



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 07 20 / 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. Baixa  
46870 Ontinyent  
T 671 619 102  
valldalbaida@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, 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 villages and located in the south of the province of Valencia, is an inland gem that is home to 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 Clariano and Albaida Rivers. For this reason it is a complete region that, as well as being a great environmental attraction 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 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 conjuagar 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 gastronomy has taken centre stage and has been at the forefront of many of the motivations for travel. In this sense, 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 to travel for a few hours, motivated by any event related to good food or attracted by the fame of restaurants or local 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's important to bear 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 to offer.

The Vall d'Albaida has always had an ingrained gastronomical 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 code](#)
- 17 Coca de botifarra de ceba  
Coca de morcilla de cebolla | [Onion black pudding pie](#)
- 18 Cuixa de corder 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 stalks
- 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 boil. In another saucepan, boil the beans and change the first water. Do the same with turnips and stalks. When all the vegetables and beans are cooked, make a sauce chopped tomato and sweet paprika. Add it all to the casserole, when the meat is cooked. If you want, add saffron and salt. Cook for about 5 minutes more and add the rice, which should be tender when ready. If you want to calculate the exact amount of broth, the ratio is: 1 measure of rice per 3 of 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. 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 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 tomaca 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 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 highly fatty broth, made 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. Al cap de 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.

#### Preparation

In a clay pot, sauté in butter or oil a little crushed tomato and a few pieces of lean meat; Add 400 grams of rice, stir everything and pour in the pot broth, so that there is twice the volume of broth than of rice. Also add the tastiest crumbs from the meat that you have used to make the broth (including the 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 gratinised.

# 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 courgette
- 50 g de pipes pelades  
50 g de pipas peladas | 50 g of peeled sunflower seeds
- Oli d'arbequina  
Aceite de arbequina | Arbequina 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'arbequina. 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, introduceix 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 huitena 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 arbequina. 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 alíñalo 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 courgette into thin strips, marinate with pepper, salt and arbequina oil. Cut the Ontinyent sausage into small dices. Drain the oil from the courgette and with the help of a hoop, place the courgette, introduce the salad mixture, remove the hoop and place the dices of Ontinyent sausages, the peeled seeds and dress it with a vinaigrette, which should be made with one-eighth of the vinegar in relation to 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 stalks
- 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 soaked chickpeas
- 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 sauté the meat. Then sauté the mixed vegetable. Finally, add the grated tomato. Pour in the water and when it starts to boil, add the chickpeas and wheat, when it starts to boil again, add the beans. Add the saffron on it and let it cook for about two hours, over a low heat. The mixture should be smooth (neither broth nor dry).

Note: This dish belongs to the archaic cuisine. Wheat is the main ingredient alongside it some meat and vegetables that the season provides. 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 they sell it already washed and ground.

# Borreta

## Borreta

## Borreta

Elaborada 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 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'all  
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

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

### Preparación

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

# Cassoleta d'esclata-sangs / pebrassos

## Cazuela de setas

### Mushroom casserole

Elaborada pel Restaurante 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 las setas 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... Las setas las tendrás que limpiar con un trapo húmedo.

## Preparation

Heat the oil in a frying pan. When the oil is hot, add the pebrassos or mushrooms instead and salt, and stir them over a low heat, for a few minutes. They'll release water. Pour everything into the clay pan and spread the chopped garlic and parsley and breadcrumbs on top. You'll finish preparing them by putting them in the oven, after adding a drizzle of olive oil on top.

Note: You can also make it with mushrooms, poplar mushrooms, bold... The pebrassos should be cleaned 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 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 peuet 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 tinda” 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

Cook the meat and chickpeas thoroughly. 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, sauté the rice lightly and add it to the clay pan, add the broth, meat and chickpeas, all very hot. On top put black pudding, tomato, potato, garlic and add salt and saffron. Put it in the hot oven. It is very important that the broth and ingredients have not cooled down; therefore, the last process has to be done quickly, without burning yourself, of course!

**Note:** Baked casserole has many varieties. Among them, we explain “La cassola amb tinda” from the book *Menjar i Gaudir*. To get the meat you had to ask for turn (tanda) at the butcher shop. So that the rice does not clump together, you have to keep the oven on high and the amount of broth must never be more than double the volume of the rice. You should also know that pigs trotters 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

Fry the cod, onion, peeled garlic and two grated tomatoes in a casserole. Add the paprika, saffron and salt, as well as the chopped potatoes. Cook it and, one minute before removing it, add four eggs on it. Finally, add the minced meat (If you want it to be sweet, take out 6 or 7 pieces of potato, mash them and add them).

Note: It is a dish that belongs to the kitchen of the "stews". In times of famine, it was made with the scraps of cod.



#### 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

### Onion black pudding pie

Elaborada pel Restaurant Monterrey d'Ontinyent

Elaborated by the Restaurant "Monterrey" from Ontinyent

## Ingredients

### Ingredientes | Ingredients

- 4 Botifarres de ceba  
4 morcillas de cebolla  
4 onion black pudding
- 450 g de farina  
450 g de harina | 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 setas.

## 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 should remove it from the bowl and work it on a floured table or bench, slowly giving it, an elastic and compact consistency. With the help of a rolling pin, roll it out, then place it on a greased tray, and put it in the oven at about 180-190 degrees, and bake it until it starts to brown. Then, take it out of the oven, and spread over the black pudding that you have previously crumbled and broken up. 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 n Los Arcos d'Albaida

Elaborated by the Restaurant 'Saló n 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 aromàtiques: 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 (1 h 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 (1 h 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, marinate the meat with water, wine, brandy, julienned vegetables and aromatic herbs (24 hours). The next day remove the leg and baste it with the butter, salt and black pepper. Put the leg and marinade (the ingredients of the maceration) in a casserole dish and cook it in the oven. Turn it over until is cooked through (1h 15' in total) at a temperature of 180 degrees. Remove it from oven and mash the marinade into a sauce that will accompany the meat.

Note: You can make a few cuts at 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 afig-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'escabetxat 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. 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.

### Preparation

Remove the heads and clean the bellies of the sardines. Salt and flour them and fry them in batches, in hot oil so that they are crispy, but not dry. Place them in a very neat clay pot. Fry the sliced garlic in the same oil and when they have browned, turn off the heat, add the paprika and then the vinegar. Then add the herbs and turn the heat back on. Bring it to a boil for 3 minutes and pour over the sardines. If you let it rest one day, the marinade will be better. Eat it cold.

Note: Pickled fish is a good resource, once it has been made it can last for more than a week in the fridge and can help us to solve the daily menu. The frigate tuna, sardines, mackerel... are ideal fish for pickling and they are always good value for money.

# 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, fry the chopped onion. Prepare a meat broth with bones, the neck of a chicken and the back bone, and add a few sprigs of rosemary. Cook it. Add chopped garlic, tomato and honey to the pan where you are frying the onion. Put it all (fried veggies and rabbit) in a saucepan and add the strained broth and let it cook for 30 minutes. Serve it and decorate with a few sprigs of rosemary.

Note: If you have never tried it before, honey with meat is 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'espinàs, 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 sofriendo 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 perdius 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 gaspaxo

#### 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  
Zumo 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 snails, the chanterelles, 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 overworking 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. Cut the rest of the flatbreads and add them to the saucepan for 10 minutes.

Note: you can put them all-i-oli (garlic oil sauce) 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

### 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**

- 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**

### 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.

### Preparation

Bring the meat to a boil over medium heat, except for the blanquet and the blood sausages. Bring the stalks to a boil in a separate pan and when the meat has been cooking for 30 minutes 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 at 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 course of rice or noodles. You can serve the meat and the meatball separate from the other ingredients in the second course. 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 'Salón 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 tapanlo 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 heat. Add the salt, pepper, saffron and snails. Put the rice calculating three parts of water per one of rice (if you have to add water you have to do it before putting the rice). Cook by playing with the heat: if there is 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 finishes cooking. If you want to have *socarraet*, leave four embers 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 amiss. Snails are tricked by putting them in warm water and when they come out we put them to boil 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 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, 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 frying all 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, afig-li l'arròs, el pebre negre i el safrà. Renta els pebrots, obri'ls 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*.

### Preparation

Sauté the minced lean meat 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 fill them with the above mixture. Put them in the pan, bake them, 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

Sofregit 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. Leave it to 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° aproximadament, 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, beat the eggs whites until stiff and add the sugar, stirring constantly. Then add the yolks and flour and stir everything very well. Prepare a tray with greaseproof paper and spread the batter evenly.

Bake it, approximately 180 °, until golden. Remove it from the oven and let it cool down. Remove the cling film and fill it with the prepared coffee cream, 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 custard. Then put the coffee and sugar on the heat and when it starts to boil add the remaining cup with the custard. Stir everything until you get a thick paste. When the paste 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 afeg-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. Bake them in a high 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 ametlla 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 grapatet 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 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°.

## 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 bake 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 bescuit

#### 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, 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 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 molla 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 brillantéz. 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: roast them in the oven, so that they have as little moisture as 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 which must be left to 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 greater consistency, and with the walnuts, form some balls of about two centimeters in diameter that will serve as the base for the nouets.

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

Once you have the bases for the three preparations, with the appropriate shape and consistency, prepare the glassa with the icing sugar, which comes from grinding white sugar, very little water and three drops of lemon juice to give it a shine. Use the glassa to coat the three preparations; Dip them in it, with a small fork, and put them on a sieve to allow the excess to drip off. Once the dough 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, whisking constantly. Serve in 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 heat. 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 down 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. Bake 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'Àgora de Bocairent, davall la direcció del propietari Joaquín Piedra Alcaraz.*

*Elaborated by 'El Cancell' Restaurant and the Hotel l'Àgora 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 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 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 prepared, add the almonds, rectifying with water and stirring constantly.

Then add the grated sponge cake, slowly, until you get the desired consistency. Next, beat the egg whites until stiff (to the point of snow) with the sugar, rectifying with water so that the meringue is not too stiff.

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. Then, in order to give it the final shape, cover the dough with the meringue, helping you with a spatula. Bake 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 admira | 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 separately, with the sugar and the "casalla" liqueur. Add the yolks and the flour that it admits. Make balls with the paste 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 heat 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. Then mash the sweet potatoes with a fork or in a potato masher. 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 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.

### Preparation

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

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

Note: the dough should be neither too hard nor 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 harina | 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 | Ingridients

- 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 afegir-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 curdle the yolks: mix the yolks and sugar over low heat in a saucepan, and add water little by little until the dough is stiff.

Once it's ready, let it cool down and make balls by putting two half walnuts in each ball and roll them in caster 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 arribi a 200° introdueix el motle amb la pasta. Cou-ho. Deixa-ho refredar i escampa-li sucre "glacé" per damunt. Amb dues 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 espárcelo 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 baking tin with butter or oil and put the dough on it. Heat the oven and when it reaches 200° introduce the baking tin with the paste. Bake it. Let it cool and sprinkle "icing" sugar on top. With two egg whites and sugar make a meringue, and with a piping bag wish everyone good health.

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

**Edition: 2024**

**Dsign 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.







**La Vall  
d'Albaida**

Experience  
inland



## Connecta la Vall

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

[valldalbaida.com](http://valldalbaida.com)

