



guía gastronómica Novelda





Ayuntamiento de Novelda
Concejalía de Turismo





ENTRANTES

Fritura de melva y caracoles.....	3
Atascaburras	4
Torta de mollitas.....	4
Moje noveldero.....	5
Ensalada de “Ilinsons”	5
Chanchullo.....	6
Ensalada de alficos.....	6
Ensalada de capellán asado.....	6

PLATO PRINCIPAL

Trigo picado.....	7
Tomates secos y filetes de ternera.....	8
Bacalao hervido	8
Conejo con tallarines	9
Pierna de cordero al horno de leña	9
Faseguras.....	10
Gazpachos.....	10
Arroz caldoso.....	11
Paella de arroz con conejo noveldero.....	11
Gachamiga.....	12
Migas de pastor.....	12
Migas de harina.....	13
Ajos i Giraboix.....	13

POSTRES

Almojabanas	14
Rollos de huevo	14
Tarta de nueces.....	15
Suspiros.....	15
Coca de bizcocho con piñones	15
Buñuelos de Novelda.....	16
Toñas	16
Bizcocho de uvas.....	17

RESTAURANTES

Azafrán – Pluma ibérica con dátiles y fresones.....	18
Juan y Tere – Pastel de verduras	19
Palacios – Crema de cebolla y ave reina	19
Bruno Caruso – Spaghetti salteado con gulas y gambas	20
La Villa – Papas arrugadas al estilo de “La Villa”	21
Pla Casa Coca – Lubina a la brasa con verduras	21
Nou Cucuch – Arroz al horno	22
Tapelia – Arroz a banda tradicional de Alicante	23



Entrantes

FRITURA DE MELVA Y CARACOLES

M.^a Jesús Navarro Alberola

Preparación:

Se fríen las patatas y los pimientos y se separan. Con ese aceite se sofrién los tres botes de tomate (la cantidad de aceite debe ser la suficiente para so-

Ingredientes (para 6 personas):

- Cinco docenas de caracoles serranos.
- Un cuarto de kilo de melva.
- Cuatro patatas cortadas a pedacitos (como para la fritura habitual de caracoles).
- Un pimiento rojo a trocitos pequeños.
- Tres botes de tomate natural para freír.
- Media cucharadita de pimienta.
- Una cucharadita de cominos molidos.
- Una cucharadita de bicarbonato para el tomate frito.
- Aceite y una pizca de sal.

freír todo ello). Al tomate frito se le añade un poco de sal y un cuarto de hora antes de terminar el proceso, añadir una cucharadita de azúcar y una de bicarbonato.

Una vez frito el tomate, debemos quitar todo el aceite que podamos y añadimos las patatas fritas y el pimiento; se rehoga todo ello junto con las especias anteriormente señaladas (pimienta y comino).

La noche anterior tendremos los caracoles serranos limpios y engañados. Una vez hecho este proceso se hierven, como se hace habitualmente.

A la fritura que tendremos preparada, se añaden los caracoles y la melva y se rehoga todo ello. La melva, si no queréis que esté muy salada, se pone a remojo dos o tres horas antes. Ojo, la melva se añade desmigada.

Así obtendremos una fritura de tomate, patatas, pimientos, caracoles y melva.

ATASCABURRAS

Bar Restaurante Moka

Modo de preparación:

Se hierven las patatas junto con el bacalao desmigado. En la misma olla se machacan las patatas y el bacalao con el mango del mortero, sin retirar la olla del fuego, obteniendo la consistencia de un buen puré.

Se añade el ajo machacado y se sirve con el huevo duro encima y aceite de oliva al gusto.

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 kg. de patatas.
- 250 gr. bacalao salado.
- 2 dientes de ajo.
- 2 huevos duros.
- Aceite de oliva al gusto.



TORTA DE MOLLITAS

M.ª Teresa Pellín Belda



Preparación:

En un recipiente se mezcla el aceite, el agua, la levadura y la harina que admite formando una masa. Se extiende en una bandeja. Aparte, con harina, aceite y sal se forman las mollitas y se colocan sobre la masa. Finalmente se mete en el horno durante 25 minutos a 180° y situarla en la bandeja intermedia.

Ingredientes:

- 1 vaso de aceite de girasol.
- 1 vaso de agua.
- 1 sobre de levadura "Royal".
- 3/4 de kilo de harina.
- Sal.

MOJE NOVELDERO

Alicia del Rey

Preparación:

En una lata de horno meter los tomates, la berenjena, pimientos y la cebolla a media potencia todo a horno medio. Cuando se vaya asando sacar lo que va estando hecho y dejar enfriar. Pelarlo todo, partirlo en pequeños trozos agregando las anchoas partidas a tiras, poner las aceitunas y picar el diente de ajo. Agregar el aceite y servir frío.

Ingredientes (para 4 personas):

- 3 tomates maduros.
- 1 berenjena.
- 2 pimientos rojos.
- 1 cebolla.
- 1 lata de filetes de anchoas.
- 100 gr. aceitunas negras.
- 2 dientes de ajo.

ENSALADA DE “LLINSONS”

Miguel Ángel Cantó Gómez

Realización:

La época de consumo de llinsons es la primavera. Se recogen las matas de llinsons, se eliminan las raíces, se lavan los tallos, hojas y flores, se cortan en trozos apropiados para ser pinchados por el tenedor y ser llevados a la boca, y se disponen sobre un plato plano.

A continuación se aliñan al gusto con sal, aceite, y vinagre.

Ingredientes:

- Tallos y hojas de llinsons.
- Sal.
- Aceite.
- Vinagre.



CHANCHULLO

Agustín García García

Preparación:

En un plato grande se colocan las patatas bien repartidas, se colocan encima los mejillones repartidos equitativamente, procedemos igual con las aceitunas, después los boquerones en vinagre y los fritos de málaga, las dos cucharadas de almendras, la lata de berberechos y las 4 banderillas.

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 bolsa de papas (patatas tipo chips).
- 1 lata mejillones en escabeche (6/8 u.).
- 1 lata boquerón frito de Málaga.
- 1 lata aceitunas rellenas 120 gr.
- Unas 10 u., de vinagretas (boquerones en vinagre o agritos).
- 2 cucharadas soperas de almendras fritas con piel.
- 1 lata de berberechos al natural 30/40 u.
- 4 toreras o banderillas en vinagre.

ENSALADA DE ALFICOS

José Marhuenda Moltó

Ingredientes:

- Alficos.
- Tomate.
- Aceite.
- Sal.

Época de consumo: Primavera-Verano

Preparación

Lavar con agua los alfococes y los tomates. Luego se corta el alficos en rodajas de medio dedo aproximadamente. El tomate se trocea igualmente y a continuación se rocía todo con aceite de oliva, añadiéndole sal al gusto.

Se sirve en un plato grande y llano.

Esta ensalada si se lleva a la mesa con los productos frescos, resulta un plato de lo más exquisito.

En tiempos pasados era muy conocido y se consumía mucho más que ahora.

ENSALADA DE CAPELLÁN ASADO

www.novelda.es

Ingredientes:

- 1 capellán.
- 1/2 kg. de tomates para ensalada.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Olivas del cuquillo.

Preparación:

Cortar los tomates en trozos al gusto y poner en una bandeja o plato de ensalada. Asar el capellán en la llama del fogón de butano y desmigarlo. Repartir el capellán y las olivas sobre los trozos de tomate y regar con el aceite de oliva.

Plato Principal



TRIGO PICADO

Josefina Gras Richart

Ingredientes:

- Trigo picado.
- Garbanzos.
- Alubias blancas.
- Lentejas.
- Verduras (zanahoria, cardo, nabo, judías verdes, bleas, patatas, espinacas).
- Almendras y avellanas.

Preparación:

El trigo se pone a remojo la víspera al mediodía. El resto de las legumbres también tenemos que remojarlas en distinto recipiente la víspera. De buena mañana ponemos a cocer el trigo y las legumbres. El "Trigo picado" suelta unas pajitas chiquitinas que retiraremos antes de ponerlas a cocer. Juntamos en la olla el trigo y las legumbres. Ponemos aceite en la sartén y en primer lugar sofreímos las almendras, unas 30 aproximadamente, las avellanas tostadas las picamos primero. Cocer la verdura una hora antes de comer, y las patatas y boniato al gusto 1/2 hora antes.

TOMATES SECOS Y FILETES DE TERNERA

M.^a Jesús Navarro Alberola

Preparación:

Se sofrién con un poco de aceite los filetes, previamente pasados por harina, y se van dejando en la cazuela. Despues se sofrién los ajos tiernos a trocitos y se añaden tambien a la cazuela, junto con los filetes. Acto seguido se añaden los 4 o 5 tomates secos, tal cual, en crudo.

Se cubre de agua todo ello junto con el vino (cubrir muy poco) dejar hervir tres cuartos de hora (el tiempo suficiente para que esté blanda la carne y los tomates), y acto seguido, se sacan con cuidado de la cazuela los filetes y se dejan en una bandeja. Pasar por el chino los tomates secos y los ajos, junto con el jugo que ha quedado de her-

vir todo ello, despues pasar por el pa-sapurés, y a esa salsa fina de tomates y ajos, añadirle de nuevo los filetes y dejarlos hervir 5 o 7 minutos para que ligue todo ello.

Ingredientes (para 6 personas):

- 6 filetes de ternera.
- 4 o 5 tomates secos (dejar a remojo 3 horas antes de utilizarlos).
- 1 manojo de ajos tiernos.
- 1 pizca de sal.
- Aceite para sofrié los filetes de ternera.
- Harina.
- 1/2 vaso de vino blanco o un vaso-pequeño.

BACALAO HERVIDO

Antoñita Cantó García

Preparación:

Poner 24 horas el bacalao en remojo para desalarlo, cambiando el agua tres o cuatro veces. A continuación en una cacerola con dos litros de agua aproximadamente, se introducen todos estos ingredientes, y se deja hervir durante una hora.

Ingredientes:

- 6 patatas
- 4 trozos de bacalao salado
- 4 cebollas
- 1/4 de judías verdes
- 4 alcachofas
- Un puñado de sal
- Medio vaso de aceite de oliva
- Un mortero de ajos



CONEJO CON TALLARINES

M.ª Ángeles Algarra Albeza

Preparación:

Se trocea el conejo y se le pone sal. Se pica la cebolla, el tomate se corta y se ralla, se pelan las patatas, y el pimiento se corta a tiras. Pelamos el diente de ajo y lo echamos al mortero, (cortado en trocitos), se corta fino el perejil y después lo picaremos, junto con el ajo.

Se fríe el conejo, y se echa a la olla. Se fríe la cebolla en el mismo aceite, hasta que esté transparente y se añade el tomate rallado. Mientras, ponemos la olla al fuego hasta que se haga el sofrito. Añadimos agua a la olla, azafrán, el sofrito y removemos (a fuego fuerte 10 min). Freímos los pimientos.

Ponemos sal al mortero y se machaca. Cuando haya estado 10 m. a fuego fuerte y 15 a fuego lento ponemos las patatas, despellejar los pimientos y a la olla 5 m. a fuego fuerte y 15 m. a lento, 2 cucharones de caldo al mortero, remover y a la olla, echamos los tallarines a fuego lento 10 m. y que repose.

Ingredientes:

- Un conejo.
- 1/2 kg. de cebollas.
- 1/2 Kg. de patatas.
- 1/2 Kg. de tomates.
- Tallarines 100 gr.
- 1 pimiento.
- Azafrán.
- 1 diente de ajo.
- Perejil.
- Aceite de oliva.
- Sal.

PIERNA DE CORDERO AL HORNO DE LEÑA

Oriental Juan Crespo

Preparación:

Se le hacen unos finos cortes a la pierna y la colocamos en una cazuela de barro.

Se rellenan los cortes con manteca de caldera y ajos pelados enteros.

Le echamos tomate rallado por encima, junto con el aceite, un vaso de vino y uno de agua.

En el mortero, picamos pimienta, ajo y perejil. Se lo echamos por encima y al horno, una hora aproximadamente.

Guarnición:

Se fríen patatas a taquitos bien dorados.

Cuando la pierna esté dorada para darle la vuelta, se le ponen las patatas por los laterales para que se mezclen con el caldo.

En 20 o 30 minutos ya está lista.



Ingredientes:

- Manteca de caldera.
- Ajos.
- Tomate.
- Perejil, pimienta, sal, aceite, vino y agua.
- 1 Pierna de cordero.

FASEGURAS

M.^a Dolores Linares Sabater

Preparación:

Se pone en un bol la carne picada, la sal, el clavo y la pimienta. Se ralla la molla del pan y se pone a remojo la corteza, se escurre bien y se incorpora a la masa junto con los huevos, los piñones, el perejil, la corteza del limón rallada y la sangre líquida.

Se amasa todo bien y se hacen las faseguras en forma de pelota, una por persona. Se incorpora a la olla con el caldo del cocido para que hierva durante una hora.

Caldo para el Cocido:

- 200 gr. de pollo.
- 200 gr. de garra de ternera.
- 200 gr. de pavo y gallina.
- 100 gr. de garbanzos.
- 1 puerro.
- 1 rama de apio.
- 1 carlota.

Masa para Faseguras:

- 250 gr. de carne picada.
- 250 gr. pan (corteza y molla).
- 12 piñones.
- 2 huevos.
- Ralladura de limón.
- Un pellizco de sal.
- Un pellizco de clavo en especia molido.
- Un pellizco de pimienta molida.
- Sangre líquida.
- Perejil.

GAZPACHOS

M.^a Dolores Linares Sabater

Ingredientes (para 4 personas):

- 1/2 conejo.
- 1/2 perdiz.
- 18 caracoles serranos.
- 1 cebolla.
- 1 tomate maduro.
- 1 cabeza de ajo.
- 1 ñora.
- Una pizca de pimienta y pebrella.
- 4 litros de agua.
- 500 gr. de torta troceada.
- 1 torta por persona.

Tortitas de gazpachos

(para 4 personas):

- 300 gr. harina.
- Un vaso pequeño de agua.
- Un pellizquito de sal.

Preparación:

En primer lugar cortaremos la cebolla en rodajitas pequeñas y rallaremos el tomate en un cuenco.

Posteriormente pondremos al fuego una sartén con aceite para sofreír una ñora. Cuando ya esté sofrita la retiraremos del fuego para incorporarla en un mortero.

Más tarde se sofrié la cebolla, cuando está tierna se le añade la carne en trozos y, por último, el tomate. Cuando está todo frito se pone en una cazuela con el agua y un pellizquito de sal y se deja hervir 45 minutos.

Pasado ese tiempo se incorporan las tortas pellizcadas, la ñora picada, la pimienta y la pebrella y se remueve hasta que quede todo cocido.

Las tortas se pueden servir al gusto: con aceite, con miel y/o dentro del plato junto a los gazpachos.

ARROZ CALDOSO

M.^a Dolores Linares Sabater

Preparación:

Antes de realizar este exquisito plato debaremos poner las legumbres a remojo durante 12 horas.

En una olla se ponen las legumbres, el tomate seco, el nabo y la carlota a trocitos, las acelgas y las espinacas partidas, y los cardos bien limpios.

En una sartén se fríen las almendras, la ñora y la rebanada de pan. Todo esto se pone en un mortero y se pica. En el mismo aceite, se fríe la cebolla hasta que esté doradita y se pone directamente a la olla.

Cuando hierva sobre dos horas se incorpora el majado del mortero y se deja hervir una hora más.

Posteriormente, se incorpora el arroz y pasados 15 minutos, se apaga el fuego.

Ingredientes

(para 4 personas):

- 50 gr. lentejas.
- 50 gr. garbanzos.
- 50 gr. alubias pintas.
- 50 gr. alubias blancas.
- 1 cardo.
- 100 gr. espinacas.
- 100 gr. acelgas.
- 1 nabo.
- 1 carlota.
- 1 ñora.
- 200 gr. arroz.
- 12 almendras.
- 1 rebanadita de pan duro.
- 1 cebolla.
- 1 tomate seco.

PAELLA DE ARROZ CON CONEJO NOVELDERO

Oriental Juan Crespo

Preparación:

Se fríe el pimiento a tiras y se aparta, se sofrién el conejo y el tomate.

Se pone todo a hervir dentro de la olla con las especias y los garbanzos.

Se echa el caldo al paellero junto

con el conejo y los garbanzos, a continuación, se añade el arroz, y se le reparte por encima el pimiento.

Lo dejamos hervir 20 minutos, y después de dejarlo reposar 5 minutos, ya podemos servirlo.

Ingredientes:

- 1 kg. de arroz.
- Un vaso y medio de aceite.
- Un conejo y medio.
- Un pimiento morrón.
- Un bote de tomate triturado.
- Garbanzos.
- 4 litros de agua.
- Pimienta, clavo, una cajita de azafrán en hebra.
- Una cucharada de romero y otra de tomillo picados.
- Sal.



GACHAMIGA

Agustín García García

Elaboración:

En una sartén con mango largo se ponen a freír una cabeza de ajos separados, sin pelar y dándole un corte con el cuchillo con unos 400 cl. de aceite de oliva. Si se quiere dar un gusto más agradable se le puede deshacer una morcilla de cebolla y unos pedacitos pequeños de longaniza, estos dos ingredientes son opcionales pues los tradicionalistas de la gachamiga solo admiten en los típicos concursos de novelda, harina, agua, ajos y aceite.

Una vez sofrito, se le va añadiendo harina al aceite y sal, se va removiendo con una rasera hasta que quede una pasta compacta que haya absorbido el aceite, seguidamente se le echa de 1 litro y medio a 2 de agua y se empieza a

remover para no dejar que se pegue, como mínimo media hora. Cuando está ya la gachamiga toda compacta más o menos como una tortilla se le da la vuelta en el aire con mucha maña para hacerla tostada por ambos lados.

Ingredientes:

- 1 kg. de harina.
- 400 ml. aceite de oliva.
- 3 l. de agua.
- 1 cabeza de ajos.
- Sal.

Opcionales:

- 1 morcilla.
- 2 longanizas.

MIGAS DE PASTOR

Juan Manuel Martínez Crespo

Ingredientes:

- Pan del día anterior.
- Ajos secos.
- Panceta.
- Aceite.
- Sal al gusto.
- Uva blanca o negra.

Elaboración:

Trocear el pan y ponerlo con agua para que se empape.

Escurrir las migas en un colador.

Freír con abundante aceite los ajos y el bacon troceado hasta que tomen una coloración dorada.

Retirar el bacon y los ajos y, con el mismo aceite sofreír las migas de pan hasta que estén doradas.

Añadir junto con las migas el bacon y los ajos.

Depositarlo en un plato y servirlo con uvas blancas o negras.

MIGAS DE HARINA

Pilar Palacios Galera

Elaboración:

Se pelan las patatas, se cortan redondas, se ponen a freír. Cuando están casi fritas, en un bol se echa el agua (medio litro), se añade sal y se va echando la harina hasta que quede una masa que no sea ni muy líquida ni muy dura, a continuación, se le añade a las patatas.

Si te gusta el ajo le pones un diente partido y se mezcla todo. Luego se le va dando vueltas hasta que se quedan menudas y estén cocidas.

Como aderezo se fríe panceta, pimiento verde, chorizo, setas, aceitunas, sardinas, saladas, pepino y uva.

Ingredientes:

- 2 patatas.
- Harina.
- Agua.
- Sal.

AJOS Y GIRAOIX

Rogelia Belmonte Sala

Elaboración:

Se pone en la olla la carne, la pata, la cebolla, los garbanzos, la ñora, el tomate, el hígado, las morcillas, las patatas y la clara del huevo.

Preparación de los ajos:

Se ponen los ajos en el mortero, se pican bien, se pone la yema del huevo, se pone un pedazo de patata, se va poniendo aceite hasta que quede una masa bien hecha.

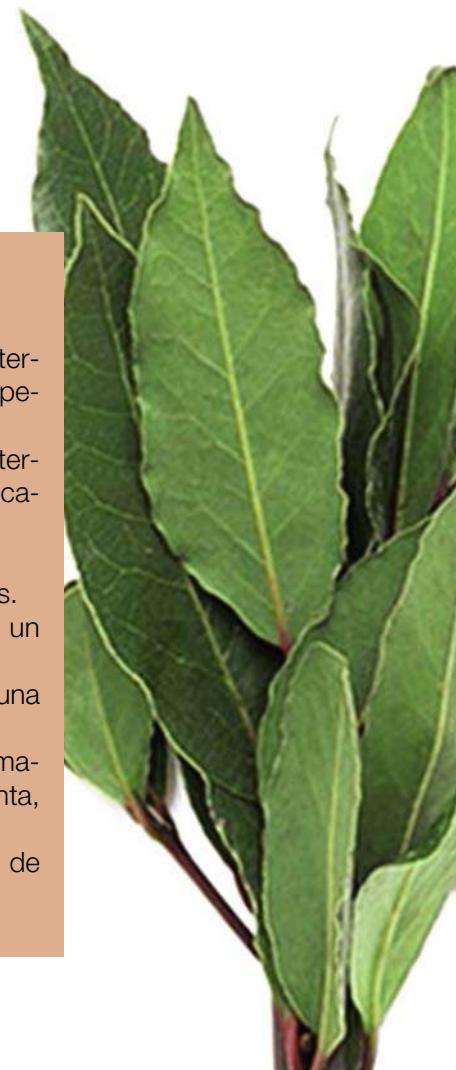
El Giraoix

Se pone en el mortero las butifarras, el hígado, la carne del tomate, la ñora y la clara del huevo se machaca todo bien, se le añade bastante caldo.

Ingredientes

(para 4 personas):

- 500 gr. de carne de ternera de punta de pecho.
- 500 gr. de pata de ternera de cerdo o de cebrito.
- 1 kilo de patatas.
- 250 gr. de garbanzos.
- 1 morcilla dura y un blanco.
- 1 hígado de pollo y una cebolla.
- 1 ñora seca y un tomate seco, sal, pimienta, clavo y aceite.
- 1 huevo y un poco de pan.



Postres



ALMOJABANAS/ALMOIXÀENES

Antoñita Cantó García

Elaboración:

Se pone en un cazo el agua y el aceite a hervir. Cuando está hirviendo se retira del fuego y se le incorpora la harina removiendo con una cuchara hasta formar una masa, se deja enfriar y se le añaden los huevos, uno a uno sin dejar de remover la misma. Seguidamente se engrasa una bandeja de horno y con la ayuda de una cuchara se van formando montoncitos y untándose los dedos en aceite se le da forma de rosquillas.

Precalentar el horno a 180º e introducir la bandeja durante 30 minutos.

Ingredientes:

- Dos vasos y medio de agua pequeños.
- Un vaso de aceite.
- 1/4 de harina.
- 5 huevos.

Ingredientes:

- 12 huevos enteros.
- 1 l. aceite oliva.
- 10 papeles gaseosa.
- 1 kg. de azúcar.
- 2 kg. de harina.

Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes y le damos forma a los rollos. Los ponemos al horno fuerte a (200 grados). Si se desea pintamos los rollos con yema de huevo antes de meterlos al horno (tiempo 10 o 15 minutos). Poner un poco de azúcar molido cuando salen y se enfrián.

ROLLOS DE HUEVO

Mercedes Navarro Satorre

TARTA DE NUECES

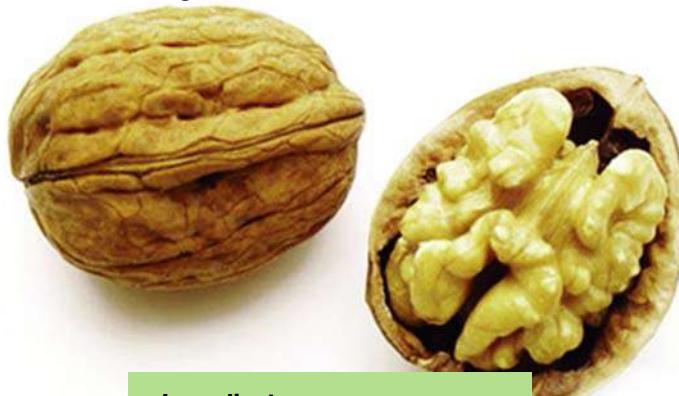
Mercedes Navarro Satorre

Ingredientes:

- 250 grs. de harina.
- 250 grs. de mantequilla.
- 250 grs. de azúcar.
- 4 huevos.
- 1 sobre Royal.
- 100 g. nueces.
- Ralladura de limón.

Preparación:

Se batén bien el azúcar con la mantequilla, se añaden los huevos de uno en uno, se batén también y luego se añaden el resto de los ingredientes dejando para el final las nueces. Horno 45 minutos a 180° grados.



SUSPIROS

M.^a Teresa Pellín Belda

Preparación:

Se corta y tuesta un poco la almendra. Se montan las claras a punto de nieve, se echa el azúcar, se trabaja un poco y se mezcla con la almendra, la raspadura de limón y la gaseosa. Horno 90° 15 minutos.

Ingredientes:

- 1 kilo de almendras.
- 1 kilo de azúcar.
- 10 claras de huevos.
- Raspadura de limón.
- 1 gaseosa.

COCA DE BIZCOCHO CON PIÑONES

Mercedes Navarro Satorre

Preparación:

En un cuenco ponemos la harina, el azúcar, las claras de los huevos batidos, las yemas de huevo, el limón rallado y sal.

Lo trabajamos bien todo hasta que esté bien mezclado. Finalmente añadimos la levadura. Ponemos la mezcla en una fuente con el fondo de papel de aluminio untado con mantequilla. Por encima de la mezcla ponemos los piñones. Calentamos el horno y una vez caliente ponemos la fuente a cocer durante 30 minutos aproximadamente. Temperatura 170° grados.

Ingredientes:

- 250 gr. azúcar.
- 250 gr. harina.
- 5 huevos.
- 1 limón.
- 2 sobres levadura.
- 100 gr. piñones.
- Una pizca de sal.
- Mantequilla.

BUÑUELOS DE NOVELDA

Guadalupe Escolano Mira

Preparación:

Se calienta 2 minutos a fuego lento la leche (hasta que esté tibia)

En un molde grande se echa la levadura deshecha y se añade la leche tibia. Se ralla el limón y uno a uno se rompen los huevos echándolos en el molde. Despues se le añade la harina. Despues se remueve todo con una varilla. Tiene que quedar la masa líquida. Se deja reposar 30 min. Transcurrido el tiempo poner a cocer 1 litro de aceite de girasol en una olla y con un molde de hacer buñuelos se llenarán uno a uno con la masa hecha y se frien en el aceite.

Ingredientes:

- 25 céntimos de levadura.
- 700 gr. de harina.
- 5 huevos
- 1/4 y mitad de leche "vaso y medio".
- 1 limón para rallar.
- 1 l. de aceite de girasol.

Una vez fritos los buñuelos se pondrán en una bandeja cubierta con papel de cocina (para absorber el aceite sobrente de los buñuelos). Para finalizar, espolvorear con azúcar.

TOÑAS

M.^a Teresa Pellín Belda

Preparación:

Deshacer la levadura en la leche tibia. Añadir el aceite, el azúcar, el huevo y la raspadura de limón. Mezclar bien todo y añadir la harina. Trabajar la masa y dejarla reposar en un sitio templado. Cuando haya subido la masa se amasan las toñas y se vuelve a dejar que suban otra vez. Cocer en horno medio aproximadamente media hora.

Ingredientes:

- 1 kg. de harina.
- 6 huevos.
- 300 gr. de azúcar.
- 1 vaso de aceite (tamaño vaso 1/4 de litro de leche).
- Raspadura de un limón.
- 1/2 pastilla de levadura.



BIZCOCHO DE UVAS

M.^a Olvido Calderón Ayala y Alba Gutiérrez Ayala

Preparación:

Untar el molde con un poco de mantequilla (15 gr.) y espolvoréarlo con harina (10 gr.).

Echar los huevos en un bol grande.

Batirlos con una batidora de varillas eléctrica, añadir 100 gr. de azúcar y seguir montando los huevos hasta que queden bien esponjosos.

Fundir 60 gr. de mantequilla en el microondas, añadir a los huevos y mezclar todo con una cuchara de palo. Incorporar la harina y amasar suavemente.

Vertir la mezcla en el molde e introducir en el horno (previamente calentado) a 180° durante 25-30 minutos y dejarlo templar.

Para la salsa: poner la nata, la leche y el chocolate. Calentar a fuego suave hasta que se funda el chocolate y dejarla enfriar.

Poner el resto de la mantequilla y del azúcar en una sartén al fuego. Añadir las uvas y cocinarlas a fuego suave durante 5-10 minutos.

Desmoldar el bizcocho, colocarlo sobre una fuente amplia, empaparlo por los bordes con el chocolate, poner en el centro un molde (tipo aro), y rellenarlo con las uvas. Sirve el resto del chocolate líquido en una salsera y el zumo resultante de cocinar las uvas, en otro recipiente.

Puedes mojar el bizcocho tanto en la salsa de chocolate como en el zumo de las uvas...

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 300 gr. de uva blanca de Novelda.
- 200 gr. de azúcar.
- 110 gr. de harina.
- 4 huevos.
- 100 gr. de mantequilla.
- Hojas de menta.

Para la sopa de chocolate:

- 200 gr. de chocolate blanco.
- 200 ml. de leche.
- 100 ml. de nata.



Restaurantes



PLUMA IBÉRICA CON DÁTILES Y FRESONES

Restaurante Azafrán

Preparación:

Hornear el hojaldre. Blasear la Pluma Ibérica.

Añadir a la sartén del blaseado los dátiles sin piel y sin hueso y flamear con el brandy. Añadir el jugo de carne y reducir. Tostar los ajos tiernos al horno y freír la flor del perejil.

Montaje:

Disponemos la base de hojaldre y encima añadimos la Pluma Ibérica, los dátiles y los fresones con el jugo de carne.

Decorar:

Situar en la parte alta de la pirámide, los ajos tiernos y ponemos el perejil frito irregularmente en el plato.

Ingredientes:

- 90 gr. de Pluma Ibérica.
- 3 dátiles maduros.
- 3 fresones.
- 1 rabillete de perejil.
- 2 ajos tiernos.
- 45 gr. de hojaldre.
- 1 dl. de jugo de carne.
- Sal, pimienta, brandy de Jerez y Amaretto.

PASTEL DE VERDURAS

Restaurante Juan y Tere

Preparación:

Hervir por separado la carlota, el calabacín y las espinacas y batir tres huevos por cada uno de éstos.

Poner 100 gr. de nata para cada ingrediente.

Engrasar el molde con mantequilla y hacer capas, la primera de espinacas, la segunda de carlota y la tercera de calabacín.

Precalentar el horno e introducir una bandeja con agua a 180° C durante una hora.

Sal al gusto.

Para que este primer plato esté más meloso se puede acompañar con una base de verduras: cocer una patata, un poco de cebolla y dos carlotas y triturarlo.

Ingredientes (10 raciones):

- 250 gr. de carlota.
- 250 gr. de calabacín.
- 250 gr. de espinacas.
- 9 huevos.
- 300 gr. de nata líquida.
- Mantequilla para el molde.
- Sal al gusto.



CREMA DE CEBOLLA Y AVE REINA

Hotel Restaurante Palacios

Elaboración:

Pochamos la cebolla cortada en juliana y reservamos.

Elaborar un roux (mezcla de grasa, aceite, mantequilla), en sartén, cuando esté caliente se añade la harina y el fondo de ave (es para engordar o espesar la crema), añadir al roux el fondo caliente, mover continuamente para evitar grumos.

Rallamos el queso y lo extendemos en papel sulfurizado (papel de cebolla de horno, blanco), secar en el horno a baja temperatura.

Montaje del plato:

Disponer la cebolla en el centro, añadir la crema y disponer una oblea de crujiente de queso.

Ingredientes:

- 150 gr. de cebolla.
- 5 dl. Caldo de ave.
- 30 gr. de harina.
- 25 gr. de mantequilla.
- c/s. sal.
- c/s. pimienta blanca.
- 20 gr. de nata.
- 50 gr. de queso parmesano (galletas).

SPAGUETTI SALTEADO CON GULAS Y GAMBAS

Restaurante Bruno Caruso

Ingredientes (3 personas):

- 500 gr. de spaghetti seco.
- 15 cl. aceite de oliva.
- 3 Dientes de ajo laminados.
- 1 gr. guindilla molida.
- 150 grs. gulas.
- 225 grs. gamba pelada grande.
- Sal.

Preparación:

1. Ponemos la pasta a hervir el tiempo que se nos marque en el envase. Una vez lista, escurrirla y rociar con un poco de aceite para que quede suelta.
2. Ponemos la sartén al fuego con el aceite y el ajo laminado.
3. Cuando el ajo esté sofrito, añadimos las gambas y salteamos.
4. Cuando las gambas estén hechas, añadir las gulas, los spaghetti y la guindilla molida; remover y dar el punto de sal.



PAPAS ARRUGADAS AL ESTILO DE “LA VILLA”

Restaurante “La Villa” Asador

Elaboración:

Se fríen las patatas que han de ser de buena calidad, se le añaden los pimientos de padrón, dos huevos fritos y el Jamón Ibérico.

Seguidamente, se le añade el pimentón especial de la vega y ya está listo para comer.

Ingredientes:

- 150 grs. Papas naturales fritas en aceite de oliva extra virgen.
- 50 grs. Pimientos de padrón.
- 2 grs. Pimentón especial de la vega.
- 2 Huevos fritos.
- 100 grs. Jamón ibérico Joselito.

LUBINA A LA BRASA CON VERDURAS

Mesón El Plá (Casa Coca)

Elaboración:

Una vez limpia la lubina, se asa a la brasa cerrada con la parrilla de pescado, 8 minutos de cada lado con sal y pimienta.

En una sartén, se fríen la cebolla, el puerro, la zanahoria, el pimiento, calabacín y se incorpora el laurel y el perejil, se deja 10 minutos y se le añade vino blanco. Se reduce y si hace falta se le añade un poco de fumet de pescado.

La lubina se abre en una bandeja y se pone la salsa encima con patatas hervidas y alioli.

Ingredientes:

- 1 lubina mediana.
- Sal, pimienta, cebolla, puerro, zanahorias, pimiento rojo, calabacín, limón.
- Perejil, laurel.
- Vino blanco.



ARROZ AL HORNO

Restaurante Nou Cucuch

Elaboración:

1. Calentar el caldo de cocido.
2. Desmenuzar el pollo y la garra en mollitas y reservar.
3. Poner la paella a calentar con el aceite.
4. Añadirle la longaniza y el magro, sofreír y dorar.
5. Añadir el tomate rallado y darle un buen sofrito y después agregarle el arroz y sofreírlo en crudo hasta incluso que coja un leve doradito, siendo muy importante que el arroz brille.
6. Inmediatamente añadir el caldo normalmente un litro aproximadamente y procurar disipar bien el arroz en la paella.
7. Cuando empiece a hervir ya que el fuego debe ser fuerte y homogéneo, añadir las mollas de garra de ternera, el pollo, la patata, el tomate, los garbanzos, la morcilla dura a rodajas, la pimienta y la sal (durante unos 16 minutos deberá hervir).
8. Si se dispone de horno respecto al tamaño de la paella precalentarlo a unos 220° y terminar la paella dentro durante unos 4 o 5 minutos.
9. Retirar del horno y ya está.



CONSEJOS PRÁCTICOS:

Si no se dispone de horno tan grande que es lo normal pues terminar la paella los últimos cinco minutos a fuego lento.

La paella cuanto más diámetro mejor ya que el arroz saldrá de grano y una leve costra que le dará un color y una textura muy especial a la vista del comensal.

A este arroz, dependiendo de la zona y tradición de cada población, puede haber varias variantes, como añadirle manitas de cerdo, morro, rabo de cerdo...

Si se desea hacer en cazuela de barro pues eso va a gusto de cada uno incluso con un poco de cebolla frita a tiras doradas.

Ingredientes (4 personas):

- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 3 longanizas blancas.
- 12 taquitos de magro de cerdo.
- 4 rodajas de tomate rojo.
- 4 rodajas de patata frita.
- 2 morcillas negras duras.
- 50 gr. de garbanzos.
- 1 litro y medio de caldo de cocido con su respectiva carne: garra, pollo, verduritas para suavizar y neutralizar la grasa, unas hebras de azafrán puro.
- 350 gr. de arroz bomba.
- 4 cucharadas de tomate rallado.
- Sal y pimienta.

ARROZ A BANDA TRADICIONAL DE ALICANTE

Restaurante Tapelia

Elaboración:

El secreto de los arroces alicantinos es hacer un arroz en dos fases:

En primer lugar haremos un buen “fondo” marinero con 1/2 kg. de pescados de roca, dos tomates pelados sin simientes, 4 ñoras fritas (pimiento seco alicantino) y dos cabezas de ajo asadas partidas por la mitad.

Todos estos ingredientes se cuecen durante 40 minutos en 2,5 litros de agua.

Al final de la cocción debe quedar un litro de fondo. Salar y añadir una pizca de azafrán molido o en hebras.

Poner el paellero para 4 personas en un buen fuego y añadir cinco cucharadas soperas de aceite virgen, salteando unos 400 gramos de “tropezones frescos” (calamares, chipirones, gambitas peladas...); después, saltear levemente los 400 grs. de arroz.

A continuación, poner el fondo hirviendo y cocer durante 17 minutos regulando la potencia del fuego para que al final ni sobre ni falte caldo.

Bajando la intensidad del fuego al final y dejarlo reposar 2-4 minutos.

Ingredientes (4 personas):

- 100 cc. de aceite.
- 400 grs. de tropezones frescos.
- 1 litro de fondo marinero.
- 100 grs. de arroz por persona.



Casa Sicilia S.L. ha puesto en marcha su proyecto de enoturismo con la inauguración de un salón de gran capacidad para dar acogida gastronómica a los profesionales, ávidos de catar anteriores y futuras crianzas y a los aficionados interesados en descubrir o ampliar sus conocimientos en el apasionante mundo del vino.



De la mano de su enólogo y un equipo entusiasta y profesional, su programa "Entre vinos y viñas" ofrece distintas alternativas para pasar una buena parte del día, o la jornada completa, visitando cultivos, la bodega y demás instalaciones, descubriendo los secretos del vino y sus métodos de elaboración, aprendiendo a catar y degustar sus caldos y disfrutando de la gastronomía de la región.

En la tienda se pueden adquirir diferentes añadas de toda la gama de vinos de la bodega: blancos como Azal y Señor de Sirera, tintos como Lizana, Heretat de Cesilia y Ad Gaude, Cesilia rosado y las novedades dulces, Aledua y Cardenal Álvarez, en diferentes presentaciones, junto a otros productos exclusivos de calidad.

Entre Vinos y Viñas

Casa Sicilia S.L., ha posat en curs el seu projecte d'enoturisme amb la inauguració d'un saló de gran capacitat per donar acollida gastronòmica als professionals, àvids de tastar anteriors i futures criances i als aficionats interessats en descobrir o ampliar els seus coneixements en el apassionant món del vi.

De la mà del seu enòleg i un equip entusiasta i professional, el seu programa "Entre vinos y viñas", ofereix distintes alternatives per poder passar una bona part del dia, o la jornada completa, visitant cultius, el celler y demás instal·lacions, descobrint els secrets del vi i el seus mètodes d'elaboració, aprenent a tastar i degustar els seus caldos i disfrutant de la gastronomia de la regió.

En la tenda es pot adquirir diferents anyades de tota la gama de vins del celler: Blancs como l'Azal o el Señor de Sirera i tints com el Lizana, el Heretat de Cesilia i l'Ad Gaude i les novetats dolces, Aledua i Cardenal Álvarez en diferents presentacions, junt amb altres productes exclusius de qualitat.

