en juliana y las hierbas aromáticas (24 horas). Al día siguiente saca la pierna y úntala con la manteca, la sal y la pimienta negra. Pon la pierna y la marinada (los ingredientes de la maceración) en una cazuela y cuécelo todo al horno. Dale la vuelta hasta que se haya cocido muy bien (1h 15' en total) a una temperatura de 180°. Sácalo del horno y tritura la marinada haciendo una salsa que acompañará la carne.

Nota: a la pierna le puedes hacer unos cortes.

Peix escabetxat

Pescado escabechado

Elaborat pel Bar Jauja d'Ontinyent



Ingredients

Ingredientes

- 1 kg de sardina (o altre peix)
1 kg de sardina (u otro pescado)
- 8 dents d'all
8 dientes de ajo
- 4 fulles de llorer
4 hojas de laurel
- 3 branquetes de timó
3 ramitas de tomillo
- 1 cullerada de pebre roig dolç
1 cucharada de pimentón dulce
- 1 got d'oli
1 vaso de aceite
- 250 ml de bon vinagre de vi blanc
250 ml de buen vinagre de vino blanco
- Sal i farina
Sal y harina

Preparació

Trau-los el cap a les sardines i neteja'ls el ventre. Sala-les, enfarina-les i frig-les a tongades, amb oli calent perquè queden cruixents, però no seques. Ves deixant-les en una cassola de fang ben ordenades. Frig en el mateix oli els alls a llesques i quan s'hagen daurat apaga el foc, aboca el pebre roig i de seguida el vinagre.

A continuació afeg-hi les herbes i torna a encendre el foc. Deixa-ho bullir tot plegat 3 minuts i aboca-ho damunt les sardines. Si ho deixes un dia a reposar, l'escabetx estarà millor. Es menja fred.

Nota: El peix escabetxat és un bon recurs, una vegada fet pot aguantar més d'una setmana a la nevera i ens pot ajudar a solucionar el menú de cada dia. La melva, la sardina, la cavalla... són peixos ideals per escabetxar i a més a més solen estar sempre bé de preu.

Preparación

Quítales la cabeza a las sardinas y límpiales el vientre. Sálaslas, enharínalas y fríelas por tandas, con aceite caliente para que queden crujientes, pero no secas. Ve dejándolas en una cazuela de barro muy ordenadas. Fríe en el mismo aceite los ajos a rebanadas y cuando se hayan dorado apaga el fuego, vierte el pimentón y enseguida el vinagre.

A continuación añade las hierbas y vuelve a encender el fuego. Déjalo hervir todo 3 minutos y viértelo encima las sardinas. Si lo dejas reposar un día, el escabeche estará mejor. Se come frío.

Nota: El pescado escabechado es un buen recurso, una vez hecho puede aguantar más de una semana en la nevera y nos puede ayudar a solucionar el menú de cada día. La melva, la sardina, la caballa... son pescados ideales para escabechar y además suelen estar siempre bien de precio.

Espatles de conill amb mel i romer

Paletillas de conejo con miel y romero

Elaborades pel Restaurant La Cuina d'Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 12 espatles de conill
12 paletillas de conejo
- 300 g de ceba
300 g de cebolla
- 250 g de tomaques madures
250 g de tomates maduros
- 100 g de mel (1 gotet)
100 g de miel (1 vasito)
- 2 alls
2 ajos
- Oil i sal
Aceite y sal
- Farina
Harina
- Caldo de carn
Caldo de carne
- Romer
Romero

Preparació

Sala les espatles, enfarina-les i frig-les en una paella amb oli ben calent. A banda, sofrig la ceba picada. Prepara, amb ossos, el coll d'un pollastre i

l'espínàs, un caldo de carn i afig-li unes branquetes de romer. Cou-ho. Afig all picat, tomaca i mel a la paella on estàs sofregint la ceba. Posa el sofregit i les espatles en una cassola i afig-li caldo colat i deixa-ho coure durant 30 minuts. Emplata-ho i decora-ho amb unes branquetes de romer.

Nota: Si no havies provat mai la mel amb carn és una raó per a fer aquest plat.

Preparación

Sala las paletillas, enharínalas y fríelas en una sartén con aceite muy caliente. Aparte, sofríe la cebolla picada. Prepara, con huesos, el cuello de un pollo y el espinazo, un caldo de carne y añadele unas ramitas de romero. Cuécelo. Añade ajo picado, tomate y miel a la sartén donde estás sofríendo la cebolla. Pon el sofrito y las paletillas en una cazuela y añadele caldo colado y déjalo cocer durante 30 minutos. Emplátalo y decóralo con unas ramitas de romero.

Nota: Si no habías probado nunca la miel con carne es una razón para hacer este plato.

Gaspaxo de Mariola

Gazpacho de Mariola

Elaborat per Restaurant El Tinell de Calabuig d'Ontinyent

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 500 g de llebre o conill
500 g de liebre o conejo
- 500 g de perdius o pollastre
500 g de perdices o pollo
- 250 g d'esclata-sangs (pebrassos)
250 g de rebollones
- 250 g de xonetes (caragols de serra)
250 g de caracoles de sierra
- 1 cabeça d'alls
1 cabeza de ajos
- 2 tomaques madures ratllades
2 tomates maduros rallados
- 50 g d'ametles fregides
50 g de almendras fritas
- Pebre, sal i 250 ml d'oli
Pimienta, sal y 250 ml de aceite

Coca de gaspaxo

Coca de gazpacho

- 1 kg de farina
1 kg de harina
- 500 ml d'aigua i 20 g de sal
500 ml de agua y 20 g de sal
- Suc de llima
Zum de limón

Preparació

Trosseja la carn i frig-la amb els alls. Separa-li el fetge. Afig-li la tomaca, sofrig-la, posa l'aigua i deixa-ho bullir una horeta a foc mitjà. Posa els caragols enganyats, els esclata-sangs, la pebrella i la sal. Amb el fetge fregit, els alls i les ametles fes una picada que abocaràs quan la carn s'haja cuit.

Coca del Gaspaxo: Barreja la farina amb l'aigua i la sal, sense treballar-ho massa, sobre una superfície freda i deixa-ho reposar una hora. Fes coques molt fines i punxa-les amb una forqueta. Cou-ho sobre una planxa no molt calenta. Aparta una coca per persona per posar-li damunt el farcit. La resta de les coques trosseja-les i afig-les a la cassola 10 minuts.

Nota: podeu posar-los all-i-oli per a menjar-vos-els.

Preparación

Trocea la carne y fríela con los ajos. Separa el hígado. Añádele el tomate, sofríelo, pon el agua y déjalo hervir una hora a fuego medio. Pon los caracoles engañados, los rebollones, la pebrella y la sal. Con el hígado frito, los ajos y las almendras haz una picada que verterás cuando la carne se haya cocido.

Coca del Gazpacho: Mezcla la harina con el agua y la sal, sin trabajarlo demasiado, sobre una superficie fría y déjalo reposar una hora. Haz cocas muy finas y pínchalas con un tenedor. Cuécelas sobre una plancha no muy caliente. Aparta una coca por persona para ponerle encima el relleno. El resto de las cocas trocéalas y añádelas a la cazuela 10 minutos.

Nota: podéis ponerles all-i-oli para coméroslos.

Olla de Nadal (putxero)

Olla de Navidad (puchero)

Elaborada pel Restaurant El Tinell
de Calabuig d'Ontinyent

Ingredients (8 persones)

Ingredientes (8 personas)

- Carn: bragonet de corder, garreta, cansalada magrosa, vedella de coure, 1 peuet o orella de porc, ossos, un trosset de gallina, un blanquet, un trosset de pernil, dos botifarres...
- Carne: *bragonet de cordero, jarrete, tocino magro, ternera de cocer, 1 manita u oreja de cerdo, huesos, un trocito de gallina, un blanquet, un trocito de jamón, dos morcillas...*
- 1 pilota per persona
1 **pelota por persona**
- 500 g de cigrons remullats
500 g de **garbanzos remojados**
- 1 manollet de penques
1 **manejo de pencas**
- 2 xirivies
2 **chirivías**
- 2 naps
2 **nabos**
- 3 creïlles
3 **patatas**
- 2 pastanagues
2 **zanahorias**
- 1 fulla d'api
1 **hoja de apio**
- Sal i safrà
Sal y azafrán



Preparació

Posa a bullir, a foc mitjà, la carn, tret del blanquet i les botifarres. Fes una primera bullida a les penques en un recipient a banda i quan la carn porte 30 minuts de cocció afig-les a la cassola amb les altres verdures, tret de les creïlles. Passada una hora i mitja a foc lent afig-li les creïlles, el blanquet i la botifarra. Cou-ho 30 minuts, sempre a foc lent. Cola el caldo i fes l'arròs afegint-li les pilotes, 10 minuts abans de posar-li l'arròs. Serveix l'arròs amb pilota dins i una picadeta de julivert.

Nota: És un plat molt complet, que es pot fer el dia anterior per a poder gaudir plenament del dia de festa assenyalada. Del caldo farem un primer plat d'arròs o fideus. Pots servir al segon plat la carn i la pilota separada dels altres ingredients. T'expliquem una de les set mil receptes que es fan a la Vall.

Preparación

Pon a hervir, a fuego medio, la carne, excepto el blanquet y las morcillas. Dales un primer hervor a las pencas en un recipiente aparte y cuando la carne lleve 30 minutos de cocción añádelas a la cazuela con las otras verduras, excepto las patatas. Pasada una hora y media a fuego lento añádele las patatas, el blanquet y la morcilla. Cuécelo 30 minutos, siempre a fuego lento. Cuela el caldo y haz el arroz añadiéndole las pelotas, 10 minutos antes de ponerle el arroz. Sirve el arroz con pelota dentro y una picada de perejil.

Nota: Es un plato muy completo, que se puede hacer el día anterior para poder disfrutar plenamente del día de fiesta señalada. Del caldo haremos un primer plato de arroz o fideos. Puedes servir en el segundo plato la carne y la pelota separada de los otros ingredientes. Te explicamos una de las siete mil recetas que se hacen en la Vall.

Paella del Benicadell

Paella del Benicadell

Elaborada pel Restaurant Saló
de Banquetes Macuina de Castelló
de Rugat

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 500 g d'arròs
500 g de arroz
- 200 g de fesols (peladilla o garrofó)
200 g de judías (peladilla o garrofó)
- 300 g de conill
300 g de conejo
- 300 g de pollastre
300 g de pollo
- 250 g de fesols de trencar (verds o rojos)
250 g de judías verdes o rojas
- 2 dotzenes de caragols
2 docenas de caracoles
- 2 tomaques madures
2 tomates maduros
- 3 dl d'oli d'oliva
3 dl de aceite de oliva
- 1 pebrot roig
1 pimiento rojo
- 4 alls secs
4 ajos secos
- Aigua, safrà i sal
Agua, azafrán y sal
- Pebre negre
Pimienta negra
- Pebrella o romer
Pebrella o romero



Preparació

Sofrig la carn (fes-la ben dauradeta). Sofrig les verdures i, finalment, les tomaquetes pelades picades. Aboca-li 2 litres d'aigua i cou-ho $\frac{3}{4}$ d'hora al foc. Sala, empebra, ensafrana i encaragola. Posa l'arròs calculant tres parts d'aigua i una d'arròs (si li has d'afegir aigua ho has de fer abans de posar-hi l'arròs). Cou jugant amb el foc: si té massa caldo, foc molt viu. Si en té poc, foc més fluix.

Nota: Si es queda massa cru, has de tapar-ho amb una tapadora o amb paper, perquè s'acabe de coure. Si vols que es quede "agarraet", deixa quatre brasiues baix, durant 7 o 8 minuts. Quan estiga quasi ben cuit, afig-li damunt unes branquetes de romer i/o pebrella. Una copa de conyac, quan s'està coent la carn, no li va malament. Els caragols s'enganyen posant-los en aigua tèbia i quan ixen els posem a bullir de forma inesperada (per a ells).

Preparación

Sofríe la carne (hazla bien doradita). Sofríe las verduras y, finalmente, los tomates pelados y triturados. Viértele 2 litros de agua y cuécelo $\frac{3}{4}$ de hora al fuego. Añade la sal, la pimienta, el azafrán y los caracoles. Pon el arroz calculando tres partes de agua y una de arroz (si le tienes que añadir agua lo tienes que hacer antes de poner el arroz). Cuece jugando con el fuego: si tiene demasiado caldo, fuego muy vivo. Si tiene poco, fuego más flojo.

Nota: Si se queda demasiado crudo, tienes que taparlo con una tapadera o con papel, para que se acabe de cocer. Si quieres que se quede socarraet, deja cuatro brasas debajo, durante 7 o 8 minutos. Cuando esté casi cocido, añádele encima unas ramitas de romero y/o pebrella. Una copa de brandy, cuando se está cociendo la carne, no le va mal. Los caracoles se engañan poniéndolos en agua tibia y cuando salen los ponemos a hervir de forma inesperada (para ellos).

Paella Valenciana

Paella Valenciana

Elaborada pel Restaurant Casa Inés d'Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 400 g de conill
400 g de conejo
- 400 g de pollastre
400 g de pollo
- 250 g de bajoquetes verdes
250 g de judías verdes
- 150 g de pebrot roig (a trossets)
150 g de pimiento rojo (a trocitos)
- 150 g de fesols de trencar o garrofó
150 g de judías o garrofó
- 1 tomaca madura
1 tomate maduro
- 400 g d'arròs
400 g de arroz
- 8 cullerades d'oli
8 cucharadas de aceite
- Aigua
Agua
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce
- Safrà
Azafrán
- Sal
Sal

Preparació

Posa una paella al foc, afig-li l'oli i quan estiga ben calent posa la carn trossejada, sofrig-la i afig-li les bajoquetes verdes, el garrofó, els fesols i el pebrot roig. Continua amb el sofregit durant 8 minuts i afig-li la tomaca triturada, l'arròs, i sofrig-ho durant 4 minuts. Finalment afig-li el pebre roig, el safrà i l'aigua. Deixa-ho bullir i ajusta-ho de sal.

Preparación

Pon una paella al fuego, añádele el aceite y cuando esté muy caliente pon la carne troceada, sofríela y añádele las judías verdes, el garrofó, las judías y el pimiento rojo. Continúa con el sofrito durante 8 minutos y añádele el tomate triturado, el arroz, y sofríelo durante 4 minutos. Finalmente añádele el pimentón dulce, el azafrán y el agua. Déjalo hervir y ajústalo de sal.

Pebrots farcits

Pimientos rellenos

Elaborats pel Restaurant - Cafeteria El Taulell d'Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

- 250 g de magre picat
250 g de magro picado
- 400 g d'arròs
400 g de arroz
- 2 pits de pollastre (pexuga)
2 pechugas de pollo
- 400 g de tomaca madura
400 g de tomate maduro
- 4 pebrots rojos grans
4 pimientos rojos grandes
- Safrà
Azafrán
- Alls
Ajos
- Pebre negre
Pimienta negra
- Sal
Sal
- Pinyons
Piñones

Preparació

Sofrig el magre picat amb els alls, els pits de pollastre picolats, els pinyons i la tomaca (en aquest ordre). Quan estiga ben sofregit, afig-li l'arròs, el pebre negre i el safrà. Renta els pebrots, obri-los per dalt, trau-los les vines, i amb tot el preparat anterior farceix-los. Posa'ls a la cassola, al forn, amb un paper damunt, perquè no es cremen, i deixa'ls coure durant unes dues hores, a foc mitjà.

Nota: a alguns llocs aquest plat es diu "Bajoques farcides o pimentons rellenos".

Preparación

Sofríe el magro picado con los ajos, las pechugas troceadas, los piñones y el tomate (en este orden). Cuando esté bien sofrito, añádele el arroz, la pimienta negra y el azafrán. Lava los pimientos, ábrelos por arriba, sácales las semillas, y con todo el preparado anterior rellénalos. Ponlos en la cazuela, al horno, con un papel encima, para que no se quemen, y déjalos cocer durante unas dos horas, a fuego medio.

Nota: en algunos lugares este plato se llama *Bajoques farcides* o *Pimentons rellenos*.

Potatge

Potaje

Elaborat pel Restaurant Casa Inés d'Ontinyent



Ingredients

Ingredientes

- 1 ceba
1 cebolla
- 1 kg d'espínacs
1 kg de espínacs
- 1 creïlla
1 patata
- 1 pastanaga (carlota)
1 zanahoria
- 1 moniato
1 boniato
- 500 g de cigrons
500 g de garbanzos
- Ou dur
Huevo duro

Preparació

Sofrig la ceba i afig els espínacs al sofregit. Després posa la resta dels ingredients a la cassola, afig-li aigua fins que cobrisca tots els ingredients. Deixa-ho coure fins que els cigrons estiguen bons. Una vegada tot cuit serveix-ho i posa-li l'ou dur al plat.

Preparación

Sofríe la cebolla y añade las espínacs al sofrito. Después pon el resto de los ingredientes en la cazuela, añade agua hasta que cubra todos los ingredientes. Déjalo cocer hasta que los garbanzos estén buenos. Una vez todo cocido sírvelo y ponle el huevo duro en el plato.

Braç de gitano amb crema de cafè

Brazo de gitano con crema de café

Elaborat per Teodoro Mora

Ingredients de la massa

Ingredientes de la masa

- 6 ous
6 huevos
- 6 cullerades de sucre
6 cucharadas de azúcar
- 6 cullerades de farina
6 cucharadas de harina

Ingredients de la crema de cafè

Ingredientes de la crema de café

- 1 cafetera de 12 persones
1 cafetera de 12 personas
- 200 g de sucre
200 g de azúcar
- 3 sobres de flam Potax
3 sobres de flan Potax

Preparació de la massa

Agafa els ous i separa el rovell de la clara. En un recipient alça les clares a punt de neu i afig el sucre, sense deixar de remenar. A continuació afig-li els rovells i la farina i remena-ho tot ben remenat. Prepara una llanda amb paper d'estrassa i aboca la massa ben repartida.

Cou-la al forn, a 180° aproximadament, fins que estiga dauradeta. Retírala del forn i deixa que es refrede. Lleva-li el paper d'estrassa i farceix-la amb la crema de cafè, que hauràs preparat, i rotlla-ho a poc a poc.

Preparació de la massa

Reserva una tassa de cafè per a diluir els flams. Després posa el cafè i el sucre al foc i quan comence a bullir afig la tassa sobrant amb el flam. Remena-ho tot fins aconseguir una massa espessa. Quan la massa estiga freda, escampa-la damunt la massa i rotlla-ho a poc a poc.

Preparación de la masa

Coge los huevos y separa la yema de la clara. En un recipiente monta las claras a punto de nieve y añade el azúcar, sin dejar de remover. A continuación añádele las yemas y la harina y remuévelo todo muy removido. Prepara una bandeja con papel de estraza y vierte la masa muy repartida.

Cuécela al horno, a 180° aproximadamente, hasta que esté doradita. Retírala del horno y deja que se enfríe. Quítale el papel de estraza y rellénala con la crema de café, que habrás preparado, y enróllalo despacio.

Preparación de la crema de café

Reserva una taza de café para diluir los flanes. Después pon el café y el azúcar al fuego y cuando empiece a hervir añade la taza sobrante con el flan. Remuévelo todo hasta conseguir una pasta espesa. Cuando la pasta esté fría, espárcela encima de la masa y enróllalo despacio.

Coca de carabassa

Coca de calabaza

Elaborada per Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes

- 500 g de carabassa torrada
500 g de calabaza asada
- 500 g de sucre
500 g de azúcar
- 250 g de ametles
250 g de almendras
- 250 g de farina
250 g de harina
- 150 ml d'oli
150 ml de aceite
- 1 Royal
1 Royal
- 6 ous
6 huevos
- Llima ratllada
Limón rallado
- Neules
Obleas

Preparació

Bat la clara dels ous a punt de neu i afig-li a poc a poc el sucre, els rovells, la carabassa (que ja hauràs pastat abans), la farina, l'oli i la llima. Les coques hauràs de posar-les damunt les neules; empolvora-les, amb un poc de sucre, abans de posar-les al forn. Posa-les a forn fort fins que estiguen ben dauradetes.

Preparación

Bate la clara de los huevos a punto de nieve y añádele despacio el azúcar, las yemas, la calabaza (que ya habrás amasado antes), la harina, el aceite y el limón. Las cocas tendrás que ponerlas encima de las obleas; espolvoréalas, con un poco de azúcar, antes de ponerlas al horno. Ponlas a horno fuerte hasta que estén bien doraditas.

Coques cristines

Cocas cristinas

Elaborades per Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes

- 4 ous
4 huevos
- 250 g de sucre
250 g de azúcar
- 250 g de ametla ratllada
250 g de almendra rallada
- 75 g de farina
75 g de harina
- La ratlladura d'una llima
La ralladura de un limón
- Neules
Obleas
- 1 grapedet de fruits secs: panses, nous, ametles...
1 puñado de frutos secos: pasas, nueces, almendras...

Preparació

Bat la clara dels ous a punt de neu i afig-li a poc a poc el sucre i els rovells, mescla bé i afig les ametles amb la farina. Remena i afig la ratlladura de la llima. Reparteix la mescla en les neules i empolvora amb sucre. Després posa-les al forn durant 15 minuts a 200°.

Preparación

Bate la clara de los huevos a punto de nieve y añádele despacio el azúcar y las yemas, mezcla bien y añade las almendras con la harina. Remueve y añade la ralladura del limón. Reparte la mezcla en las obleas y espolvorea con azúcar. Después ponlas al horno durante 15 minutos a 200°.

Corets, nouetes i encarats

Corets, nouetes i encarats

Elaborats pel Restaurant El Cancell i l'Hotel l'Àgora de Bocairent. Recepta guanyadora del V Certamen de Cuina Antiga Valenciana

Ingredients per a la massa de moniato

Ingredientes para la masa de boniato

- 1 kg de moniato torrat i sense pell
1 kg de boniato asado y sin piel
- 300 g de sucre
300 g de azúcar
- 20 g de canella
20 g de canela

Ingredients per a la glassa

Ingredientes para la glassa

- 200 g de sucre glas
200 g de azúcar glas
- 30 cl d'aigua
30 cl de agua
- 3 gotetes de llima
3 gotitas de limón

Ingredients per al bescuit

Ingredientes para el bizcocho

- 6 ous
6 huevos
- 200 g de sucre
200 g de azúcar
- 250 g de farina
250 g de harina

Preparació

Prepara en primer lloc la massa de moniato: procedeix a torrar-los al forn, perquè tinguen la menor humitat possible; una vegada torrats i pelats, afeg-li el sucre i la canella i calfa la massa, alhora que la meneges enèrgicament, obtenint una massa viscosa difícil de treballar, que has de deixar assecar durant alguns dies. Una vegada seca procedeix amb un talla-pastes, en forma de cor, a donar-li la forma definitiva.

Amb la massa sobrant preparada i afegint-li un poc d'ametla blanca ratllada, per a donar-li major consistència, i amb les nous, forma unes boletes d'uns dos centímetres de diàmetre que serviran de base per a les nouetes.

Per als encarats, uneix unes quantes planxes de massa entre sí, bé amb rovell, sucre líquid o mel líquida, i talla-ho formant daus d'entre dos i tres centímetres de costat.



Una vegada tingues les bases per a les tres preparacions, amb la forma i consistència adequades, prepara la glassa amb el sucre glas, procedent de la mòlta de sucre blanc, molt poca aigua i tres gotetes de llima per a donar-li brillantor. Utilitza la glassa per a revestir les tres preparacions; submergeix-les en ella, amb una forqueta xicoteta, i diposita-les sobre un sedàs perquè escórrega el sobrant. Una vegada solidificada la massa i obtingut un acabat paregut a la cera, separa-les d'ella i retalla els sobrants solidificats.

Nota: per a presentar esta rebosteria, pots utilitzar bé safatetes de cartró o bé plats plans amb una blonda decorativa.

Preparación

Prepara en primer lugar la masa de boniato: procede a asarlos al horno, para que tengan la menor humedad posible; una vez tostados y pelados, añádeles el azúcar y la canela y calienta la masa, a la vez que la remueves

enérgicamente, obteniendo una masa viscosa difícil de trabajar, que tienes que dejar secar durante algunos días. Una vez seca procede con un corta-pastas, en forma de corazón, a darle la forma definitiva.

Con la masa sobrante preparada y añadiéndole un poco de almendra blanca rallada, para darle mayor consistencia, y con las nueces, forma unas bolitas de unos dos centímetros de diámetro que servirán de base para las nouetes.

Para los encarats, une unas cuántas planchas de masa entre sí, bien con yema, azúcar líquido o miel líquida, y córtalo formando dados de entre dos y tres centímetros de lado.

Una vez tengas las bases para las tres preparaciones, con la forma y consistencia adecuadas, prepara la glassa con el azúcar glas, procedente de la molienda de azúcar blanco, muy poca agua y tres gotitas de limón para darle brillantez. Utiliza la glassa para revestir las tres preparaciones; sumérgelas en ella, con un tenedor pequeño, y deposítalas sobre una criba para que escurra el sobrant. Una vez solidificada la masa y obtenido un acabado parecido a la cera, sepáralas de ella y recorta los sobrantes solidificados.

Nota: para presentar esta repostería, puedes utilizar bien bandejas de cartón o bien platos planos con una blonda decorativa.

Merengues de café

Merengues de café

Elaborats per Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes

- 10 ous
10 huevos
- 1 got de café
1 vaso de café
- 1 got de sucre
1 vaso de azúcar

Preparació

Alça les clares a punt de neu, que queden molt dures. Mescla-les a poc a poc amb el café i el sucre, sense parar d'alçar-les. Escudella-ho donant-li formes decoratives i col·loca-les sobre una neula o un paperet. Finalment, daura-les uns minuts al forn.

Preparación

Pon las claras a punto de nieve, que queden muy duras. Mézclalas despacio con el café y el azúcar, sin cesar de batirlas. Sírvelo dándole formas decorativas y colócalas sobre una oblea o un papelito. Finalmente, dóralas unos minutos al horno.

Monjàvena

Monjàvena

Elaborada per Vicent Brotons



Ingredients

Ingredientes

- 5 ous
5 huevos
- 1/2 got d'oli
1/2 vaso de aceite
- 1 got d'aigua
1 vaso de agua
- 1 got de farina
1 vaso de harina
- 1 cullerada de sucre
1 cucharada de azúcar
- 1 culleradeta de canella
1 cucharadita de canela
- Sagí
Manteca
- 1 pessiguet de sal
1 pellizco de sal

Preparació

Calfa l'aigua, l'oli i el pessiguet de sal en un casso al foc. Quan comence a bullir afeg la farina de colp i remena fins que la massa es desprenga del recipient. Deixa refredar la massa un poc i afeg els ous un a un.

Escampa la pasta en una llanda untada de sagí i tira-li uns trossets de sagí damunt. Mescla sucre i canella en un plat i rebliu la coca d'aquesta mescla. Posa-ho al forn durant 15 minuts.

Preparación

Calienta el agua, el aceite y el pellizco de sal en un cazo al fuego. En cuanto empiece a hervir añade la harina de golpe y remueve hasta que la masa se desprenda del recipiente. Deja enfriar la masa un poco y añade los huevos uno a uno.

Esparce la pasta en una bandeja untada de manteca y échale unos trocitos de manteca por encima. Mezcla azúcar y canela en un plato y espolvorea la coca con esta mezcla. Ponlo al horno durante 15 minutos.

Pastissos de les monges o de l'esperança

Pasteles de las monjas o de la esperanza

Elaborats pel Restaurant El Cancell i l'Hotel l'Àgora de Bocairent, davall la direcció del propietari Joaquín Piedra Alcaraz.

Ingredients per a la massa

Ingredientes para la masa

- 250 g d'ametla amb pell
250 g de almendra con piel
- 250 g de carabassat
250 g de calabazate
- 250 g de sucre
250 g de azúcar
- 150 g de bescuit ratllat
150 g de bizcocho rallado
- 250 cl d'aigua
250 cl de agua
- 4 rovells d'ou
4 yemas de huevo
- 10 g de corfa de llima ratllada
10 g de corteza de limón rallada
- 1 culleradeta de canella
1 cucharadita de canela

Ingredients per a la merenga

Ingredientes para el merengue

- 4 clares d'ou
4 claras de huevo
- Aigua i sucre
Agua y azúcar

Preparació

Posa al foc i remena constantment el carabassat, el sucre, la corfa de llima, la canella i l'aigua fins aconseguir una massa semilíquida. Una vegada elaborat este almívar afeg-li l'ametla, rectificant amb aigua i remenant-ho constantment. Després afeg el bescuit ratllat, a poc a poc, fins aconseguir la consistència desitjada.

A continuació, alça les clares amb el sucre, rectificant amb aigua a fi que la merenga no se'n passe de consistència.

Finalment, i amb la massa i la merenga preparades, procedeix a muntar els pastissos, col·locant un full de paper parafinat, sobre el qual has de dipositar una oblea prèviament tallada en forma de punta de llança. Reparteix sobre l'oblea la massa preparada donant-li la seua forma. A continuació, i a fi de donar-li la forma definitiva, cobreix la massa amb la merenga ajudant-te amb una espàtula. Introdueix-ho al forn



durant uns quatre minuts, a 190°, abans que s'abaixen les clares, fins que es dauren lleugerament.

Nota: Per a la presentació pots utilitzar un plat quadrat sobre el qual has de col·locar un dels pastissos, acompanyat per uns trossets de canella en rama, carabassat i corfa de llima tallada a tires fines. Finalment empolvora el plat amb canella mòlta.

Preparación

Pon al fuego y remueve constantemente el calabazate, el azúcar, la corteza de limón, la canela y el agua hasta conseguir una masa semilíquida. Una vez elaborado este almívar añádele la almendra, rectificando con agua y removiéndolo constantemente. Después añade el bizcocho rallado, despacio, hasta conseguir la consistencia deseada.

A continuación, pon las claras a punto de nieve con el azúcar, rectificando con agua a fin de que el merengue no se pase de consistencia.

Finalmente, y con la masa y el merengue preparados, procede a montar los pasteles, colocando una hoja de papel parafinado, sobre el cual tienes que depositar una oblea previamente cortada en forma de punta de lanza. Reparte sobre la oblea la masa preparada dándole su forma. A continuación, y con objeto de darle la forma definitiva, cubre la masa con el merengue ayudándote con una espátula. Introdúcelo en el horno durante unos cuatro minutos, a 190°, antes de que se bajen las claras, hasta que se doren ligeramente.

Nota: Para la presentación puedes utilizar un plato cuadrado sobre el cual tienes que colocar uno de los pasteles, acompañado por unos trocitos de canela en rama, calabazate y corteza de limón cortada en tiras finas. Finalmente espolvorea el plato con canela molida.

Pastissets de moniato. Dolç de moniato

Pasteles de boniato. Dulce de boniato

Pastissets elaborats per Casa Brotans d'Ontinyent i dolç de moniato elaborat per la Pastisseria Gràcia de Bocairent

Ingredients pastissets

Ingredientes pasteles

- 1 got d'oli
1 vaso de aceite
- 1 got de mantega
1 vaso de manteca
- 1 got de cassalla
1 vaso de cazalla
- 1 got de sucre
1 vaso de azúcar
- 2 rovells
2 yemas
- La farina que admeta
La harina que admita
- Dolç de moniato
Dulce de boniato

Preparació

Posa a escalfar l'oli i afeg-li la farina per escaldar-la. Retira-ho del foc. Desfés la mantega, a part, amb el sucre i la cassalla. Afeg-li els rovells

i la farina que admeta. Fes boletes amb la pasta i ves aplanant-les amb l'ajuda d'una bossa de plàstic que t'ajudarà a doblegar els pastissets. Farceix cada boleta aplanada amb un bon pessic de dolç de moniato, tapa-la i deixa-la en la llanda untada d'oli. Unta la part superior dels pastissets amb una mica de canella i sucre mesclat. Cou-ho, a forn mig, durant uns 20 minuts, aproximadament.

Preparación

Pon a calentar el aceite y añádele la harina para escaldarla. Retíralo del fuego. Deshaz la manteca, aparte, con el azúcar y la cazalla. Añádele las yemas y la harina que admita. Haz bolitas con la pasta y ve aplanándolas con la ayuda de una bolsa de plástico que te ayudará a doblar los pasteles. Rellena cada bolita aplanada con un buen pellizco de dulce de boniato, tápala y déjala en la bandeja untada de aceite. Unta la parte superior de los pasteles con un poco de canela y azúcar mezclado. Cuécelo, a horno medio, durante unos 20 minutos, aproximadamente.



Ingredients dolç de moniato

Ingredientes dulce de boniato

- 1,5 kg de moniato
1,5 kg de boniato
- 1 kg de sucre
1 kg de azúcar
- Canella
Canela
- 1 got d'aigua
1 vaso de agua
- 2 llimes ratllades
2 limones rallados



Preparació

Renta els moniatos. Bull-los fins que s'hagen cuit. Després xafa amb una forqueta els moniatos o passa-los pel passapuré. Posa en una cassola l'aigua i el sucre fins que es faça almívar. Afeg-li el moniato i baixa el foc al mínim. Aboca-li la ratlladura de llima i el pessic de canella. Remena-ho de tant en tant, sempre a foc mínim.

Preparación

Lava los boniatos. Hiérvelos hasta que se hayan cocido. Después chafa con un tenedor los boniatos o pásalos por el pasapuré. Pon en una cazuela el agua y el azúcar hasta que se haga almívar. Añádele el boniato y baja el fuego al mínimo. Añádele la ralladura de limón y el pellizco de canela. Remuévelo de vez en cuando, siempre a fuego mínimo.

Rotllets d'aiguarent o rotllos d'anís

Rollitos de aguardiente o rollos de anís

Elaborats per Vicent Brotons



Ingredients

Ingredientes

- 1 tassa d'oli de gira-sol
1 taza de aceite de girasol
- 1 tassa de sucre
1 taza de azúcar
- 1/2 tassa d'aiguarent o anís
1/2 taza de aguardiente o anís
- 2 ous
2 huevos
- 1 culleradeta de bicarbonat
1 cucharadita de bicarbonato
- La farina que admeta
La harina que admita

Preparació

Mescla el sucre amb els ous, afig-li l'oli, el bicarbonat, l'anís i la farina.

Mescla tots els ingredients i pasta-ho bé. Fes rotllets i espolsa-los amb sucre per damunt. Posa-los a forn mig, durant mitja hora aproximadament.

Nota: la massa no ha de quedar ni massa dura ni massa blaneta.

Preparación

Mezcla el azúcar con los huevos, añádele el aceite, el bicarbonato, el anís y la harina.

Mezcla todos los ingredientes y amásalo bien. Haz rollitos y espolvoréalos con azúcar por encima. Ponlos a horno medio, durante media hora aproximadamente.

Nota: la masa no tiene que quedar ni demasiado dura ni demasiado blanda.

Rotllo de Sant Blai

Rollo de San Blas

Elaborat per la Pastisseria Gràcia de Bocairent



Ingredients

Ingredientes

- 1 kg de farina
1 kg de harina
- 3 ous
3 huevos
- 3 casquetes d'oli
3 casquetes de aceite
- 250 g de sucre de piló
250 g de azúcar de pilón
- 125 g de rent
125 g de levadura
- Aigua
Agua
- Un pessic de llavorettes
Un pellizco de semillas

Preparació

Mescla els ous i el sucre i ves abocant-li la farina mesclada amb el rent ja desfet. Aboca-li l'aigua i remena-ho. Afig-li l'oli i pasta-ho amb les llavorettes. Deixa-ho fer bó en un lloc càlid i dona-li forma de rotllo. Torna-ho a deixar fer bó i posa-ho en el forn, a temperatura mitja, durant 20 minuts aproximadament.

Preparación

Mezcla los huevos y el azúcar y ve añadiéndole la harina mezclada con la levadura ya deshecha. Vierte el agua y remuévelo. Añádele el aceite y amásalo con las semillas. Déjalo reposar en un lugar cálido y dale forma de rollo. Vuélvelo a dejar reposar y ponlo en el horno, a temperatura media, durante 20 minutos aproximadamente.

Rovells i nous

Yemas y nueces

Elaborats per Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes

- 1 kg de rovells d'ou
1 kg de yemas de huevo
- 1 kg de sucre
1 kg de azúcar
- 1 kg de nous
1 kg de nueces

Preparació

Per a quallar els rovells: mescla els rovells i el sucre a foc suau en una cassola, i afig-li aigua a poc a poc fins que la massa siga dura.

Una vegada feta, deixa-la gelar i fes boles posant-li dos mitges nous en cada boleta i passa-les per sucre de piló.

Nota: per tal de tastar l'especialitat típica de les "nous i rovells al fondant" cal anar a les pastisseries on trobaràs les delícies més afamades de la nostra comarca.

Preparación

Para cuajar las yemas: mezcla las yemas y el azúcar a fuego suave en una cazuela, y añádele agua poco a poco hasta que la masa esté dura.

Una vez hecha, déjala enfriar y haz bolas poniéndole dos medias nueces en cada bolita y pásalas por azúcar de pilón.

Nota: para probar la especialidad típica de las "nueces y yemas al fondant" hay que ir a las pastelerías donde encontrarás las delicias más afamadas de nuestra comarca.

Tortada d'ametla

Torta de almendra

Elaborat per la Pastisseria Soler i Espí d'Albaida



Ingredients

Ingredientes

- 12 ous
12 huevos
- 350 g d'ametla pelada i triturada
350 g de almendra pelada y triturada
- 350 g de sucre
350 g de azúcar
- 1 cullerada de farina de blat
1 cucharada de harina de trigo
- 1 llima
1 limón
- Canella
Canela

Preparació

Barreja els ous amb la farina d'ametla, el sucre, la farina de blat, la ratlladura de llima i la canella. Fes-ne una massa. Engreixa amb mantega o oli un motle

i posa-li la massa. Calfa el forn i quan arribe a 200° introdueix el motle amb la pasta. Cou-ho. Deixa-ho refredar i escampa-li sucre "glacé" per damunt. Amb dos clares d'ou i sucre fes un merengue, i amb una manegueta desitja-li salut a tots.

Nota: És la reina de la rebosteria de les comarques centrals. Decorada amb clares d'ous muntades és l'alegria dels aniversaris.

Preparación

Mezcla los huevos con la harina de almendra, el azúcar, la harina de trigo, la ralladura de limón y la canela. Haz una masa. Unta con manteca o aceite un molde y ponle la masa. Calienta el horno y cuando llegue a 200° introduce el molde con la pasta. Cuécelo. Déjalo enfriar y espárcele azúcar "glacé" por encima. Con dos claras de huevo y azúcar haz un merengue, y con una manga pastelera deséale salud a todos.

Nota: Es la reina de la repostería de las comarcas centrales. Decorada con claras de huevo muntadas es la alegría de los aniversarios.

Edició: 2017

Disseny i maquetació:

Realitza:

Patrocina:

Textos:

democràcia estudi

Mancomunitat de Municipis de la Vall d'Albaida.

Pla de Competitivitat Turística de la Vall d'Albaida 2016-2018

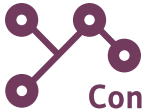
Mancomunitat de Municipis de La Vall d'Albaida
i Ajuntaments de la Vall d'Albaida.





**La Vall
d'Albaida**

Experiència
interior



Connecta la Vall

*Pla de competitivitat turística
de la Mancomunitat de Municipis
de la Vall d'Albaida*

valldalbaida.com



València
València
Turisme

