

RECETARIO VALLADINO



El pueblo de Vallada está situado en el cuadrante suroeste de la provincia de Valencia. La situación geográfica de nuestro territorio hace que la gastronomía tradicional de Vallada sea una combinación de la cocina valenciana y la cocina manchega. Es una cocina sencilla, de carácter rural, practicada durante siglos por pastores, labradores y cazadores. Contamos con abundantes platos típicos, basados en la riqueza de sus huertas, el aceite de oliva, las hierbas y las frutas. Pertenece a una corriente culinaria denominada "cocina de interior", en clara contraposición a la "cocina del litoral". Es recia y muy sabrosa.

Algunos de los platos más tradicionales son "los gazpachos", "las cocas", y sobre todo como buenos valencianos también somos unos grandes consumidores del arroz, en todas sus modalidades, destacando "el arroz en tanda" elaborado con tanda, cordero, morcilla, garbanzos y ajos. El día de todos los santos se preparan las "fogasas" y por Navidad son muy populares los boniatos. Otros platos dulce muy representativos de Vallada son "la almonjovena", "el arnadí", "les orejetes" o "la torta cristina".

INDICE

PLATOS SALADOS:

COCA DE PANCETA Y EMBUTIDOS
ALBÓNDIGAS DE BACALAO
ARROZ CON COLIFLOR
GUISADO DE CARDOS Y ALUBIAS
ARROZ AL HORNO EN TANDA
ARROZ DE ALUBIAS Y NABOS
GAZPACHO
PAELLA DE ALCACHOFAS Y HABAS

PLATOS DULCES:

ORELLETES.
MAGDALENAS.
ROLLOS DE AGUARDIENTE
ALMOJOVENA.
BRAZO DE GITANO
COCA A LO POBRE—A LA LLANDA
TORTA DE ALMENDRA
ROSEGONES
TORTA CRISTINA
ARNADI
TURRON DE ALMENDRA
TURRON DE CACAHUETE
PASTELES DE BONIATO
MONAS DE PASCUA
FOGASAS

PLATOS SALADOS:

COCA DE PANCETA Y EMBUTIDOS

Ingredientes

- 750 gr. de harina
- 40 grs. de levadura
- 125 ml. de aceite
- Embutidos al gusto / setas de temporada / sardina /sofrito de tomate y pimiento.



Elaboración

Se mezcla la harina y la levadura con agua caliente, se deja fermentar hasta que doble su volumen. Cuando ya esta buena la masa la repostamos con medio vasito de aceite. Una vez hecha la masa, la extendemos por toda la bandeja y se añade el embutido en crudo, o sardina, etc... Y al horno durante 20 minutos a 200°.

ALBÓNDIGAS DE BACALAO

Ingredientes

- 500 gr. de bacalao desalado
- 1Kilo y 500 gr. de patatas
- 25 gr. piñones
- Un huevo
- Perejil y ajo



Elaboración

Se hierve la patata y el bacalao durante unos 20 minutos y se pica todo en el mortero. Añadimos el perejil, los ajos picados, los piñones y una yema de huevo. Lo mezclamos todo bien. Le damos forma de albóndiga a la masa, se reboza por la clara del huevo y se fríen con aceite muy caliente.

ARROZ CON COLIFLOR

Ingredientes para 4 personas

- 250 gr. arroz
- 1 coliflor
- 1 manojo ajos tiernos
- 200 gr. bacalao
- Azafrán
- 750 ml. de agua
- Aceite



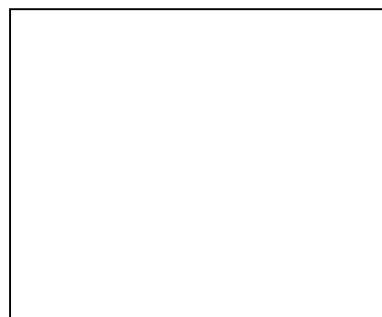
Elaboración

Se sofríe la coliflor, cuando este medio dorada, se añaden los ajos tiernos y el bacalao. Cuando ya este todo dorado, añadimos el arroz y se rehoga. Por ultimo añadimos el doble de agua que de arroz y lo dejamos cocer durante 20 minutos aproximadamente.

GUISADO DE CARDOS Y ALUBIAS

Ingredientes

- 4-5 cardos
- 250 gr. alubias
- 3 patatas
- 300 gr. Bacalao desalado
- Azafrán



Elaboración

Se pone una olla al fuego con agua, cuando empieza a hervir se le añaden los cardos y las alubias. Cuando este a medio cocer se añade la patata y el bacalao y dejamos acabar de cocer durante 20 minutos. A la hora de servir se sirve el bacalao, se pone en una fuente aparte y se puede acompañar con ajo aceite.

ARROZ AL HORNO EN TANDA

Ingredientes

- 400 grs. arroz
- 150 grs. garbanzos
- 250 grs. tanda
- 250 grs. de pie de cordero
- 1 cabeza de ajos
- Azafrán
- 1 morcilla
- aceite
- sal



Elaboración

En una olla se pone agua a hervir, se añaden los garbanzos, la tanda, el pie de cordero, una pizca de sal y azafrán. Dejamos hervir durante 30 minutos. En una sartén aparte con el aceite, se sofríe la morcilla y los ajos, este sofrito lo añadiremos a una cazuela de barro con el arroz y lo dejamos rehogar. Una vez rehogado añadimos el doble de caldo que de arroz, junto con la tanda, el cordero y el resto del cocido. Precalentamos el horno e introducimos la cazuela durante 45 minutos a 200°.

ARROZ DE ALUBIAS Y NABOS

Ingredientes

- Un tomate entero
- 250 grs. de nabos
- 125 grs. de habichuelas
- Una cabeza de ajos
- Una morcilla de cebolla
- Una patata
- 800 ml. de caldo
- 400 grs. De arroz
- Aceite, sal y azafrán



Elaboración

Hervir las alubias con los nabos durante media hora. En una sartén aparte sofreímos los ajos, morcilla y la patata. Ponemos el arroz en la cazuela de barro y rehogamos en el sofrito. Añadimos el doble de caldo que de arroz, junto con las alubias y los nabos cocidos. Al horno durante 45 minutos aproximadamente a unos 200°

GAZPACHO

Ingredientes 10 personas

- 500 grs. conejo
- 500 grs. pollo
- 125 grs. de carne picada
- 2 patatas
- Pebrella al gusto
- 2 paquetes torta de gazpacho
- Cabeza de ajo
- Tomate
- 2 cebollas grandes
- perejil
- 25 gr. de almendras
- sal al gusto
- 100 ml. de aceite de oliva
- 1 hígado de pollo



Elaboración

Para hacer el picado:

En un mortero se pican los ajos, hígado, perejil y las almendras.

Preparación :

Se sofríe en una sartén, la carne troceada y las albóndigas. Pondremos agua en una olla e introduciremos la carne, albóndigas, cebolla, tomate, las patatas troceadas y una cabeza de ajos. Añadiremos el picado que hemos hecho anteriormente, para hacer el caldo y lo reservamos.

Para hacer el gazpacho:

En una paella gazpachera se sofríe cebolla, tomate y la coca. Añadiremos el caldo junto con la carne y la pebrella hasta que este en su punto.

PAELLA DE ALCACHOFAS Y HABAS

Ingredientes

- 250 grs. arroz
- 250 grs. habas
- 500 grs. alcachofas
- 500 grs. conejo
- 500 grs. pollo
- Aceite
- Azafrán
- Tomate rayado
- Ajo picadito
- Aceite



Elaboración

Se pone a sofreír en un caldero con aceite el pollo y el conejo, una vez dorado se añade la verdura y se sigue sofrriendo. Más tarde se añade el tomate con el ajo picado y el pimentón dulce. Cuando esta mas o menos dorado se echa tres vasos de agua por cada vaso de arroz y el azafrán. Dejamos hervir durante 20/30 minutos hasta que el arroz quede en su punto.

PLATOS DULCES:

ORELLETES.

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 copa de cazalla
- 1 cucharada soperas de manteca



Elaboración

Se introduce en un recipiente, los huevos, el azúcar, la cazalla, y la harina que admita. Se va mezclando todo y se agrega la manteca. Cuando la pasta ya está hecha, se dan formas de orejitas y se fríen, después se presentan con azúcar o miel.

MAGDALENAS.

Ingredientes

- 4 huevos
- 500 grs. de azúcar
- 250 ml. de leche
- 125 ml vaso de aceite
- 4 refrescos
- Harina
- Ralladura de limón



Elaboración

En un bol se levantan las claras a punto de nieve, se agrega el azúcar, y se trabaja bien hasta que este se deshaga. Después añadimos un vaso de leche, las yemas, el aceite la ralladura de limón, la harina y los refrescos. Cuando está todo bien amasado se hecha a los moldes, después se pone en cada molde un poco de la masa y por encima una pizca de azúcar. Se introduce al horno a 200° y previamente precalentado durante 20 minutos.

ROLLOS DE AGUARDIENTE

Ingredientes

- 200 ml. de cazalla
- 200 grs. de azúcar refinado
- 100 ml. de aceite
- La harina que admita



Elaboración

Se pone en un recipiente, la cazalla, el azúcar refinado, el aceite y la harina, se mezcla todo bien mezclado hasta que quede una pasta homogénea. Con la pasta hecha le damos forma de rollitos, se ponen en una bandeja y se introducen al horno previamente caliente a unos 200° durante unos 25 minutos aproximadamente.

ALMOJOVENA.

Ingredientes

- 200 ml. de agua
- 100 ml. de aceite
- 3 huevos
- 150 grs. de azúcar
- 160 grs. de harina.



Elaboración

En un cazo se pone el agua y el aceite al fuego, cuando empieza a hervir se pone la harina y se remueve un poco, se saca del fuego y se añaden los huevos, se mezcla todo. Se prepara un molde donde se extiende la masa. A continuación por encima se añade canela, montoncitos de manteca y azúcar, a continuación se introduce en el horno previamente precalentado a 200° sobre unos 20 o 30 minutos.

BRAZO DE GITANO

Ingredientes

- 4 huevos
- 100 grs. de harina
- 100 grs. de azúcar



Elaboración

En un bol se levantan las claras a punto de nieve y se agrega el azúcar hasta que este deshecho, agregamos las yemas y por ultimo la harina. En una bandeja se pone papel vegetal y encima echamos la masa bien repartida. Introducimos la bandeja al horno previamente precalentado a unos 200 ° durante unos 15 minutos.

Para poder enrollar se pone una servilleta con azúcar. Antes de enrollarse se pueden poner varios rellenos, con leche, cabello de ángel, nata, trufa etc....

COCA A LO POBRE—A LA LLANDA

Ingredientes

- 500 grs. de azúcar
- 500 grs. de harina
- 200 ml de aceite
- 6 huevos
- 400 ml. de leche
- 5 gaseosas



Elaboración

Con un recipiente se levantan las claras a punto de nieve, se mezcla el azúcar hasta que se deshaga. Se añaden las yemas, el aceite, la leche, la harina y por ultimo las gaseosas y se trabaja bien. Se pone papel vegetal en la bandeja y se introduce al horno previamente precalentado a 200 ° unos 30 minutos

TORTA DE ALMENDRA

Ingredientes

- 12 huevos
- 360 grs. de harina de almendra
- 360 grs. de azúcar
- 2 cucharadas de harina de trigo



Elaboración

En un bol levantar las claras a punto de nieve, mezclar el azúcar hasta que se deshaga, añadir las yemas, la harina de almendra, las 2 cucharadas de harina de trigo. Untar el molde con manteca, añadir la masa e introducir al horno previamente precalentado a 200° durante unos 45 minutos.

ROSEGONES

Ingredientes

- 4 huevos
- 500 grs. de azúcar
- 500 grs. de harina
- 500 grs. de almendras troceadas
- Una pizca de bicarbonato
- 1 yema de huevo



Elaboración

Precalentar el horno a 200° antes de colocar los rosegones. Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar durante una hora, después se hace un rollo y se va cortando. Mas tarde se pintan con yema de huevo, donde se iran colocando en una bandeja de horno, que previamente habremos espolvoreado con harina. Introducimos en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

TORTA CRISTINA

Ingredientes

- 7 huevos
- 500 grs. de harina de almendra
- 500 grs. de azúcar
- 2 cucharas soperas de harina de trigo
- ralladura de limón
- papel vegetal



Elaboración

En un bol se levantan las claras a punto de nieve, se añade el azúcar hasta que se deshaga, añadimos las yemas, la harina de almendra y por ultimo la harina de trigo. A continuación se reparte la masa en papel vegetal, se espolvorean con azúcar y se introducen en el horno, previamente precalentado, durante unos 20 minutos aproximadamente.

ARNADI

Ingredientes

- 1 Kg. Calabaza o boniato hervido
- 1 Kg. Azúcar.
- 4 Huevos
- Canela.
- Ralladura de limón.
- Almendra molida, nueces y piñones.



Elaboración.

Se hierve la calabaza o el boniato con la piel, después se pela y se tritura. Se pone al fuego en un recipiente con el azúcar, donde se cuece durante un cuarto de hora, mientras hay que removerlo para que no se pegue. Después se mezcla esta masa con almendras, limón y canela, se remueve y se arregla en forma de pirámide en una cazuela de barro, cuanto más alta mejor. Para acabar se le encajan por encima los piñones y las almendras restantes. Y ya podemos meterlo en el horno a poca temperatura hasta que este dorado.

TURRON DE ALMENDRA

Ingredientes.

- 500 grs. de almendra
- 500 grs. de azúcar
- 200 ml. de agua
- cucharadas soperas de miel
- papel vegetal



Elaboración.

Se derrite en el fuego el azúcar, el agua y la miel, luego se echa la harina de almendra, se mezcla todo bien. Se pone en un molde el papel vegetal, se añade la masa y se deja secar.

TURRON DE CACAHUETE

Ingredientes.

- 500 grs. de cacahuete
- 500 grs. de azúcar
- 250 grs. de harina de almendra
- 200 ml. de agua
- ralladura de limón
- una pizca de canela
- papel vegetal



Elaboración.

Se derrite en el fuego el azúcar, los 250 grs. harina de almendra, los 200 ml. de agua, la ralladura de limón, la canela y el cacahuete, se mezcla todo bien. Se pone en un molde el papel vegetal, se echa la masa y se deja secar.

PASTELES DE BONIATO

Ingredientes.

- 250 grs. de manteca de cerdo
- 250 grs. de azúcar,
- 250 grs. de cazalla.
- 250 ml. de aceite
- 2 claras de huevo
- la harina que admita



Elaboración.

Se introduce en un recipiente la manteca de cerdo, el azúcar, la cazalla y el aceite. A continuación se mezcla la harina, una vez este todo bien mezclado se hacen los pasteles, se rellenan con el dulce de boniato. A continuación se espolvoreara una bandeja para ir colocando los pasteles. En otro recipiente se colocaran las dos claras de huevo que se levantarán a punto de nieve, para untar los pasteles con la clara, después se polvorearan con azúcar, después se introducen en el horno, que ya estará precalentado, se hornea 200 grados durante 25 minutos.

MONAS DE PASCUA

Ingredientes.

- 4 kilos de harina
- 10 huevos
- 500 grs. De azúcar,
- 250 ml de aceite
- 1 pastilla de levadura
- un poco de agua
- papel vegetal
- 3 o 4 claras de huevo.



Elaboración

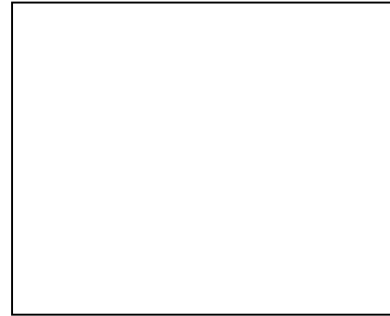
Con la pastilla de levadura y una poca harina se mezcla y se deja fermentar.

En un recipiente grande se ponen los huevos y el azúcar, el aceite, la harina y un poco de agua caliente, se va echando la harina y la levadura que ya habremos dejado fermentar, se trabaja bien hasta que la pasta no se pegue, a continuación se tapan y se dejan una hora a que suba la pasta. Cuando la pasta haya subido, se corta el papel vegetal del tamaño que uno quiera según el tamaño de las monas, se ponen en el papel y se dejan media hora a que vuelvan a subir, a continuación se levantan las 3 claras a punto de nieve, y se untan las monas, a continuación se añade el azúcar por encima y se lleva al horno, tiempo de cocción 30 minutos.

FOGASAS

Ingredientes

- 2 kilos de harina
- 750 grs. de azúcar,
- 250 ml. de aceite
- 250ml. de cazalla
- 1 ralladura de limón
- 2 gaseosas
- 2 claras de huevo
- pasas, almendras, nueces,
- papel vegetal.



Elaboración

En un recipiente se coloca un vaso de cazalla el azúcar, el aceite, la harina se mezcla bien a continuación se añade la ralladura de limón las pasas y las gaseosas, se deja reposar un rato, a continuación se cota el papel vegetal y se hacen las fogasas y se van colocando en los papeles, después se levantan las claras a punto de nieve, se coloca adornando la fogasa las almendras y las nueces después con un pincel se untan con las claras y se le echa azúcar por encima y se lleva al horno, tiempo de cocción 30 minutos.

ESCUELA TALLER “VALLADA TURÍSTIC”
ESPECIALIDAD AGENTE DE DESARROLLO TURÍSTICO

COMPONENTES:

- Gergana Teneva
- Maite Castelló
- Celia Giner
- Dolores Giner
- Clara Perales
- Fina Plá
- Gema Collado
- Mari Carmen Hervás
- Salud Biosca

MONITOR:

- Jorge Rosel