



*Alboraina*

*Horchata y mucho más*



# Paella de fetge de bou

- Hígado de toro
- Entrañas y lleterola (Mollejas de toro)
- Endivia
- Garbanzos cocidos
- Tomate para sofreír (poca cantidad)
- Aceite
- Sal
- Arroz
- Agua

Cortaremos el hígado, las entrañas y las mollejas en trocitos pequeños, poniendo la misma cantidad de hígado que de entrañas y mollejas. Pondremos la paella al fuego con el aceite y sofreiremos bien el hígado, las entrañas y las mollejas. Limpiaremos bien las endivias, las cortaremos en trocitos y las reservaremos. Cuando las entrañas estén suficientemente hechas añadiremos la endivia en cantidad suficiente como para hacer una montaña en la paella ya que a medida que se va friendo irá menguando mucho.

Por último sofreiremos un poquito de tomate y lo removeremos todo dando unas vueltas en la paella hasta que la endivia esté blandita. En este momento añadiremos el agua y lo dejaremos hervir un poco. A continuación pondremos los garbanzos ya cocidos y después el arroz. Lo coceremos todo teniendo en cuenta que este arroz tiene que quedar un poco caldoso y muy meloso.

Algunos ponen una copa de coñac junto con el agua. La "paella de fetge de bou" es una comida fuerte y que proporciona mucha energía.

Este tipo de paella solo se cocina en Alboraya y sus alrededores y es un plato muy arraigado entre los labradores.



# Arrós al forn amb abadejo

- Bacalao desmigado y puesto a remojo para desalarlo
- Aceite de oliva
- Arroz
- Patata
- Garbanzos puestos a remojo
- Tomate para sofreír
- 1 Tomate entero
- 1 cabeza de ajo

Si el bacalao es del denominado inglés mejor, pues es más sabroso y menos salado. Tenemos que ir con mucho cuidado y retirar las posibles espinas que pudieran quedar en el bacalao.

Se sofríe en una paella con aceite la patata cortada a rodajas finas. Cuando las patatas estén doraditas, las sacaremos de la sartén y las pasaremos a una cazuela de barro. A continuación sofreiremos el bacalao desmigado, los garbanzos que hemos tenido a remojo y un poquito de tomate. Cuando todo esto esté bien sofrido se echa en la cazuela, donde tenemos ya las patatas, y añadiremos el arroz. En este momento removeremos todo muy bien para que se integren los sabores y le echaremos el agua caliente y el azafrán y lo volvemos a remover todo. Para darle el toque final, pondremos una cabeza de ajos en medio de la cazuela y el tomate cortado por el medio, a cada lado de la cabeza de ajos, y lo pondremos al horno. Cuando el arroz esté bien sequito estará listo para comer.





# Tomata amb pimentó i tonyina

- Atún en salmuera (antes se hacía con atún de cola ya que tenía una carne mucho más melosa, pero ahora no se encuentra en el mercado)
- Piñones
- Aceite de oliva
- Tomate
- Pimiento tostado

Se trocea el atún y se lava para que pierda un poco de sal. Se pone a sofreír, sin escatimar el aceite, primero los piñones y el atún dándoles una vueltecita y después se añade el tomate. Cuando todos estos ingredientes están a mitad freír añadiremos el pimiento que previamente habremos tostado y cortado en tiras finas. A continuación se acaba de freír todo junto hasta que el aceite sobresalga por encima el tomate removiéndolo de vez en cuando para que no se queme.

Esta mezcla combina muy bien en bocadillos, como relleno para empanadillas de atún o para hacer los famosos "pepitos". También se puede hacer un brazo de gitano de patata relleno de esta mezcla.





# Pilota de nadal

- ¼ de k. de almendra
- ¼ de K. de pan rallado
- ½ k. de azúcar
- Limón rallado
- Canela en polvo
- 7 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 150 g. de “sagí” (manteca de cerdo)

Mezclaremos muy bien todos los ingredientes, amasándolos con mucho cuidado para que quede una mezcla fina. A continuación moldearemos las pelotas en el tamaño que queramos. El tamaño ideal sería de unos seis centímetros de largo y el grosor que admita para tener una forma bonita. Una vez hemos dado forma a las pelotas, las pasaremos por clara de huevo y las freiremos en la manteca de cerdo que previamente habremos fundido (aunque también hay quien las pone sobre la tapa de la cazuela puesto boca abajo y las cuece con el caldo de la olla). Se comen en caliente.

Esta receta es un bocado de repostería fina y forma parte de la más pura tradición alborayera para comer en navidad.



# Corona



Bizcocho

Mazapán:

- 1 vaso y medio de agua
- 1 vaso y medio de azúcar
- 250 g. de almendra molida
- Limón rallado
- Canela en rama
- 1/2 docena de huevos

Coceremos todos estos ingredientes, menos los huevos, al fuego en una cazuela durante unos veinte minutos y sin parar de remover. Transcurrido este tiempo lo sacaremos del fuego y pondremos muy despacio y sin dejar de remover las seis yemas muy batidas. Cuando todo esté muy mezclado formando una mezcla blanca ya estará hecho el mazapán.

Merengue

Fruta confitada (para adornar la corona)

## Como montar la corona

Pondremos un vaso con la base hacia arriba e iremos poniendo las lengüetas de bizcocho alrededor del vaso, haciendo una estructura de al menos tres lengüetas de anchura. Sobre esta base de bizcocho pondremos una capa de mazapán. A continuación seguiremos con otra de bizcocho, de dos lengüetas y media y encima le pondremos de nuevo mazapán. Después otra de dos lengüetas, de nuevo mazapán, y así hasta que se acabe la mezcla que hemos preparado. Terminaremos la corona con bizcocho y retiraremos el vaso. Después lo cubriremos todo de merengue haciendo dibujos y lo adornaremos con la fruta confitada. Finalmente doraremos la corona un poco al horno, solo para darle color. Se debe de hacer el día antes de comérsela.



# Orxata



Es la bebida refrescante más popular de nuestro pueblo por la cual se conoce Alboráia por todo el mundo.

Para hacer una buena horchata lo primero que haremos es poner a remojo la chufa durante unas seis u ocho horas. Una vez estén las chufas hinchadas por el agua será muy fácil hacer una última “triada” (selección) antes de moler la chufa ya que las chufas que no están en buenas condiciones flotan.

Para elaborar cinco litros de horchata necesitaremos:

- 1 kg. de chufas
- 4 litros de agua
- 400 g. de azúcar
- Un tronquito de canela y corteza de limón

En primer lugar moleremos la chufa y le añadiremos el agua. A continuación añadiremos el azúcar, la corteza de limón y el tronquito de canela, lo removeremos mucho y lo colaremos para obtener un líquido muy fino. Este líquido resultante es la horchata que se puede tomar tanto líquida como granizada.

Antes se granizaba con un método muy artesanal con un recipiente que se llama “orxatera”. Este recipiente estaba formado por dos depósitos cilíndricos de metal recubierto de corcho y tenía una cámara intermedia donde se ponía el hielo. A base de darle muchas vueltas se conseguía un punto óptimo de granizado.

Este sistema de granizar es el que se utilizaba para todos los helados que artesanalmente se elaboraban en nuestro pueblo.





## Turismo Alboraya

C/ Milagrosa 17. Alboraya  
Valencia. Tlf. 96 317 17 00

E-mail: [amic@alboraya.com](mailto:amic@alboraya.com)

[www.alboraya.es](http://www.alboraya.es)

## Como llegar en coche:

- Por la V- 21, desde Barcelona, salida 14, y continuar en dirección Valencia
- Desde Madrid por la A-3, hacia CV-30 dirección Ronda Nord.

## Transporte público:

Metro Valencia líneas 3 y 9  
estaciones Palmaret y P.Aragó

Bus EMT Valencia  
nº 70 (Alboraya), nº 31 (Patacona)

Bus AVSA  
Valencia – Playas Puig (Port Saplaya)



@ayto\_alboraya



webalboraya



/ajalboraya



/alboraya



@sientealboraya



**ALBORAYA**  
AYUNTAMIENTO



CALIDAD TURISTICA



Con la colaboración de: