



La Vall
d'Albaida

VAL · CAS · ENG

Guia gastronòmica

Guía gastronómica | Gastronomic guide



**Points
of information
tour in the
Vall d'Albaida**



**MANCOMUNITAT DE MUNICIPIS
DE LA VALL D'ALBAIDA
DEPARTAMENT DE TURISME**
c/ Sant Francesc, 8 pl. Baixa
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 30 10 - 654 394 296
aielodemalferit.es
aielo@touristinfo.net

TOURIST INFO ALBAIDA

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

Plaça del Pintor Segrelles, 19
(Palau dels Milà i Aragò)
46860 Albaida
T 96 239 01 86
albaidaturisme.com
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

TOURIST INFO VALL D'ALBAIDA

c/ Sant Francesc, 8 pl. Biixa
46870 Ontinyent
T 673 346 177
valldalbaida@touristinfo.com

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, la serra del Benicadell i la serra del Buixcarró 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 por 34 municipios y situada al sur de la provincia de Valencia, es una joya 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 está rodeada por la sierra de la Mariola, la sierra Grossa, la sierra de Agullent, la sierra del Benicadell y la sierra del Buscarró 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**

**Experience
inland**

The region of Vall d'Albaida, composed of 34 municipalities and located in the south of the province of Valencia, is an inland gem that houses numerous cultural and natural attractions. Its proximity to the coast and the provincial capitals makes the Vall d'Albaida a perfect place for rural and inland tourism.

La Vall d'Albaida is surrounded by the Mariola Mountain range, the Grossa Mountain range, the Agullent mountain range, the Benicadell mountain range and the Buscarró Mountain range and bathed by the Clariano River and the Albaida River. For this reason it is a complete region that, in addition to being a great environmental incentive if you want to disconnect from the city and enjoy the flora and fauna of the area, also offers you a rich cultural heritage and exquisite gastronomy.

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 estímul, 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 què compta la Vall d'Albaida.

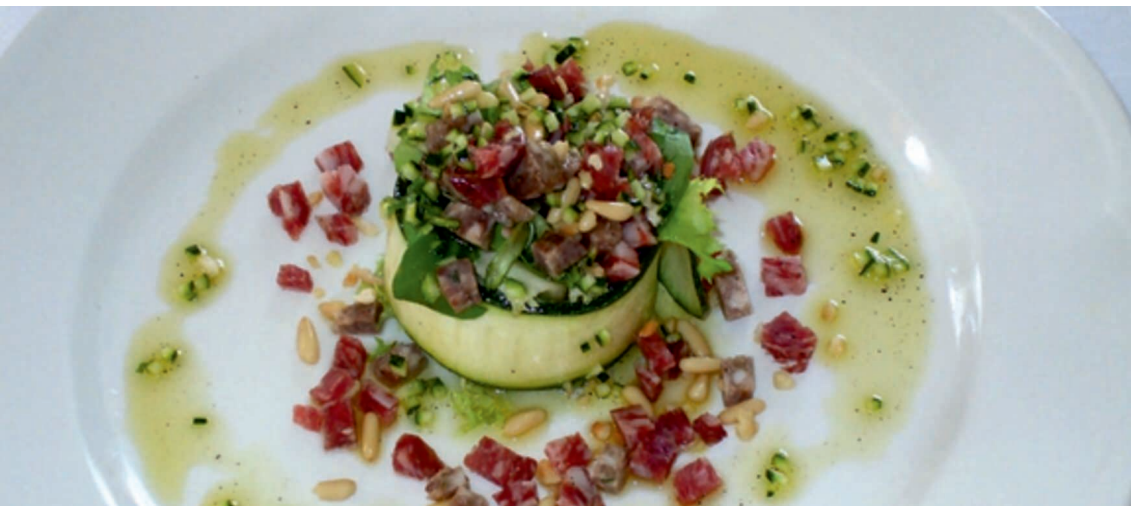
La Vall d'Albaida ha tingut des de sempre una arrelada tradició gastronòmica.

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 Vídeo 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 García, 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.

Introduccion

The cuisine has taken special attention and has been at the forefront of many of the motivations for travel. In this sense, the cuisine occupies a special place within the current panorama and even within tourism.

More and more people are encouraged to take a trip, a one- or two-day getaway, or simply make commutes of a few hours, motivated by any event related to good cuisine or attracted by the fame of restaurants or products in the area. It is therefore a pleasure, a taste, a stimulus, a vice that awakens the 5 senses and that is worth enjoying with your own taste buds, enjoying every moment. But it should be borne in mind that this modality can be perfectly combined with all the cultural, heritage, traditional, festive and natural resources that the Vall d'Albaida has.

The Vall d'Albaida has always had an ingrained gastronomic tradition. If you visit our villages, you will enjoy its hospitality, its people, and you can taste the typical dishes and sweets made with the natural products of this region.

The recipes have been extracted from the calendar of the IEVA, from the book 'Menjar i gaudir a la Vall d'Albaida', Vol. I, II, edited by Caixa Ontinyent, and prepared by the chefs of the Association of the Vall d'Albaida (AHVAL) and the Business Confederation of the Vall d'Albaida (COEVAL). Much of the photographic work has been done by Rafael Fornés from Video Frame of Ontinyent..

Acknowledgements

We must thank the collaboration of: Ramón Haro, Casimir Romer, Carolina Alfonso, Monica Almiñana, Antonio García, Luz Vila, Teodoro Mora, Vicenta Calatayud, Xelo Alfonso and the Horneros de la Vall d'Albaida. Thank you very much to everyone who has made this gastronomic guide possible.

Índex

Índice | Index

Receptes de cuina tradicionals

Recetas de cocina tradicionales

Recipes of traditional cuisine

- 8 Arròs amb fesols i naps
Arroz con judías y nabos | **Rice with beans and turnips**
- 9 Arròs amb costra
Arroz con costra | **Rice with crust**
- 10 Amanida d'embotits d'Ontinyent
Ensalada de embutidos de Ontinyent | **Sausage salad from Ontinyent**
- 11 Blat picat
Trigo picado | **Shredded wheat**
- 12 Borreta
Borreta | **Borreta**
- 13 Cassoleta d'esclata-sangs/pebrassos
Cazuela de setas | **Mushroom casserole**
- 14 Cassola d'arròs al forn
Cazuela de arroz al horno | **Baked rice casserole**
- 16 Creïlles amb bacallà
Patatas con bacalao | **Potatoes with cod**
- 17 Coca de botifarra de ceba
Coca de morcilla de cebolla | **Onion black pudding pie**
- 18 Cuixa de cordero al forn
Pierna de cordero al horno | **Baked lamb shank**
- 19 Peix escabetxat
Pescado escabechado | **Pickled fish**
- 20 Espatles de conill amb mel i romer
Paletilla de conejo con miel y romero | **Rabbit shoulder with honey and rosemary**
- 21 Gaspatxo de Mariola
Gazpacho de Mariola | **Mariola gazpacho**
- 22 Olla de Nadal (putxero)
Olla de Navidad (puchero) | **Christmas stewpot**
- 24 Paella del Benicadell
Paella del Benicadell | **Benicadell paella**

- 26 Paella valenciana
Paella valenciana | **Valencian paella**
- 27 Pimentons farcits
Pimientos rellenos | **Stuffed peppers**
- 28 Potatge
Potaje | **Potage**
- 29 Braç de gitano amb crema de café
Brazo de gitano con crema de café | **Gypsy arm with coffee cream**
- 30 Coca de carabassa
Coca de calabaza | **Pumpkin cake**
- 31 Coques cristines
Tortas cristinas | **Cristina's cakes**
- 32 Corets, nouetes i encarats
Corets, nouetes y encarats | **Corets, nouetes y encarats**
- 34 Merengues de café
Merengues de café | **Coffee meringues**
- 35 Monjàvena
Monjàvena | **Monjàvena**
- 36 Pastissos de les monges
o de l'esperança
Pasteles de las monjas o de la esperanza | **Nun or hope cakes**
- 38 Pastissets de moniato. Dolç de moniato
Pasteles de boniato. Dulce de boniato | **Sweet potato cakes. Sweet of sweet potato**
- 40 Rotllets d'aiguardent o rotllos d'anís
Rollitos de aguardiente o rollos de anís | **Brandy rolls or anise rolls**
- 41 Rotllo de Sant Blai
Rollo de San Blas | **Roll of St. Blas**
- 42 Rovells i nous
Yemas y nueces | **Yolks and nuts**
- 43 Tortada d'ametla
Torta de almendra | **Almond cake**

Arròs amb fesols i naps

Arroz con judías y nabos

Rice with beans and turnips

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas) | Ingredients (4 people)

- 200 g d'arròs
200 g de arroz | 200 g of rice
- 200 g de fesols secs
200 g de judías secas | 200 g of dried beans
- 300 g de carn de porc: peuets, costelletes...
300 g de carne de cerdo: manitas, costillas... |
300 g of pork: trotters, ribs ...
- 250 g de penques
250 g de pencas | 250 g of leaves
- 150 g de naps
150 g de nabos | 150 g of turnips
- 1 ceba
1 cebolla | 1 onion
- 1 tomaca
1 tomate | 1 tomato
- 1 got d'oli
1 vaso de aceite | 1 glass of oil
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce | Sweet paprika
- Safrà
Azafrán | Saffron
- Sal
Sal | Salt

Preparation

Put the meat to the cook. In another saucepan, boil the beans and change the first water. Do the same with turnips and pencas. When you have all the cooked vegetables and legumes, make a chopped tomato sofrito and sweet paprika. Add everything to the casserole, when the meat is cooked. If you want, put the saffron and salt on it. Hang it for about 5 minutes more and add the rice, which has to look mellow. If you want to calculate the exact broth, the ratio is: 1 measure of rice per 3 water.



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. Afeg-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 afeg-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 cámbialas 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. Añádele todo a la cazuela, cuando la carne esté cocida. Si quieres ponle el azafrán y la sal. Cuécelo unos 5 minutos más y añádele 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

Rice with crust

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...

Ingredients

The main ingredient is a broth of strongly fatty pot, product of various meats (lamb, beef, pork, chicken, sausage, bacon...) and vegetables: soaked chickpeas, potatoes, turnip, parsnips...

Preparació

En una cassola de test, sofrig 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; añádele 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.

Prepartion

In a clay pot, saute in butter or oil a little crushed tomato and a few pieces of lean fat; Add 400 grams of rice, stir everything and pour in the pot broth, so that there is twice the volume of broth as rice. Also add the tastiest meat crumbs you've made the broth with (including ball pieces).

Put it in the oven over medium heat. After 15 minutes, when the rice is almost dry, remove the casserole and spread a good egg shake (5 or 6) and put the casserole back in the oven until well cooked and the crust is well gratin.

Amanida d'embotits d'Ontinyent

Ensalada de embutidos de Ontinyent

Sausage salad from Ontinyent

Elaborada pel Restaurant Casa Seguí d'Ontinyent
Elaborated by 'Casa Seguí' Restaurant from Ontinyent

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas) | Ingredients (4 people)

- 200 g de salsitxa d'Ontinyent
200 g de salchicha de Ontinyent
200 g of Ontinyent sausage
- 200 g de llonganissa seca d'Ontinyent
200 g de longaniza seca de Ontinyent
200 g of dried sausage from Ontinyent
- 200 g de botifarra de carn d'Ontinyent
200 g de morcilla de carne de Ontinyent
200 g of blood sausage from Ontinyent
- 500 g de mescla d'amanida
500 g de mezcla de ensalada
500 g of salad mix
- 1 carabasseta
1 calabacín | 1 zucchini
- 50 g de pipes pelades
50 g de pipas peladas | 50 g of peeled pipes
- Oli d'arbecuina
Aceite de arbecuina | Arbecuina oil
- Sal
Sal | Salt
- Pebre negre
Pimienta negra | Black pepper
- Vinagre de criança
Vinagre de crianza | Crianza vinegar



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 cercol, col·loca la carabasseta, introdueix la mescla d'amanida, retira el cercol 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, salpimienta 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.

Preparation

Cut the zucchini into thin, peppery and marine strips with arbecuina oil. Cut ontinyent sausage into small dice. Drain the oil from the zucchini and with the help of a hoop, place the zucchini, insert the salad mixture, remove the hoop and place a rain of Ontinyent sausages, the peeled pipes and wipe it with a vinaigrette, which you have to make with one-eighth of the vinegar about the oil, a little salt and pepper.

Blat picat

Trigo Picado

Shredded wheat

Elaborat per Menjars Clareta de Rugat
Elaborated by 'Menjars Clareta' from Rugat

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 600 g de blat picat
600 g de trigo molido | 600 g of ground wheat
- 1 manoll de penques
1 manojo de pencas | 1 bunch of pencas
- 1 manoll de bledes
1 manojo de acelgas | 1 bunch of chards
- 1 xirivía
1 chirivía | 1 parsnip
- 1 nap
1 nabo | 1 turnip
- 1 pastanaga (carlota)
1 zanahoria | 1 carrot
- 250 g de cigrons secs remullats
250 g de garbanzos secos remojados
250 g of dried chickpeas soaked
- 250 g de fesols secs remullats
250 g de judías secas remojadas
250 g of dry soaked beans
- 500 g de porc: orella, morro, costella, peuet...
500 g de cerdo: oreja, morro, costilla, manita...
500 g of pork: ear, snout, rib, hand ...
- 1 ceba
1 cebolla | 1 onion
- 1 tomaca madura
1 tomate maduro | 1 ripe tomato
- Oli i sal
Aceite y sal | Oil and salt
- Safrà
Azafrán | Saffron



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.

Preparation

Put oil in a casserole and saute the meat. Then saute the mixed vegetable. Finally, the shredded tomato. Pour in the water and when it starts to boil, add the chickpeas and wheat, when you start the boil, the beans again. Room, put the saffron on it and let it cook for about two hours, over a gentle heat. There has to be a mellow mixture (neither broth nor dry).

Note: This dish belongs to the archaic cuisine. Wheat is the main ingredient and next to it some meat and vegetables gives time. The wheat has to be washed first and then ground in a mortar to remove the tegument (the thin skin that cover it). In some villages of la Vall they sell it already washed and ground.

Borreta

Borreta

Borreta

Elaborada pel Restaurant - Cafeteria El Taulell d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant - Cafeteria 'El Taulell' from
Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas) | Ingredients (4 people)

- 250 g de bacallà
250 g de bacalao | 250 g of cod
- 1 kg d'espínacs
1 kg de espinacas | 1 kg of spinach
- 1 kg de creïlles
1 kg de patatas | 1 kg of potatoes
- 1 ou per persona
1 huevo por persona | 1 egg per person
- 3 nyores
3 ñoras | 3 dried peppers
- 1 cabeça d'alls
1 cabeza de ajos | 1 head of garlic
- Oli
Aceite | Oil
- Sal
Sal | Salt
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce | Sweet paprika
- Pebre negre mòlt
Pimienta negra molida | Ground black pepper

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 sopera 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 sopera individual al horno).

Preparation

Boil potatoes, vegetables and cod, with dried peppers and garlic, with little water, so that it is thick. When everything has been cooked (30') drop the eggs, as if you were to fry them. Add the sweet paprika and fried black pepper with oil. Mix well without breaking the poached eggs and serve with one egg per person. (If you have mud, you can poach the eggs in individual season in the oven).

Cassoleta d'esclata-sangs / pebrassos

Cazuela de setas

Mushroom casserole

Elaborada pel Restaurant Monterrey d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant Monterrey from Ontinyent

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 500 g d'esclata-sangs (pebrassos nets)
500 g de setas (rebollones limpios)
500 g of clean setas (a type of mushroom)
- Oli
Aceite | Oil
- Sal
Sal | Salt
- 4 alls picats
4 ajos picados | 4 minced garlic
- Pa ratllat (una rosqueta)
Pan rallado (una rebanada)
Breadcrumbs (one slice)
- Julivert picat
Perejil picado | Chopped parsley

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.

Preparation

In a frying pan put oil to heat. When the oil is hot, put the pebrassos or mushrooms instead, and salt on it, and you wash them, over a gentle heat, for a few minutes. They'll release water. Pour it all into the clay pan and spread the garlic and parsley chopped and breadcrumbs on top. You'll finish preparing them, putting them in the oven, after adding a splash of olive oil on top.

Note: You can also make it with mushrooms, poplar mushrooms, bold... The pebrassos you'll have to clean them with a damp cloth.

Cassola d'arròs al forn

Cazuela de arroz al horno

Baked rice casserole

Ingredients

Ingredientes

- 500 g de porc: orella, peuet, morro...
500 g de cerdo: oreja, manita, morro...
500 g of pork: ear, hand, snout...
- 400 g d'arròs
400 g de arroz | 400 g of rice
- 1 cabeça d'allis
1 cabeza de ajos | 1 head of garlic
- 2 botifarres de ceba
2 morcillas de cebolla
2 black pudding onions
- 250 g de cigrons remullats
250 g de garbanzos remojados
250 g of soaked chickpeas
- 1 creïlla
1 patata | 1 potato
- 2 tomaques madures
2 tomates maduros | 2 ripe tomatoes
- 4 cullerades d'oli
4 cucharadas de aceite | 4 tablespoons of oil
- Sal
Sal | Salt
- Safrà
Azafrán | Saffron

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 afeges 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.

Preparation

Make a good cooking of meat and chickpeas. Measure the rice and, in the same bowl, two measures of broth. In a frying pan fry the sliced potatoes, garlic, black puddings and tomatoes split in two. Finally, saute the rice lightly and add it to the clay pan, add the broth, meat and chickpeas, all very hot. On top you have to spread sausages, tomato, potato, garlic and add salt and saffron. Put it in the hard oven. It is very important that the broth and ingredients have not cooled; therefore, the last process has to be done quickly, without burning you, of course!

Note: Baked casserole has many varieties. Among all, we explain “La cassola amb tanda” from the book *Menjar i Gaudir*. To get the meat you had to ask for turn (tanda) at the butcher shop. In order not to peel the rice, you have to have the oven strong and the amount of broth will never be more than twice the volume occupied by the rice. You also have to know that pork hands have no fat, but a gelatin with a high content of a very resistant protein.

Creïlles amb bacallà

Patatas con bacalao

Potatoes with cod

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 200 g de bacallà
200 g de bacalao | 200 g of cod
- 750 g de creïlles
750 g de patatas | 750 g of potatoes
- 1 ceba
1 cebolla | 1 onion
- 2 alls
2 ajos | 2 garlic
- 2 tomaques
2 tomates | 2 tomatoes
- 4 ous
4 huevos | 4 eggs
- Oli
Aceite | Oil
- Sal
Sal | Salt
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce | Sweet paprika
- Safrà
Azafrán | Saffron
- Una picadeta d'ametles torrades i julivert
Una picada de almendras tostadas y perejil
A chopped roasted almond and parsley

Preparation

In a casserole saute the cod, onion, peeled garlic and two grated tomatoes. Add the paprika, saffron and salt, as well as the chopped potatoes. You cook it, and a minute before you pick it up, you lay four eggs on it. Finally, add the bite. (If you want it to look mellow, take out 6 or 7 pieces of potato, crush them and incorporate it.)

Note: It is a dish that belongs to the kitchen of the "stews". In times of hunger, it was done with cod scrapes.



Preparació

En una cassola sofregim l'abadejo, la ceba, els alls pelats i les dues tomaques ratllades. Afegim-li el pebre roig, el safrà i la sal, a més de les creïlles trossegades. Ho couem i, un minut abans de retirar-ho, hi posem quatre ous. Per últim, afegim-li la picadeta. (Si vols que quedi meloset, traus 6 o 7 trossos de creïlla, els xafes i ho incorporem).

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 sofríem 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

Onion black pudding pie

Elaborada pel Restaurant Monterrey d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant "Monterrey" from
Ontinyent

Ingredients

Ingredients | Ingredients

- 4 Botifarres de ceba
4 morcillas de cebolla
4 black pudding onions
- 450 g de farina
450 g de farina | 450 g of flour
- Rent
Levadura | Yeast
- Oli i Sal
Aceite y Sal | Oil and Salt

Preparació

Prepara la massa mesclant en un recipient la farina, l'aigua i la sal, i després afeg-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.

Preparation

Prepare the dough by mixing the flour, water and salt in a bowl, then add the dissolved yeast in a little hot oil. Work the mixture until it becomes a homogeneous dough, at which point you must remove it from the container and work it on a floured table or bench, giving it, slowly, an elastic and compact consistency. With the help of a roller you have to stretch it, then place it on a greased tray, and put it in the oven at about 180-190 degrees, and hang it until it starts to brown. Then, take it out of the oven, and spread over the sausages that you have previously shredded and undone. Again, put the dough in the oven until it finishes cooking, for a few more minutes. In total, it will take about 25 minutes to cook.

Note: It can also be made with white or red sausage (longaniza), bacon and mushrooms.

Cuixa de corder al forn

Pierna de cordero al horno

Baked lamb shank

Elaborada pel Restaurant Saló Los Arcos d'Albaida
Elaborated by the Restaurant 'Saló Los Arcos' from
Albaida

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 1 cuixa de corder
1 pierna de cordero | 1 leg of lamb
- Herbes aromàtiques: timonet, romer, fulles de llorer...
Hierbas aromáticas: tomillo, romero, hojas de laurel...
Aromatics herbs: Thyme, rosemary, bay leaves...
- Alls
Ajos | Garlic
- Sal
Sal | Salt
- Pebre negre mòlt
Pimienta negra molida | Ground black pepper
- 1 copa de brandy
1 copa de brandy | 1 glass of brandy
- 1 got de vi blanc
1 vaso de vino blanco | 1 glass of white wine
- 50 g de mantega de porc (sagí)
50 g de mantega de cerdo | 50 g of lard
- 500 g d'un picat de verdures: cebes, tomaca, alls tendres...
500 g de verduras en juliana: cebollas, tomate, ajos tiernos...
500 g julienne vegetables: onions, tomato, young garlic...



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 tall.

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.

Preparation

The day before, macerate the meat with water, wine, brandy, julienned vegetables and aromatic herbs (24 hours). The next day pull out the leg and join it with the butter, salt and black pepper. Put the leg and marinade (the ingredients of the maceration) in a saucepan and cook it all. Turn until cooked very well (1h 15' in total) at a temperature of 180 degrees. Take it out of the oven and crush the marinade making a sauce that will accompany the meat.

Note: You can make cuts to the leg.

Peix escabetxat

Pescado escabechado

Pickled fish

Elaborat pel Bar Jauja d'Ontinyent

Elaborated by the Bar "Jauja" from Ontinyent

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 1 kg de sardina (o altre peix)
1 kg de sardina (u otro pescado)
1 kg of sardine (or other fish)
- 8 dents d'all
8 dientes de ajo | 8 garlic cloves
- 4 fulles de llorer
4 hojas de laurel | 4 bay leaves
- 3 branquetes de timó
3 ramitas de tomillo | 3 spring of thyme
- 1 cullerada de pebre roig dolç
1 cucharada de pimentón dulce
1 tablespoon of sweet paprika
- 1 got d'oli
1 vaso de aceite | 1 glass of oil
- 250 ml de bon vinagre de vi blanc
250 ml de buen vinagre de vino blanco
250 ml good white wine vinegar
- Sal i farina
Sal y harina | Salt and flour

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 límpialas el vientre. Sálalas, enháinalas 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.

Preparation

Remove the sardines and clean the belly. Remove them, flour them and fry them in batches, with hot oil to make them crisp, but not dry. Go leave them in a very neat clay pot. Fry the sliced garlic in the same oil and when golden brown, turn off the heat, pour the paprika and then the vinegar. Then add the herbs and turn back on the heat. Bring to a boil for 3 minutes and pour on the sardines. If you let it rest one day, the pickle will be better. He eats cold.

Note: Pickled fish is a good resource, once done it can last more than a week in the fridge and can help us to solve the menu every day. The melva, the sardine, the mackerel... they are ideal fish to pickle and they are also usually always well priced.

Espatles de conill amb mel i romer

Paletillas de conejo con miel y romero

Rabbit shoulder with honey and rosemary

Elaborades pel Restaurant La Cuina d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant "La Cuina" from Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas) | Ingredients (4 people)

- 12 espatles de conill
12 paletillas de conejo | 12 rabbit shoulder sticks
- 300 g de ceba
300 g de cebolla | 300 g onion
- 250 g de tomaques madures
250 g de tomates maduros | 250 g ripe tomatoes
- 100 g de mel (1 gotet)
100 g de miel (1 vasito) | 100 g of honey (1 glass)
- 2 alls
2 ajos | 2 garlic
- Oil i sal
Aceite y sal | Oil and Salt
- Farina
Harina | Flour
- Caldo de carn
Caldo de carne | Meat broth
- Romer
Romero | Rosemary

Preparation

Salt the rabbit shoulder sticks, flour them and fry them in a pan with very hot oil. Also, saute the chopped onion. Make, with bones, the neck of a chicken and the spine, a broth of meat and add a few sprigs of rosemary. Cook it. Add minced garlic, tomato and honey to the pan where you are sautéing the onion. Put the sofrito and the rabbit shoulder sticks in a saucepan and add strained broth and let it cook for 30 minutes. Served it and decorate with a few sprigs of rosemary.

Note: If you've never tried honey with meat, it's a reason to make this dish.

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 añádele unas ramitas de romero. Cuécelo. Añade ajo picado, tomate y miel a la sartén donde estás sofrriendo la cebolla. Pon el sofrito y las paletillas en una cazuela y añádele 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

Mariola gazpacho

Elaborat per Restaurant El Tinell de Calabuig d'Ontinyent

Elaborated by the Restaurant 'El Tinell de Calabuig' from Ontinyent

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas) | Ingredients (4 people)

- 500 g de llebre o conill
500 g de liebre o conejo
500 g of hare or rabbit
- 500 g de perdus o pollastre
500 g de perdices o pollo
500 g partridges or chicken
- 250 g d'esclata-sangs (pebrassos)
250 g de rebollones | 250 g of mushrooms
- 250 g de xonetes (caragols de serra)
250 g de caracoles de sierra
250 g of mountain snails
- 1 cabeça d'allis
1 cabeza de ajos | 1 head of garlic
- 2 tomaques madures ratllades
2 tomates maduros rallados | 2 tomatoes, grated
- 50 g d'ametles fregides
50 g de almendras fritas | 50 g of fried almonds
- Pebre, sal i 250 ml d'oli
Pimienta, sal y 250 ml de aceite
Pepper, salt and 250 ml of oil

Coca de gaspatxo

Coca de gazpacho | Coca (flatbreads) de gazpacho

- 1 kg de farina
1 kg de harina | 1 kg of flour
- 500 ml d'aigua i 20 g de sal
500 ml de agua y 20 g de sal
500 ml of water and 20 g of salt
- Suc de llima
Zummo de limón | Lemon juice

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.

Preparation

Chop the meat and fry it with the garlic. Separate the liver. Add the tomato, fry it, add the water and boil it for an hour over medium heat. Add the fooled snails, the pebrassos, the pebrella and the salt. With the fried liver, garlic and almonds make a mince that you will pour when the meat is cooked.

Coca del Gazpacho: Mix the flour with the water and the salt, without working it too much, on a cold surface and let it rest for an hour. Make very thin flatbreads and prick them with a fork. Cook them on a not very hot plate. Set aside one flatbread per person to put the filling on top. Chop the rest of the flatbreads and add them to the saucepan for 10 minutes.

Note: you can put them all-i-oli (garlic oil) to eat them.

Olla de Nadal (putxero)

Olla de Navidad (puchero)

Christmas stewpot

Elaborada pel Restaurant El Tinell de Calabuig d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant 'El Tinell de Calabuig' from Ontinyent

- 3 creïlles
3 patatas | 3 potatoes
- 2 pastanagues
2 zanahorias | 2 carrots
- 1 fulla d'api
1 hoja de apio | 1 celery leaf
- Sal i safrà
Sal y azafrán | salt and saffron

Ingredients (8 persones)

Ingredientes (8 personas)

Ingredients (8 people)

- 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...

Meat: *lamb bragonet*, shank, lean bacon, cooked veal, 1 pig's little hand or ear, bones, a piece of chicken, a *blanquet* (white blood sausage), a piece of ham, two black pudding...

- 1 pilota per persona
1 pelota por persona | 1 meatball per person
- 500 g de cigrons remullats
500 g de garbanzos remojados
500 g of soaked chickpeas
- 1 manollet de penques
1 manojo de pencas | 1 bunch of pencas
- 2 xirivies
2 chirivías | 2 parsnips
- 2 naps
2 nabos | 2 turnips

Preparació

Posa a bullir, a foc mitjà, la carn, excepte 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 afeg-les a la cassola amb les altres verdures, tret de les creïlles. Passada una hora i mitja a foc lent afeg-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 assenyada. 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.

Preparation

Bring the meat to a boil over medium heat, except for the blanquet and the blood sausages. Give the stalks a first boil in a separate container and when the meat takes 30 minutes to cook add them to the casserole with the other vegetables, except the potatoes. After an hour and a half over low heat add the potatoes, blanquet and blood sausage. Cook 30 minutes, always over low heat. Strain the broth and make the rice adding the meatballs, 10 minutes before adding the rice. Serve the rice with a meatball inside and a chopped parsley.

Note: It is a very complete dish, which can be done the day before to fully enjoy the designated holiday. From the broth we will make a first dish of rice or noodles. You can serve the meat and the meatball separate from the other ingredients in the second plate. We explain one of the seven thousand recipes that are made in La Vall.

Paella del Benicadell

Paella del Benicadell

Benicadell paella

Elaborada pel Restaurant Saló de Banquetes

Macuina de Castelló de Rugat

Elaborated by the Restaurant 'Saló de Banquetes

Macuina' from Castelló de Rugat

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas) | Ingredients (4 people)

- 500 g d'arròs
500 g de arroz | 500 g of rice
- 200 g de fesols (peladilla o garrofó)
200 g de judías (peladilla o garrofó)
200g of beans
- 300 g de conill
300 g de conejo | 300 g of rabbit
- 300 g de pollastre
300 g de pollo | 300 g of chicken
- 250 g de fesols de trencar (verds o rojos)
250 g de judías verdes o rojas
250 g of green or red beans
- 2 dotzenes de caragols
2 docenas de caracoles | 2 dozen snails
- 2 tomaques madures
2 tomates maduros | 2 ripe tomatoes
- 3 dl d'oli d'oliva
3 dl de aceite de oliva | 3 dl of olive oil
- 1 pebrot roig
1 pimiento rojo | 1 red pepper
- 4 alls secs
4 ajos secos | 4 dried garlic
- Aigua, safrà i sal
Agua, azafrán y sal | water, saffron and salt
- Pebre negre
Pimienta negra | Black pepper
- Pebrella o romer
Pebrella o romero | Pebrella or rosemary

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).

Preparation

Sauté the meat (make it golden brown). Sauté the vegetables and, finally, the peeled and crushed tomatoes. Pour 2 liters of water and cook $\frac{3}{4}$ of an hour on the fire. Add the salt, pepper, saffron and snails. Put the rice calculating three parts of water and one of rice (if you have to add water you have to do it before putting the rice). Cook by playing with the fire: if you have too much broth, put the fire high. If you have little broth, put the fire low.

Note: If it is too raw, you have to cover it with a lid or with paper, so that it is finished cooking. If you want it to stay *socarraet*, leave four coals underneath, for 7 or 8 minutes. When it is almost cooked, add a few sprigs of rosemary and / or *pebrella* on top. A glass of brandy, when the meat is cooking, does not go wrong. Snails fool themselves by putting them in warm water and when they come out we boil them unexpectedly (for them).

Paella Valenciana

Paella Valenciana

Valencian paella

Elaborada pel Restaurant Casa Inés d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant 'Casa Inés' from
Ontinyent

Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

Ingredients (4 people)

- 400 g de conill
400 g de conejo | 400 g of rabbit
- 400 g de pollastre
400 g de pollo | 400 g of chicken
- 250 g de bajoquetes verdes
250 g de judías verdes | 250 g green beans
- 150 g de pebrot roig (a trossets)
150 g de pimiento rojo (a trocitos)
150 g of red pepper (diced)
- 150 g de fesols de trencar o garrofó
150 g de judías o garrofó
150 g of smashing beans or locust bean
- 1 tomaca madura
1 tomate maduro | 1 ripe tomato
- 400 g d'arròs
400 g de arroz | 400 g of rice
- 8 cullerades d'oli
8 cucharadas de aceite | 8 tablespoons of oil
- Aigua
Agua | water
- Pebre roig dolç
Pimentón dulce | Sweet paprika
- Safrà
Azafrán | Saffron
- Sal
Sal | Salt



Preparació

Posa una paella al foc, afig-li l'oli i quan estiga ben calent posa la carn trosdejada, 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, añadele el aceite y cuando esté muy caliente pon la carne troceada, sofríela y añadele las judías verdes, el garrofó, las judías y el pimiento rojo. Continúa con el sofrito durante 8 minutos y añadele el tomate triturado, el arroz, y sofríelo durante 4 minutos. Finalmente añadele el pimentón dulce, el azafrán y el agua. Déjalo hervir y ajústalo de sal.

Preparation

Put a paella on the fire, add the oil and when it is very hot add the chopped meat, fry it and add the green beans, the locust bean, the beans and the red pepper. Continue with the sofrito for 8 minutes and add the crushed tomato, the rice, and fry it for 4 minutes. Finally add the sweet paprika, the saffron and the water. Bring it to a boil and adjust it with salt.

Pimentons farcits

Pimientos rellenos

Stuffed peppers

Elaborats pel Restaurant - Cafeteria El Taulell d'Ontinyent

Elaborated by the Restaurant - Cafetería 'El Taulell' from Ontinyent



Ingredients (4 persones)

Ingredientes (4 personas)

Ingredients (4 people)

- 250 g de magre picat
250 g de magro picado | 250 g of minced lean
- 400 g d'arròs
400 g de arroz | 400 g of rice
- 2 pits de pollastre (pexuga)
2 pechugas de pollo | 2 chicken breasts
- 400 g de tomaca madura
400 g de tomate maduro
400 g of ripe tomato
- 4 pebrots rojos grans
4 pimientos rojos grandes
4 large red peppers
- Safrà
Azafrán | Saffron
- Alls
Ajos | Garlic
- Pebre negre
Pimienta negra | Black pepper
- Sal
Sal | Salt
- Pinyons
Piñones | Pine nuts

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, afeg-li l'arròs, el pebre negre i el safrà. Renta els pebrots, obri-los per dalt, trau-los les vinces, 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*.

Preparation

Sauté the minced lean with the garlic, chopped breasts, pine nuts and tomato (in this order). When it is well fried, add the rice, black pepper and saffron. Wash the peppers, open them on top, remove the seeds, and with all the previous preparation fill them. Put them in the pan, baked, with a paper on top, so they don't burn, and let them cook for about two hours, over medium heat.

Note: in some places this dish is called 'bajoques farcides' or 'pimentons rellenos'.

Potatge

Potaje

Potage

Elaborat pel Restaurant Casa Inés d'Ontinyent
Elaborated by the Restaurant 'Casa Inés' from
Ontinyent



Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 1 ceba
1 cebolla | 1 onion
- 1 kg d'espínacs
1 kg de espinacas | 1 kg of spinach
- 1 creïlla
1 patata | 1 potato
- 1 pastanaga (carlota)
1 zanahoria | 1 carrot
- 1 moniato
1 boniato | 1 sweet potato
- 500 g de cigrons
500 g de garbanzos | 500 g of chickpeas
- Ou dur
Huevo duro | Hard-boiled egg

Preparació

Sofrig la ceba i afeg els espínacs al sofregit. Després posa la resta dels ingredients a la cassola, afeg-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, añádele 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.

Preparation

Sauté the onion and add the spinach to the sauce. Then put the rest of the ingredients in the saucepan, add water until it covers all the ingredients. Let it cook until the chickpeas are good. Once everything is cooked, serve it and put the hard-boiled egg on the plate.

Braç de gitano amb crema de cafè

Brazo de gitano con crema de café

Gypsy arm with coffee cream

Elaborat per Teodoro Mora

Elaborated by Teodoro Mora

Ingredients de la massa

Ingredientes de la masa

Ingredients of the dough

- 6 ous
6 huevos | 6 eggs
- 6 cullerades de sucre
6 cucharadas de azúcar
6 tablespoons of sugar
- 6 cullerades de farina
6 cucharadas de harina
6 tablespoons of flour

Ingredients de la crema de cafè

Ingredientes de la crema de café

Ingredients of the coffee cream

- 1 cafetera de 12 persones
1 cafetera de 12 personas
A coffee maker for 12 people
- 200 g de sucre
200 g de azúcar | 200 g of sugar
- 3 sobres de flam Potax
3 sobres de flan Potax
3 envelopes of Potax custard (Flan)

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° aproximada-ment, fins que estiga dauradeta. Retira-la del forn i deixa que es refrede. Llevar-li el paper d'estrassa i farceix-la amb la crema de cafè, que hauràs preparat, 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.

Preparation of the dough

Take the eggs and separate the yolk from the white. In a bowl, mount the egg whites until stiff and add the sugar, stirring constantly. Then add the yolks and flour and stir everything very stirred. Prepare a tray with brown paper and pour the mass distributed.

Bake it, approximately 180 °, until golden. Remove it from the oven and let it cool down. Remove the brown paper and fill it with the coffee cream, which you will have prepared, and roll it up slowly.

Preparació de la crema de cafè

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 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.

Preparation of coffee cream

Reserve a cup of coffee to dilute the flan. Then put the coffee and sugar on the fire and when it starts to boil add the remaining cup with the flan. Stir everything until you get a thick paste. When the pasta is cold, spread it on top of the dough and roll it up slowly.

Coca de carabassa

Coca de calabaza

Pumpkin cake

Elaborada per Teodoro Mora
Elaborated by Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 500 g de carabassa torrada
500 g de calabaza asada
500 g of roasted pumpkin
- 500 g de sucre
500 g de azúcar | 500 g of sugar
- 250 g de ametles
250 g de almendras | 250 g of almonds
- 250 g de farina
250 g de harina | 250 g of flour
- 150 ml d'oli
150 ml de aceite | 150 ml of oil
- 1 Royal
1 Royal | 1 Royal
- 6 ous
6 huevos | 6 eggs
- Llima ratllada
Limón rallado | Grated lemon
- Neules
Obleas | Wafers

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.

Preparation

Beat the white of the eggs until stiff and slowly add the sugar, the yolks, the pumpkin (which you have already kneaded before), the flour, the oil and the lemon. The scones will have to be put on top of the wafers; sprinkle with a little sugar before putting them in the oven. Put them in a strong oven until they are golden brown.

Coques cristines

Cocas cristinas

Cristina's cakes

Elaborades per Teodoro Mora
Elaborated by Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 4 ous
4 huevos | 4 eggs
- 250 g de sucre
250 g de azúcar | 250 g of sugar
- 250 g de ametla ratllada
250 g de almendra rallada
250 g of grated almond
- 75 g de farina
75 g de harina | 75 g of flour
- La ratlladura d'una llima
La ralladura de un limón | The zest of a lemon
- Neules
Obleas | Wafers
- 1 grapedet de fruits secs: panses, nous, ametles...
1 puñado de frutos secos: pasas, nueces, almendras...
1 handful of nuts: raisins, walnuts, almonds...

Preparació

Bat la clara dels ous a punt de neu i afeg-li a poc a poc el sucre i els rovells, mescla bé i afeg les ametles amb la farina. Remena i afeg 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°.

Preparation

Beat the white of the eggs until stiff and slowly add the sugar and the yolks, mix well and add the almonds with the flour. Stir and add the lemon zest. Spread the mixture on the wafers and sprinkle with sugar. Then put them in the oven for 15 minutes at 200 °.

Corets, nouetes i encarats

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
Elaborated by 'El Cancell' Restaurant and Hotel l'Àgora from Bocairent. Winning recipe of the 5th Contest of Ancient Valencian Cuisine

Ingredients per a la massa de moniato

Ingredientes para la masa de boniato

Ingredients for the sweet potato dough

- 1 kg de moniato torrat i sense pell
1 kg de boniato asado y sin piel
1 kg of roasted and skinless sweet potato
- 300 g de sucre
300 g de azúcar | 300 g of sugar
- 20 g de canella
20 g de canela | 20 g of cinnamon

Ingredients per a la glassa

Ingredientes para la glassa

Ingredients for the glassa

- 200 g de sucre glas
200 g de azúcar glas | 200 g of icing sugar
- 30 cl d'aigua
30 cl de agua | 30 cl of water
- 3 gotetes de llima
3 gotitas de limón | 3 drops of lemon

Ingredients per al biscuit

Ingredientes para el bizcocho

Ingredients for the sponge cake

- 6 ous
6 huevos | 6 eggs
- 200 g de sucre
200 g de azúcar | 200 g of sugar
- 250 g de farina
250 g de harina | 250 g of flour

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, afig-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 assecat 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 sobrante. 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.

Preparation

Prepare the sweet potato dough first: proceed to roast them in the oven, so that they have the least humidity possible; once roasted and peeled, add the sugar and cinnamon and heat the dough, while stirring it vigorously, obtaining a viscous dough that is difficult to work with and that you have to let dry for a few days. Once dry, proceed with a heart-shaped pasta cutter to give it the final shape.

With the leftover dough prepared and adding a little grated white almond, to give it more consistency, and with the walnuts, form some balls of about two centimeters in diameter that will serve as the basis for the *nouets*.

For the *encarats*, join a few plates of dough together, either with yolk, liquid sugar or liquid honey, and cut it into cubes of two to three centimeters on a side.

Once you have the bases for the three preparations, with the appropriate shape and consistency, prepare the icing with the icing sugar, coming from the grinding of white sugar, very little water and three lemon droplets to give it brilliance. Use the glassa to coat the three preparations; Dip them in it, with a small fork, and put them on a sieve to drain the excess. Once the mass has solidified and obtained a wax-like finish, separate them from it and trim the solidified leftovers.

Note: to present this pastry, you can use either cardboard trays or flat plates with a decorative lace.

Merengues de café

Merengues de café

Coffee meringues

Elaborats per Teodoro Mora
Elaborated by Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 10 ous
10 huevos | 10 eggs
- 1 got de café
1 vaso de café | 1 glass of coffee
- 1 got de sucre
1 vaso de azúcar | 1 glass of sugar

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.

Preparation

Beat the egg whites until stiff, with a tough texture. Mix them slowly with the coffee and the sugar, without ceasing to beat them. Serve it into decorative shapes and place them on a wafer or piece of paper. Finally, brown them for a few minutes in the oven.

Monjàvena

Monjàvena

Monjàvena

Elaborada per Vicent Brotons

Elaborated by Vicent Brotons

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 5 ous
5 huevos | 5 eggs
- 1/2 got d'oli
1/2 vaso de aceite | 1/2 glass of oil
- 1 got d'aigua
1 vaso de agua | 1 glass of water
- 1 got de farina
1 vaso de harina | 1 glass of flour
- 1 cullerada de sucre
1 cucharada de azúcar | 1 spoon of sugar
- 1 culleradeta de canella
1 cucharadita de canela
1 teaspoon of cinnamon
- Sagí
Manteca | Butter
- 1 pessiguet de sal
1 pellizco de sal | 1 pinch of salt

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.

Preparation

Heat the water, oil and pinch of salt in a saucepan over the fire. As soon as it starts to boil, add the flour all at once and stir until the dough comes off the container. Let the dough cool a little and add the eggs one by one.

Spread the dough on a buttered tray and sprinkle a few bits of butter on top. Mix sugar and cinnamon on a plate and sprinkle the coca with this mixture. Put it in the oven for 15 minutes.

Pastissos de les monges o de l'esperança

Pasteles de las monjas o de la esperanza

Nun or hope cakes

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

Elaborated by 'El Cancell' Restaurant and the Hotel l'Agora from Bocairent, under the direction of the owner Joaquín Piedra Alcaraz

Ingredients per a la massa

Ingredientes para la masa

Ingredients for the dough

- 250 g d'ametla amb pell
250 g de almendra con piel
250 g of almond with skin
- 250 g de carabassat
250 g de calabazate
250 g of candied pumpkin
- 250 g de sucre
250 g de azúcar | 250 g of sugar
- 150 g de bescuit ratllat
150 g de bizcocho rallado
150 g of grated sponge cake
- 250 cl d'aigua
250 cl de agua | 250 cl of water
- 4 rovells d'ou
4 yemas de huevo | 4 egg yolks
- 10 g de corfa de llima ratllada
10 g de corteza de limón rallada
10 g of grated lemon rind
- 1 culleradeta de canella
1 cucharadita de canela
1 teaspoon of cinnamon

Ingredients per a la merenga

Ingredientes para el merengue

Ingredients for the meringue

- 4 clares d'ou
4 claras de huevo | 4 egg whites
- Aigua i sucre
Agua y azúcar | water and sugar

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 afig-li l'ametla, rectificant amb aigua i remenant-ho constantment. Després afig 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 almíbar 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.

Preparation

Put on the fire and constantly stir the candied pumpkin, the sugar, the lemon rind, the cinnamon and the water until you get a semi-liquid mass. Once this syrup is made, add the almond, rectifying with water and stirring constantly.

Then add the grated sponge cake, slowly, until you get the desired consistency. Next, put the egg whites to the point of snow with the sugar, rectifying with water so that the meringue does not go over consistency.

Finally, and with the dough and meringue prepared, proceed to assemble the cakes, placing a sheet of waxed paper, on which you have to deposit a previously cut wafer in the shape of a spearhead. Spread the prepared dough on the wafer, giving it its shape. Next, and in order to give it the final shape, cover the dough with the meringue, helping you with a spatula. Put it in the oven for about four minutes, at 190 °, before the whites are lowered, until lightly browned.

Note: For the presentation you can use a square plate on which you have to place one of the cakes, accompanied by a few pieces of cinnamon stick, squash and lemon rind cut into thin strips. Finally sprinkle the plate with ground cinnamon.

Pastissets de moniato. Dolç de moniato

Pasteles de boniato. Dulce de boniato

Sweet potato cakes. Sweet of sweet potato

Pastissets elaborats per Casa Brotons d'Ontinyent i dolç de moniato elaborat per la Pastisseria Gràcia de Bocairent
Pastries made by Casa Brotons from Ontinyent and sweet potato made by Pastry Shop Gràcia from Bocairent

Ingredients pastissets

Ingredientes pasteles

Ingredients for the pastries

- 1 got d'oli
1 vaso de aceite | 1 glass of oil
- 1 got de mantega
1 vaso de manteca | 1 glass of butter
- 1 got de cassalla
1 vaso de cazalla | 1 glass of cassalla
- 1 got de sucre
1 vaso de azúcar | 1 glass of sugar
- 2 rovells
2 yemas | 2 yolks
- La farina que admeta
La harina que admita | The flour it admits
- Dolç de moniato
Dulce de boniato | Sweet potato

Preparació

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

Preparation

Heat the oil and add the flour to blanch it. Take it off the heat. Melt the butter apart, with the sugar and the saucepan. Add the yolks and the flour that it admits. Make balls with the pasta and go flattening them with the help of a plastic bag that will help you fold the cakes. Fill each flattened ball with a good pinch of sweet potato, cover it and leave it on the tray smeared with oil. Brush the top of the cakes with a little cinnamon and mixed sugar. Cook, in a medium oven, for about 20 minutes.



Ingredients dolç de moniato

Ingredientes dulce de boniato

Ingredients for the sweet of sweet potato

- 1,5 kg de moniato
1,5 kg de boniato | 1,5 kg of sweet potato
- 1 kg de sucre
1 kg de azúcar | 1 kg of sugar
- Canella
Canela | Cinnamon
- 1 got d'aigua
1 vaso de agua | 1 glass of water
- 2 llimes ratllades
2 limones rallados | 2 grated lemons



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. Afig-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.

Preparation

Wash the sweet potatoes. Boil them until cooked through. Then crush the sweet potatoes with a fork or pass them through the mash. Put the water and sugar in a saucepan until syrup is made. Add the sweet potato and reduce the heat to a minimum. Add the lemon zest and pinch of cinnamon. Stir it from time to time, always over low heat.

Rotllets d'aiguardent o rotllos d'anís

Rollitos de aguardiente o rollos de anís

Brandy rolls or anise rolls

Elaborats per Vicent Brotons
Elaborated by Vicent Brotons



Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 1 tassa d'oli de gira-sol
1 taza de aceite de girasol
1 cup of sunflower oil
- 1 tassa de sucre
1 taza de azúcar | 1 cup of sugar
- 1/2 tassa d'aiguardent o anís
1/2 taza de aguardiente o anís
1/2 cup of brandy or anise
- 2 ous
2 huevos | 2 eggs
- 1 culleradeta de bicarbonat
1 cucharadita de bicarbonato
1 teaspoon of bakin soda
- La farina que admeta
La harina que admita | The flour that admits

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 blana.

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.

Preparation

Mix the sugar with the eggs, add the oil, the baking soda, the anise and the flour.

Mix all the ingredients and knead it well. Make rolls and sprinkle with sugar on top. Put them in a medium oven, for about half an hour.

Note: the dough does not have to be too hard or too soft.

Rotllo de Sant Blai

Rollo de San Blas

Roll of Saint Blas

*Elaborat per la Pastisseria Gràcia de Bocairent
Elaborated by Pastry Shop Gràcia from Bocairent*



Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 1 kg de farina
1 kg de farina | 1 kg of flour
- 3 ous
3 huevos | 3 eggs
- 3 casquetes d'oli
3 casquetes de aceite | 3 oil caps
- 250 g de sucre de piló
250 g de azúcar de pilón
250 g of pylon sugar
- 125 g de rent
125 g de levadura | 125 g of yeast
- Aigua
Agua | Water
- Un pessic de llavoretetes
Un pellizco de semillas | A pinch of seeds

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 llavoretetes. 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.

Preparación

Mix the eggs and sugar and add the flour mixed with the yeast already dissolved. Pour the water and stir it. Add the oil and knead it with the seeds. Let it rest in a warm place and shape it into a roll. Let it rest again and put it in the oven, at medium temperature, for approximately 20 minutes.

Rovells i nous

Yemas y nueces

Yolks and nuts

Elaborats per Teodoro Mora

Elaborated by Teodoro Mora



Ingredients

Ingredientes | Ingrédients

- 1 kg de rovells d'ou
1 kg de yemas de huevo | 1 kg of egg yolks
- 1 kg de sucre
1 kg de azúcar | 1 kg of sugar
- 1 kg de nous
1 kg de nueces | 1 kg of walnuts

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.

Preparación

To curd the yolks: mix the yolks and sugar over low heat in a saucepan, and add water little by little until the dough is hard.

Once done, let it cool down and make balls by putting two half nuts in each ball and pass them with pylon sugar.

Note: to try the typical specialty of "walnuts and yolks in fondant" you must go to the patisseries where you will find the most famous delicacies in our region.

Tortada d'ametla

Torta de almendra

Almond cake

*Elaborat per la Pastisseria Soler i Espí d'Albaida
Elaborated by the Pastry Shop Soler and Espí from
Albaida*

Ingredients

Ingredientes | Ingredients

- 12 ous
12 huevos | 12 eggs
- 350 g d'ametla pelada i triturada
350 g de almendra pelada y triturada
350 g of peeled and crushed almonds
- 350 g de sucre
350 g de azúcar | 350 g of sugar
- 1 cullerada de farina de blat
1 cucharada de harina de trigo
1 tablespoon of wheat flour
- 1 llima
1 limón | 1 lemon
- Canella
Canela | Cinnamon

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 montadas es la alegría de los aniversarios.

Preparation

Mix the eggs with the almond flour, sugar, wheat flour, lemon zest and cinnamon. Make a dough. Grease a mold with butter or oil and put the dough on it. Heat the oven and when it reaches 200° introduce the mold with the pasta. Cook it. Let it cool and sprinkle "icing" sugar on top. With two egg whites and sugar make a meringue, and with a pastry bag wish everyone health.

Note: It is the queen of the confectionery of the central regions. Decorated with mounted egg whites is the joy of anniversaries.

Edition: 2024

Design and layout:

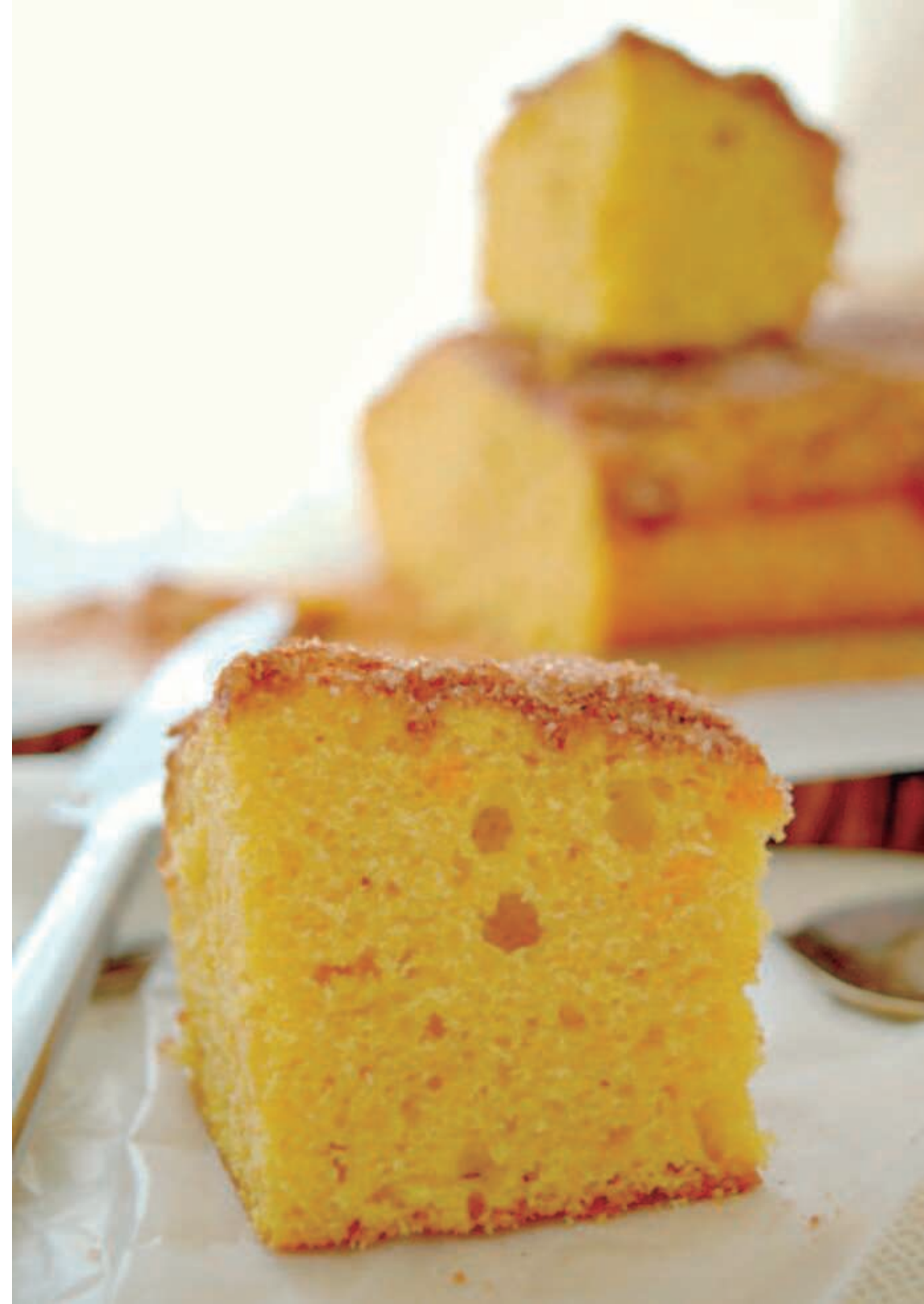
Performed by:

Texts:

democràcia estudi

Mancomunitat de Municipis de la Vall d'Albaida.

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





Connecta la Vall

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

valldalbaida.com

