



Assaborint Tavernes de la Vall d'igna



AJUNTAMENT DE
Tavernes de la Vall d'igna
REGIDORIA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

*València
València
Turisme



Gastronomia

La cuina a Tavernes de la Vallidigna és típicament mediterrània i per això presenta una gran varietat de plats. Peix, marisc i mol·luscs, carn, embotits i salada, verdura, llegums i fruita omplien el nostre rebost.

En acabar un bon menjar, aplega l'hora de les postres, amb una clara influència àrab. La presència de fruita seca, la mel i l'oli d'oliva endolciran el paladar més exigent.

No podem oblidar les taronges que, juntament amb la resta de cítrics que cultivem, és una fruita deliciosa per a preparar bona cosa de receptes.

A continuació us oferim una selecció de restaurants de la nostra ciutat on podreu degustar receptes típiques elaborades en els seus foguers.



Restaurant Las 5 Hermanas

Carretera N-332, Km 237 · T. 96 283 70 07 · restaurante5hermanas@gmail.com
www.5hermanas.com · Tancat del 15 d'octubre al 7 de novembre

SARSUELA LLEVANTINA

Ingredients (per a 4 persones):

- oli d'oliva
- 1 gra d'all sec picat
- 1 ceba mitjana en daus
- 1 tomaca mitjana ratllada
- sal
- farina
- julivert picat
- tabasco
- 500 cl. de vi blanc
- 1 dau de caldo de peix
- 1 tallada de lluç
- 1 tallada de salmó
- 1 tallada d'emperador
- 1 sépia
- gambots, cigales i llagostins

Elaboració:

Enfarinem el peix i el marisc i ho fregim. Ho traiem del foc i aprofitem l'oli per a fregir la ceba picada i l'all.

A continuació, hi afegim la tomaca, el vi blanc i una miqueta de tabasco.

Agreguem a la salsa el peix i el marisc i ho deixem coure vora 10 minuts a foc lent.

Finalment, ho decorem amb el julivert picat i ho servim en una cassola de fang.



Restaurant Alzimar

Av. de la Marina, 34. Platja · T. 96 288 51 49 · contacto@alzimar.com · www.alzimar.com
Obert de juny a setembre (excepte dilluns). Resta caps de setmana

PAELLA VERDA O D'HIVERN

Ingredients (per a 4 persones):

- 500 g. de carxofa neta i tallada en quarts
- 400 g. de faves tendres pelades
- 300 g. de pollastre trossejat
- 250 g. de costelles de porc trossejades
- 500 g. d'arròs
- 90 gr. de tomaca triturada
- 2 grans d'all picats
- 1 cullerada de pebre roig
- safrà, oli d'oliva, sal

Elaboració:

En un calder de ferro sofregim el pollastre i les costelles amb 6 o 8 cullerades d'oli. Quan la carn estiga rossejada, hi afegim la carxofa i les faves i ho sofregim tot a foc lent. A continuació, daurem l'all picat, després el pebre roig anant amb compte que no es creme; ràpidament, hi afegim la tomaca i parem de sofregir. Agreguem uns 2 l. d'aigua al calder i ho deixem bullir uns 20 minuts fins que reduisca un terç. Hi afegim l'arròs i el safrà, tastem de sal quan pare de bullir i rectificuem de sal, si cal. Anirem mirant l'arròs perquè es coga uns 20 minuts i quede socarradet. Perquè l'arròs agafe el color verd característic, el calder ha de ser de ferro, cosa que afavoreix que la carxofa i les faves li donen color.



Restaurant La Barraca Paellera

Pintor Segrelles, 1. Platja · T. 96 288 46 96

Obert d'abril a setembre

PAELLA DE LA VALLDIGNA

Ingredients (per a 4 persones):

- 200 cl. d'oli d'oliva
- sal
- all
- tomaca triturada
- 200 g. de bajoqa
- 200 g. de fesols
- 110 g. de garrofó
- ½ pollastre
- ½ conill
- 8 u. de mandonguilles de magre amb pinyons i julivert
- 12 u. de caragols cuits
- colorant
- 1,5 l. d'aigua
- ½ k. d'arròs

Elaboració:

En el calder posem l'oli i la sal, i sofregim el pollastre i el conill.

Hi afegim les bajoques, els fesols i el garrofó i ho sofregim tot a foc lent.

Hi agreguem l'all i la tomaca. Aboquem l'aigua i alcem al punt d'ebullició.

Hi incorporem les mandonguilles i els caragols cuits.

Després, hi afegim l'arròs i el colorant. Deixem coure a foc fort fins que l'arròs estiga al punt.



Restaurant Calipso

Av. de la Marina, 43. Platja · T. 96 288 54 09

Obert des de Setmana Santa fins al 30 de setembre

ARRÒS MELÓS AMB GAMBOTS

Ingredients (per a 4 persones):

- 4 gambots
- 8 gambes grosses pelades
- picat d'all i julivert
- 1 ceba picada
- 1 tomaca natural
- fumet de peix
- 500 g. d'arròs

Elaboració:

Posem a sofregir a foc lent en un calder el picat, la ceba i la tomaca.

Hi afegim les gambes i els gambots.

Hi agreguem el fumet de peix, una miqueta de sal i el safrà.

Retirem els gambots i els reservem.

Deixem coure vora 15 minuts.

Hi afegim l'arròs i ho deixem coure uns 20 minuts.

Uns 4 minuts abans d'acabar la cocció de l'arròs, hi afegim els gambots.



Restaurant biovegà La Casa Viva

C. Cervantes, 26. Ciutat · T. 96 282 41 09 / 601 229 790 · info@lacasaviva.com
www.lacasaviva.com · Obert tot l'any de dimecres a diumenge.

PASTÍS DE NABIUS I PINYONS

Ingredients (per a 4 persones):

- 200 g. de flocs d'avena sense gluten
- 200 g. de dàtils medjoul
- 200 g. d'aigua depurada
- 100 g. de macadàmies
- 2 kiwis grocs
- 1 k. de maduixes
- ½ mango
- 6 paquets de nabius frescs
- 50 g. + 200 g. d'agave
- la pell d'una llima
- 450 g. de pinyons bio
- 550 g. de llet d'avena sense gluten
- 125 g. d'oli de coco

Elaboració:

- Base: Tallem la fruita a 3 mm. i la posem en la deshidratadora sobre reixeta a 43° en cru durant 10 hores. Deixem les macadàmies en remulla la nit anterior. Aboquem en una batedora l'aigua, les macadàmies, els flocs d'avena i la mitat de la fruita deshidratada, i ho triturarem a la màxima potència. La pasta que se n'obté l'escampem sobre una base llisa.
- Cobertura: Triturem els pinyons, la llet d'avena, l'oli i l'agave a la màxima potència. Aboquem el contingut sobre la base que ja tenim elaborada.
- Melmelada: Triturem els nabius amb l'agave i la ratlladura de llima.
- Decoració: Posem la melmelada de nabius cobrint tota la superfície del pastís i el decorem amb la resta de la fruita deshidratada a tires. Ho deixem en la nevera com a mínim durant 3 hores abans de tallar-ho i servir-ho.



Casablanca Beer & Grill

Av. de la Marina, 1. Platja · T. 642 933 187 / 622 606 767 · casablanca.beergrill@gmail.com
www.casablanca-beergrill.business.site · Obert tot l'any.

CARN A LA BRASA

Ingredients (per a 4 persones):

· carn de vacum espanyol (procés de maduració de forma natural de més de 30 dies) que la converteix en un producte sucós, tendre i de gust inconfusible.

Elaboració:

El producte es serveix amb diverses classes de sal que es poden trobar en el nostre restaurant

- sal fumada
- sal negra
- sal de l'Himàlaia
- sal grossa



Restaurant La Ceba Andaluza

C/ Sant Josep, 122. Ciutat · T. 96 282 07 55 · lacepaandaluza@gmail.com

Obert tot l'any.

ESPARDENYADA

Ingredients (per a 4 persones):

- 2 cebes grosses
- 1 cabeça d'alls
- 2 fulles de llorer
- 1 k. de creïlles
- 1 tomaca
- 100 g. d'oli d'oliva
- 1 cullerada de pebre roig de la Vera
- ½ conill i ½ pollastre
- ½ k. d'anguiles
- 4 ous

Elaboració:

Sofregim el pollastre i el conill. Quan estiga rossejat, sofregim la ceba, els alls sencers i hi afegim la fulla de llorer.

Agreguem al sofregit la tomaca i 1 cullerada de pebre roig. Hi aboquem el caldo i deixem bullir una miqueta. Hi incorporem les creïlles trossegades i las anguiles.

Escampem el picat que hem preparat abans amb ametles, all, julivert i un poc de nou moscada.

Adobem amb sal al gust i hi afegim els ous.



Restaurant Chamberí

Plaça Massalari, 1. Platja · T. 96 288 45 99 · chamberivalencia@yahoo.es
Obert tot l'any.

ARRÒS MELÓS AMB LLAMÀNTOL

Ingredients (per a 4 persones):

- oli d'oliva
- 2 llamàntols
- 250 g. de sépia
- 100 g. de rap en daus
- 100 g. de calamar patagònic
- 150 g. de gamba roja pelada
- 8 clòtxines
- 2 grans d'all
- ½ tomaca
- ½ ceba
- sal
- pebre de nyora
- 2 l. de caldo de peix
- ½ k. d'arròs

Elaboració:

Marquem el llamàntol amb oli d'oliva i el retirem. Sofregim la sépia, el calamar i el rap fins a rossejar-lo. Sofregim la ceba, la tomaca, els alls i adobem amb sal i pebre de nyora.

Sofregim l'arròs i hi afegim el caldo calent.

Deixem bullir durant uns 10 minuts i hi afegim les gambes pelades, el llamàntol i les clòtxines.

Bullim durant uns 6 minuts més sense parar de remenar perquè espessisca el caldo.

El punt de cocció és quan l'arròs encara està sencer però no cru.



Restaurant L'Àngel

Plaça de l'Església, 3. Ciutat · T. 96 282 35 32 · angelchover.restaurant@gmail.com
www.angelrestaurant.es · Obert tot l'any.

CUA DE BOU

Ingredients (per a 4 persones):

- 2 k. cua de bou
- remolatxa
- carlota
- ceba
- porro
- tomaca
- api
- moniato morat
- boletus edulis
- figues
- pa dur
- mantega
- conyac
- vi negre
- all
- sal
- pebre
- oli d'oliva

Elaboració:

Elaborem la cua de bou de manera tradicional, amb les verdures, el vi i el conyac. Ho coem durant 7 hores a foc lent i ho deixem reposar durant 24 hores.

Netegem la carn i la desossem per a reservar-la. Coem el caldo resultant i el reduïm.

Per a preparar el puré, torrem els moniatos al forn i els pelem. En reservem la polpa. Turbinem la remolatxa amb el seu suc i ho texturem. Mescllem dues parts de moniato i una de remolatxa, adobem amb sal i pebre, i ho reservem. Triturem les verdures amb el pa ratllat, la mantega, sal i pebre. En fem una làmina i la congelem.

Per a emplatar, col·loquem una base de moniato i hi afegim la cua de bou i els boletus que prèviament hem mesclat a foc lent, i afegim daus de foie en el darrer moment en el motle. Tapem amb una làmina de verdures que fonem amb un bufador. Salsem i decorem amb les verdures i les figues fresques.



Cova del Bolomor

La cova del Bolomor és un referent de la investigació del Paleolític europeu. Temes d'actualitat en el món científic com l'origen del foc a Europa, el consum de petites preses per part dels grups humans neandertals i preneandertals o el desenvolupament de tècniques de caça complexes s'han desxifrat gràcies a les investigacions en este jaciment. En les visites guiades podreu conèixer estos aspectes explicats per membres de l'equip d'investigació.

En cada visita es fan tallers didàctics adreçats a públics de totes les edats, que tenen com a objectiu ensenyar d'una manera pràctica les formes de vida dels grups humans del Paleolític. En estos tallers s'explica com fabricaven els ferraments de pedra, com encenien foc i les tècniques de caça, basant-se en la informació proporcionada pels referents de recerca més actuals.



Festivals

FESTIVERN. Acomiadem l'any i donem la benvinguda al nou amb el festival d'hivern de les comarques centrals valencianes.

FESTIVAL DE BANDES INFANTILS. Naix per a donar a conèixer la labor de les formacions més joves, alhora que fomenta la convivència entre els components amb el nexa comú de l'amor per la música.

POP AL CARRER. Este festival busca mesclar disciplines artístiques amb el protagonisme de les arts en directe, amb la participació d'artistes que trenquen motles i amb propostes interessants fora de sèrie.

IBOGA SUMMER FESTIVAL. Festival de músiques del món, balkan, swing i ska en ple estiu a la vora del mar.

CANÇONS A LA MAR. Festival de corals en un escenari idíl·lic, el llac de la Goleta de la platja.

SETE SÓIS SETE LUAS. Festival internacional que busca la gent, no les places ni els monuments. Un viatge cultural pel Mediterrani i el món lusòfon.

SONA BAIXET FEST(A). Espectacles de teatre i música contemporània per al públic infantil en un context familiar.

FESTIVAL DE BALLS POPULARS. Coincidint amb les festes del poble, l'escenari esdevé l'aparador de la diversitat cultural del folklore.

FESTIVAL DE BANDES DE MÚSICA. S'ajunten per a gaudir d'un programa excepcional i difondre la música de banda.



BIC. Bé d'Interés Cultural

TORRE DE GUAITA. La Torre de la Vall és una fortalesa situada prop de la platja, que formà part de la xarxa defensiva dissenyada en el segle XVI per a protegir la costa valenciana dels atacs dels pirates barbarescs. La de Tavernes és la més alta i esvelta de les torres de l'antic Regne de València, amb factura de pedra molt ben conservada. És troncocònica i la base fa vora sis metres. A més de la planta baixa, en té tres de superiors i la terrassa, però sense escala, de manera que es creu que s'usaren les de mà, perquè en llevar-les facilitaven la defensa. Té una única porta allindanada en la planta baixa i, sobre esta, en l'última planta, una porta amb baluard. També disposa d'espitlleres i una finestra allindanada.

CASTELL D'ALCALÀ D'ALFÀNDEC. És una antiga fortificació musulmana situada sobre un cingle de la muntanya de Les Creus, que domina el litoral i el sector oriental de la Valldigna. La naturalesa de l'edifici era defensiva. És un recinte allargat que s'estén de sud-oest a nord-est, al qual s'accedeix pel costat sud. Conserva restes d'obra de maçoneria que podrien formar part d'elements defensius per a dificultar-hi l'accés. També hi ha un parell de torres, una de forma cúbica situada al nord-est del conjunt i una altra vora l'aljub. Hi ha indicis d'un mur que encerclava el castell per la banda oriental. El cingle defenia el costat occidental. Hi trobem també grafitos en escriptura àrab.



ESCUTS DEL MOLLÓ. El molló és el límit de les fronteres entre jurisdiccions i este esdevé un partidor singular dels termes municipals de Tavernes i Cullera. Es tracta d'un monòlit cònic, alçat durant els primers anys del segle XIV. El rei Jaume II el Just va decidir amollonar el terme de la Vallidigna després d'haver donat les terres als religiosos que fundaren el monestir de Santa Maria. El molló és una grossa mola cònica, de més de tres metres d'alçària, construïda amb la tècnica de tapiera i pedra sobre una circumferència de vora nou metres. Originàriament, esta llinda territorial estava decorada amb dues talles en pedra. Una reproduïa la imatge de la Mare de Déu de Vallidigna, que es podia veure des de Tavernes, i una altra representava l'escut de la Corona d'Aragó, visible des de Cullera. Els dos emblemes foren espoliats del monument i només en resten unes reproduccions fotogràfiques.

ERMITA DEL CALVARI: és un temple situat al peu de la muntanya de les Creus on es venera el Crist de la Sang, patró de la ciutat. Davant del temple, i baixant cap al nucli urbà, s'estén el Via Crucis. La façana és barroca i està adornada amb carreus. Dues pilastres la divideixen en tres sectors. En l'espadanya figura la data 1885. L'accés es fa a través d'una grada de tres escalons. Sobre la porta hi ha una obertura de mig punt ocupada per un retaule ceràmic que representa la mort de Jesucrist. En el centre del frontó s'obri un òcul amb una vidriera de colors. L'interior és d'una nau, coberta per volta de canó amb un cassetonat decorat luxosament. Té el cor als peus i en les parets laterals hi ha dues pilastres acanalades amb capitells corintis que aguanten l'entaulament. L'altar és d'estil neoclàssic. En el nínxol es venera la imatge del titular i al peu té una reproducció del Calze de l'Últim Sopar.



Platges

Les platges de Tavernes de la Valldigna estan dominades pels cultius de tarongers que quasi toquen el mar. En la urbanització es respira l'ambient familiar i tranquil propi de la zona. El vent es prodiga amb la freqüència i intensitat necessàries per a permetre practicar el windsurf i la vela en les diverses modalitats, i l'aigua tranquil·la és molt adequada per a iniciar-se en altres esports com ara l'esquí aquàtic.

Les dues platges del municipi (la platja de La Goleta i la platja de Tavernes), amb un desenvolupament urbanístic moderat, representen una perfecta combinació per a estiuar tota la família. La qualitat de l'arena fina i daurada, amb sectors encara verges que contenen dunes, la fan molt agradable tant per al bany com per al descans.

Són dues les platges accessibles, una en cada banda de la urbanització, amb tots els serveis necessaris i adaptades per al bany de les persones amb mobilitat reduïda.

El guardó Bandera Blava, que examina i lliura anualment la FEE, a més del certificat Q de qualitat que tenen les dues platges, garanteix que compleixen criteris de qualitat d'aigua de bany, informació i educació ambiental, gestió ambiental i seguretat, i serveis i instal·lacions.



Senderisme

Tavernes descansa en el cor de dues cadenes muntanyoses: Les Creus i l'Ombria. Estes serres són un balcó al Mediterrani que permeten gaudir d'unes vistes precioses de la vall.

La ciutat està protegida per estes muntanyes. Hi tenim paratges idíl·lics per a fer excursions o passar el dia, perquè el clima permet practicar senderisme en qualsevol època de l'any. També es pot fer un passeig per les sendes amb bicicleta o a cavall. Els més aventurers tenen a l'abast una via ferrada que consta de dos trams o, si volen, poden practicar ràpel, amb un tram apegat a la paret i la resta en volada. El terreny càrstic de la Valldigna presenta paisatges espectaculars i paisatges subterranis que podem admirar endinsant-nos en diferents coves i avencs.

Per la inusual coexistència de quatre ecosistemes ben diferenciats en el terme municipal, s'ha creat La Ruta dels Sentits. Està dissenyada de manera que totes les persones la puguen recórrer, incloses les que tenen capacitats físiques o sensorials reduïdes. Per això, tots els cartells tenen les imatges en relleu i el text en Braille. Quatre paratges per a conèixer l'ecosistema dunar, el marjal, l'agrari i el forestal amb què deixar-se sorprendre per la bellesa del trajecte.

Rutes que abracen la natura i comproven el poder de l'aigua, present de manera vital en tots els recorreguts.



Restaurant Dall Italiano

Gebalcobra, 5. Platja · T. 646 365 767 · dall.italiano@yahoo.es

Obert a l'hivern de dimecres a diumenge. A l'estiu tancat el dilluns.

TORTELLONI DE RICOTTA I ESPINACS

Ingredients (per a 4 persones):

- 300 g. de farina de blat tendre
- nou moscada
- 200 g. de parmesà
- 300 g. ricotta
- sal
- 500 g. d'espinacs
- 3 ous
- 2 rovells
- mantega
- sàlvia

Elaboració:

Preparem el farciment amb la ricotta, els espinacs, sal, pebre, 2 rovells d'ou i una miqueta de nou moscada. Ho mesclm tot i ho deixem en la nevera.

Posem en un bol la farina, els ous i un pessic de sal. Ho pastem fins que obtenim una massa compacta però elàstica. Ho emboliquem en film una mitja hora.

Comencem a escampar la pasta molt fina. La tallem en quadrats de 3 o 4 cm i afegim el farciment en el centre per a crear el tortellone. A continuació, col·loquem el triangle de pasta en el dit índex amb la base mirant la punta del dit. Després pleguem els cantons exteriors de manera que emboliquen els dits i pressionem lleugerament. Estirem suaument el tortellone del dit i dobleguem l'últim cantó del triangle. Posem aigua a bullir. Quan estiga en ebullició, hi afegim sal grossa i cuinem els tortelloni. En el moment que pugem, esperem un minut i els colem. Mentre, posem la mantega al bany maria i hi afegim la sàlvia. En una paella, saltem els tortelloni i emplatem amb bona cosa de parmesà.



Saló La Font

Carretera Tavernes-platja, s.n. · T. 96 282 01 32 · eduardo@salolafont.com
www.salolafont.com · Obert tot l'any.

ARRÒS NEGRE A L'HORTOLANA

Ingredients (per a 4 persones):

- 6 cullerades d'oli d'oliva
- 2 culleretes de sal
- 1 ceba picada
- 2 grans d'all picats
- 1 tomaca madura ratllada
- 100 g. de carxofes naturals pelades i tallades en huitens
- 100 g. d'alls tendres en rodanxes
- 100 g. de favetes baby naturals
- 100 g. de calamarens frescs
- 100 g. de rap (sense pell ni espines)
- 100 g. de sépia
- 320 g. d'arròs
- 750 cc de fumet de peix
- 8 g. de tinta de calamar o sépia

Elaboració:

Cal fem a foc directe el calder amb la sal al voltant i l'oli al mig fins que agarre temperatura. Elaborem un sofregit amb la ceba i l'all. Afegim al sofregit les carxofes, els alls tendres i les favetes baby i sofregim fins que totes les verdures estiguen al dente. Hi afeguem la tomaca ratllada, la sépia, el rap i els calamarens i seguim sofregint lleument. Hi incorporem l'arròs i coem tot el conjunt fins que l'arròs es veja brillant i transparent.

Hi aboquem el fumet de peix (calent) en què hem dissolt la tinta de calamar abans de calfar-lo. Ho remenem tot només una vegada i cuinem a foc fort de 8 a 10 minuts (fins que trenque el bull). Passat eixe temps, abaixem el foc al mínim i coem uns 8 o 10 minuts més.

Opcionalment, es pot acabar amb una miqueta d'adob valencià o salsa mery, que repartirem per tota la superfície en els últims 5 minuts de l'elaboració de l'arròs.

Podem acompanyar l'arròs amb gallons de llima natural o amb allioli.



Restaurant Luna Park

Av. de la Marina, 74. Platja · T. 96 288 54 37 / 618 629 451 · info@restaurantelunapark.com
www.restaurantelunapark.com · Obert de març a setembre.

FIDEUÀ DE SECRET, BOLETS I FOIE

Ingredients (per a 4 persones):

- 750 g. de bolets variats
- 1 gra d'all
- 400 g. de secret ibèric
- 1 tassa de tomaca natural triturada
- ½ l. de caldo de pollastre
- 4 grapats de fideus cabell d'àngel fregits
- 4 escalopes de foie fresc
- sal Maldon
- pebre

Elaboració:

En un calder amb oli hi sofregim l'all amb la tomaca i, en acabant, el secret ibèric.
Saltem els bolets amb oli, els amanim i els incorporem al sofregit.
Incorporem el caldo a la tomaca i després els fideus fregits prèviament.
Posem al punt de sal i ho deixem coure.
Ho servim amb uns trossos de foie salpebrat per damunt dels fideus ben calents perquè es tempere.



Restaurant Casa Macario

Passeig de La Goleta, 11. Platja · T. 685 236 557
www.casamacario.es · Tancat al gener

OUS A BAIXA TEMPERATURA

Ingredients (per a 4 persones):

- 10 ous frescs de corral
- oli d'oliva
- sal
- 200 g. de puntes d'espàrrec i faves elaborats al buit
- 125 g. de pernil

Elaboració:

Col·loquem els ous en el bany termostàtic, calfat prèviament a 63°. Els deixem cuinar durant 1 hora. Saltem les faves i els espàrrecs amb uns daus de pernil. Obrim la falsa closca de l'ou i els emplatem i decorem al gust.



Restaurant Mediterrani

C. del Badell, 4. Platja. · T. 96 288 59 99 · info@elmedi.es
www.elmedi.es · Obert tot l'any.

ARRÒS MELÓS AMB POLP, GAMBOTS I BOLETS

Ingredients (per a 4 persones):

- 300 g. de polp cuit
- 8 gambots
- 300 g. de bolets silvestres
- 400 g. d'arròs
- 1 ceba picada
- 150 g. de tomaca triturada
- 2 grans d'all
- sal
- pebre roig dolç
- oli d'oliva
- colorant
- 1600 g. de fumet de peix

Elaboració:

Saltem en una cassola de ferro els gambots amb l'oli i ho reservem.

Sofregim la ceba i l'all fins que agarren color.

Hi incorporem els bolets silvestres fins que perden humitat.

Hi afegim la tomaca i ho sofregim, i acabem posant el pebre roig.

Posem l'arròs en la cassola en companyia de la mescla anterior.

Hi afegim finalment el colorant i el fumet de peix calent.

Acabant l'arròs, quan falten 5 minuts, hi incorporem els gambots pelats i el polp tallat en rodanxes.

Apaguem el foc quan reste poc de caldo.



Braseria Pizzeria Racó del Foc

Av. de la Marina, 14. Platja · T. 96 288 46 95 · racodelfoc@gmail.com

Obert d'abril a setembre.

FETTUCCINE DE GAMBES AL PESTO DE BRÒCOLI

Ingredients (per a 4 persones):

- 500 g. de fettuccine
- 150 g. de gambetes pelades
- 250 g. de bròcoli
- 6 fulles d'alfàbega
- 4 molles de pa
- 150 g. d'alls tendres
- 4 grans d'alls secs
- 50 g. de mantega
- 1 dl. d'oli d'oliva

Elaboració:

Coem els fettuccine durant 8 minuts. A part, coem el bròcoli amb unes fulles d'alfàbega durant 8 minuts més. Reservem l'aigua de cocció. Transcorregut el temps, passem els fettuccine per aigua freda i els deixem escórrer. A continuació, preparem el pesto. Introduïm en la batedora el bròcoli i les fulles d'alfàbega ja cuit, les molles de pa, una miqueta d'oli i condimentem amb sal al gust. Fem un sofregit amb 2 grans d'all, que incorporem a la preparació anterior de bròcoli i ho triturarem. Si queda massa espès, hi podem afegir caldo per a donar-li la consistència desitjada.

Finalment, sofregim les gambes pelades, els alls tendres i 2 grans d'all. Saltem els fettuccine perquè agarren gust i hi afegim un poc de caldo perquè queden sucosos.

Per a emplatjar, podem preparar una miqueta de formatge parmesà i sofregir uns trossets de pa.



Restaurant San Bernardo

Plaça Alcudiola, 3. Platja · T. 96 288 43 63 · sanbernardo2011@hotmail.com

Obert tot l'any.

ARRÒS DE VIGÍLIA

Ingredients (per a 4 persones):

- 500 g. d'arròs
- 1 pot de cigrons bullits
- 2 creïlles grosses
- 200 g. de panses
- 1 cabeça d'all
- 8 mandonguilles d'abadejo
- 1 l. de caldo de verdures
- sal
- oli
- colorant
- pebre roig dolç

Elaboració:

Precalfem el forn a 200°.

Calfem el caldo de verdures.

Sofregim la creïlla en una cassola de fang. Quan està solsida, tirem 3 alls i els sofregim. Hi afegim l'arròs i ho sofregim amb els alls uns 30 segons.

Hi incorporem les panses i cigrons i ho remenem tot. Aboquem el caldo de verdures calent i posem la cassola al forn uns 45 minuts.

Quan estiga a mitjan cocció, hi afegim les mandonguilles i deixem que s'acabe de coure.



Restaurant Ca Saoret

Carnisseria, 24. Ciutat. · T. 639 147 644 · anabelen_sergio@hotmail.com

Tancat a l'agost.

ALLIPEBRE

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 k. d'anguiles
- 1 k. de creïlles
- ¼ l. d'oli d'oliva
- 1 cabeça i mitja d'all
- sal
- pebre roig fumat de la Vera
- aigua

Elaboració:

Sofregim els alls xafats i, quan comencen a rossejar, hi afegim els vitets, una cullerada de pebre roig i una miqueta d'aigua perquè no es creme.

Sense esperar, hi afeguem les creïlles partides en daus i les anguiles.

Hi incorporem l'aigua sense que aplegue a tancar les anguiles.

Tapem la cassola i coem a foc fort fins que les anguiles estiguen al punt (aproximadament uns 25 minuts des que comença a bullir el caldo).

Durant la cocció, traiem els vitets, donem el punt de sal i comprovem el punt de picant.



Restaurant Tomás

Av. de la República de Malta, 1. Ciutat · T. 96 283 74 94 · contacto@tomasrestaurant.net
www.tomasrestaurant.net · Tancat a l'agost.

ARRÒS DE LA MAR

Ingredients (per a 4 persones):

- 6 cullerades d'oli d'oliva
- 2 culleradetes de sal
- 1 ceba dolça picada
- 1 tomaca madura ratllada
- 150 g. carn de rap
- 8 cues de gamba pelades
- 8 vieires sense coral
- 100 g. algues (lletuga de mar)
- 5 g. plàncton marí liofilitzat
- 320 g. d'arròs
- 750 cc de fumet de peix blanc

Elaboració:

Cal fem a foc directe el calder amb la sal al voltant i l'oli al mig fins que agarre temperatura.

Sofregim les algues amb l'oli calent i ho reservem. Fem això mateix amb les gambes i les vieires.

Sofregim la ceba i, quan estiga tova, hi afegim el rap i seguim sofregint a poc a poc. Finalment hi incorporem la tomaca.

Hi tirem l'arròs i el plàncton. Sofregim tot el conjunt fins que es veja un arròs brillant i transparent.

Hi aboquem el fumet de peix blanc (calent). Ho removem tot només una vegada i ho cuinem a foc fort (fins que trenque el bull) de 8 a 10 minuts.

Passat este temps, abaixem el foc al mínim i coem uns 8 o 10 minuts més.

Quan resten 5 minuts per a acabar l'arròs, hi incorporem les gambes, les vieires laminades i les algues, repartit per tota la superfície de l'arròs.

Este arròs es pot acompanyar d'un allioli de plàncton.



Restaurant Víctor

Carretera N-332, Km 236 · T. 96 282 01 83 / 96 282 15 77 · pilargrau71@gmail.com
www.restaurantvictor.es · Tancat del 7 de gener al 7 de febrer.

FILETS DE RAP AMB SALSA D'AMETLA

Ingredients (per a 4 persones):

- 12 filets de rap
- ½ l. de caldo de peix
- ½ l. de nata líquida
- 250 g. d'ametles fregides
- 1 cullerada de julivert
- el suc de ½ llima
- 1 copa de conyac
- mantega
- oli d'oliva
- 1 ceba grossa

Elaboració:

Enfarinem els filets i els fregim amb oli d'oliva. Els reservem.

En una cassola a banda, sofregim la ceba i el julivert amb oli i mantega (mig i mig). Després aboquem les ametles, flamegem amb el conyac, hi afegim el suc de llima, tapem amb el caldo de peix i la nata, i ho bullim una mitja hora.

Ho llevem del foc i ho triturem finament amb la batedora. Una vegada refinada la salsa, la passem a un soté i posem els filets de rap.

Deixem bullir uns deu minuts.



AJUNTAMENT DE
Tavernes de la Valligna
REGIDORIA DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

*València
València
Turisme