



# LA NUCÍA

CASTELLANO  
VALENCIÀ

SABORS TRADICIONALS  
SABORES TRADICIONALES  
TRADITIONAL GASTRONOMY



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



# LA NUCÍA

## PATRIMONIO GASTRONÓMICO

## PATRIMONI GASTRONÒMIC

**ES** El objetivo de esta publicación es dar a conocer alguna de las recetas del extenso patrimonio gastronómico de La Nucía, que ha pasado de generación en generación hasta nuestros días. Platos de cuchara, arroces, cocas, entrantes, postres...etc. La cocina nuciara es muy variada y ha tenido diferentes influencias.

Todas las recetas tradicionales estaban realizadas con las verduras y legumbres autóctonas, así como de la ganadería existente en la época. Platos nutritivos, basados en la dieta mediterránea y totalmente saludables que hoy siguen teniendo la misma vigencia que antaño.

Existe una fábrica de embutido que conquistará nuestro paladar, un queso fresco con denominación de origen y una fábrica de sodas con cuatro generaciones de historia, siendo una de las pocas que mantienen vivo este refresco tradicional.

Otro rasgo curioso del pasado fue la actividad desarrollada en la recolección y venta ambulante de altramuces, lo que les valió a los habitantes del pueblo el mote de *tramussers*.

Las propuestas gastronómicas de esta publicación son por cortesía de Restaurante El Xato, uno de los negocios de restauración familiar más longevos de La Nucía. Sus 108 años de historia son el ejemplo de la superación y el esfuerzo que han sido recompensados con una **Estrella Michelin en el 2018 hasta la actualidad**. Cuatro generaciones han pasado por las cocinas de este simbólico local de La Nucía, ofreciendo una variada carta donde se encuentran la tradición y la modernidad, sello que marca su cocina como la transformación mejorada de la cocina local.

En estas páginas se muestran algunos ejemplos de la gastronomía nuciara, que se distingue por la excelencia en la cocina de temporada, logrando el equilibrio en la cocina tradicional cargada de sabor.

Cristina Figueira, alma de El Xato y alumna de Joan Roca en el Celler de Can Roca, nos deleita con estos platos de sabores de siempre con un planteamiento moderno y actual. *La comida tradicional traída a nuestros días*. (100 años de Restaurante El Xato).

**VA** L'objectiu d'aquesta publicació és donar a conèixer alguna de les receptes de l'extens patrimoni gastronòmic de La Nucía, que ha passat de generació en generació fins als nostres dies. Plats de cullera, arrossos, coques, entrants, postres ...etc. La cuina nuciara és molt variada i ha tingut diferents influències.

Totes les receptes tradicionals estaven basades en les verdures, llegums autòctons, així com en la ramaderia existent en l'època. Plats nutritius, basats en la dieta mediterrània i totalment saludables que avui segueixen tenint la mateixa vigència que antany.

Existeix una fàbrica d'embotit que conquistará el nostre paladar, un formatge fresc amb denominació d'origen i una fàbrica de sodas amb quatre generacions d'història, sent una de les poques que mantenen viu aquest refresc tradicional.

Un altre tret curiós del passat va ser l'activitat desenvolupada en la recol·lecció i venda ambulants d'altramuces, la qual cosa els va valdre als habitants del poble el malnom de *tramussers*.

Les propostes gastronòmiques d'aquesta publicació són per cortesia de Restaurant El Xato, un dels negocis de restauració familiar més longeus de La Nucía. Els seus 108 anys d'història són l'exemple de la superació i l'esforç que han sigut recompensats amb una **Estrella Michelin en el 2018 fins a l'actualitat**. Quatre generacions han passat per les cuines d'aquest simbòlic local de La Nucía, oferint una variada carta on es troben la tradició i la modernitat, segell que marca la seua cuina com la transformació millorada de la cuina local.

En aquestes pàgines es mostren alguns exemples de la gastronomia nuciara, que es distingeix per l'excel·lència en la cuina de temporada, aconseguint l'equilibri en la cuina tradicional carregada de sabor.

Cristina Figueira, ànima del Xato i alumna de Joan Roca en el Celler de Can Roca, ens deleita amb aquests plats de sabors de sempre amb un plantejament modern i actual. El menjar tradicional portat als nostres dies. (100 anys de Restaurant El Xato).



# ALBÓNDIGAS EL XATO (DESDE 1915)

## MANDONGUILLES EL XATO

### ES Ingredientes

- 300 gr de carne picada de cerdo
- 300 gr de carne picada de pollo
- 300 gr de carne picada de ternera
- 2 gr de nuez moscada recién molida
- 1 gr de pimienta blanca
- 8 gr de sal fina
- 450 gr de pan del día anterior
- 6 huevos talla L
- 9 gr de picada de ajo y perejil
- 5 gr de zumo de limón
- c/s de pan rallado

### Para la salsa:

- 300 gr de cebolla triturada
- 240 gr de zanahoria en rodajas
- 120 gr de aceite de oliva virgen
- 10 gr de picada de ajo-perejil
- 200 gr de pan del día anterior en rodajas
- 200 gr de almendras peladas crudas
- c/s de agua mineral

### Preparación:

Combinar los tres tipos de carnes, añadir sal, pimienta blanca y nuez moscada. Poner a remojo el pan, escurrirlo bien y añadirlo a las carnes, después mezclarlo todo con los huevos, el zumo de limón y la picada de ajo-perejil, amasando bien hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados. Por último, hacer bolitas de unos 30 gramos, pasar por el pan rallado y freír en el aceite de oliva virgen. Reservar.

Empezar la salsa preparando la picada, sofreír el pan a rodajas y la almendra en el aceite de oliva, colar y triturar. Reservar. Por otro lado, sofreír la cebolla triturada en el aceite de oliva, añadir la zanahoria a rodajas y la picada que hemos reservado y, por último, la picada de ajo y perejil. Sofreír un par de minutos y añadir a las albóndigas, cubrir de agua y hervir durante 10 minutos.

### VA Ingredients

- 300 gr de carn picada de porc
- 300 gr de carn picada de pollastre
- 300 gr de carn picada de vedella
- 2 gr de nou moscada recentment mòlta
- 1 gr de pebre blanc
- 8 gr de sal fina
- 450 gr de pa del dia anterior
- 6 ous talla L
- 9 gr de picada d'all i julivert
- 5 gr de suc de llimó
- c/s de pa rallado

### Per a la salsa:

- 300 gr de ceba triturada
- 240 gr de carlota en rodanxes
- 120 gr d'oli d'oliva verge
- 10 gr de picada d'all-julivert
- 200 gr de pa del dia anterior en rodanxes
- 200 gr d'ametles pelades crues
- c/s d'aigua mineral

### Preparació:

Combinar els tres tipus de carns, afegir sal, pebre blanc i nou moscada. Posar en remull el pa, escórrer-lo bé i afegir-lo a les carns, després mesclar-ho tot amb els ous, el suc de llimó i la picada d'all-julivert, pastant bé fins que tots els ingredients estiguen completament integrats. Finalment, fer boletes d'uns 30 grams, passar pel pa rallado i fregir en l'oli d'oliva verge. Reservar.

Començar la salsa preparant la picada, sofreír el pa a rodanxes i l'ametla en l'oli d'oliva, colar i triturar. Reservar. D'altra banda, sofreír la ceba triturada en l'oli d'oliva, afegir la carlota a rodanxes i la picada que hem reservat i, finalment, la picada d'all i julivert. Sofreír un parell de minuts i afegir a les mandonguilles, cobrir d'aigua i bullir durant 10 minuts.



# MULLAOR DE SANGACHO

## ES Ingredientes

- 400 gr pimiento rojo desmenuzado en trozos pequeños
- 400 gr pimiento verde desmenuzado en trozos pequeños
- 150 gr berenjena a cuadrados de 2 X 2
- 150 gr sangacho
- 100 gr aceite de oliva
- 10 gr picada de ajo-perejil
- 700 gr tomate natural pelado y triturado

## Preparación:

Cortar el sangacho a trozos y desalar durante una hora en agua fría.

Sofreír en una cazuela el sangacho con aceite de oliva y reservar. Añadir el pimiento rojo unos minutos y, seguidamente, añadir el verde. Una vez bien pochado, añadir la berenjena cortada a dados que habremos tenido en agua con sal para quitarle el amargor, darle unas vueltas y añadir la picada de ajo-perejil. Sofreír y, a continuación, poner el tomate y añadir el sangacho que habíamos reservado. Dejar cocer hasta que se reduzca el agua del tomate.

## INNOVANDO CON EL XATO

### Chupito de mullaor con espuma de tortilla de patatas.

**Emulsión:** una vez acabado el mullaor, triturar en batidora hasta conseguir una emulsión estable.

**Tortilla:** 580 gr. de tortilla de patatas y 400 ml. de leche.

**Elaboración:** Mezclar la tortilla con la leche y triturar con la batidora hasta que la masa esté bien fina; colar y meter en sifón. Acompañar con unos costrones de pan de ajo y perejil.

## VA Ingredientes

- 400 gr pimentó roig esmicolat amb la mà en trossos xicotets
- 400 gr pimentó verd esmicolat amb la mà en trossos xicotets
- 150 gr albergínia a quadrats de 2 X 2
- 150 gr sangacho
- 100 gr oli d'oliva
- 10 gr picada d'all-julivert
- 700 gr tomaca natural pelada i triturat

## Preparació:

Tallar el sangacho a trossos i dessalar durant una hora en aigua freda.

Sofregir en una cassola el sangacho amb oli d'oliva i reservar. Afegir el pimentó roig uns minuts i, seguidament, afegir el verd. Una vegada ben calfat, afegir l'albergínia tallada a daus que haurem tingut en aigua amb sal per a llevar-li l'amargor, donar-li unes voltes i afegir la picada d'all-julivert. Sofregir i, a continuació, posar la tomaca i afegir el sangacho que hem reservat. Deixar coure fins que es reduïska l'aigua de la tomaca.

## INNOVANT AMB EL XATO

### Xupito de mullaor amb espuma de truita de creïlles.

**Emulsió:** una vegada acabat el mullaor, triturar en batidora fins a aconseguir una emulsió estable.

**Truita:** 580 gr. de truita de creïlles i 400 ml. de llet.

**Elaboració:** Mesclar la truita amb la llet i triturar amb la batidora fins que la massa estiga bé fina; colar i ficar en sifó. Acompanyar amb uns costrones de pa d'all i julivert.

*Nuestro objetivo es plasmar la cocina tradicional con otras texturas y diferentes cocciones, para que el comensal disfrute y se sorprenda plenamente de una comida autóctona y tradicional pero realizada de una manera diferente, atractiva y actual, potenciando los sabores de antaño.*

(100 años de Restaurante El Xato).



# MINCHOS DE CEBOLLA Y SALCHICHA

## MINTXOS DE CEBA I SALSITXA

### ES Ingredientes para la masa

- 110 gr harina de trigo
- 60 gr harina de maíz
- 40 gr aceite de oliva virgen
- 90 ml agua mineral
- 6 gr sal

### Preparación:

Pesar las harinas, reservar, añadir la sal y el aceite de oliva. Por otro lado, hervir el agua y añadir a la mezcla anterior. Amasar hasta que la masa se desprenda de las paredes, agregando más harina si fuera necesario.

### Ingredientes del relleno

- 200 gr cebolla
- 25 gr aceite de oliva virgen
- 3 gr orégano
- 80 gr salchichas
- 6 gr sal
- 1 gr pimentón dulce

### Preparación:

Cortar la cebolla en juliana fina, añadir la sal y pochar en el aceite de oliva hasta que esté tierna, agregar y rehogar las salchichas, el pimentón dulce y el orégano, luego retirar.

### Acabado:

Hacer bolitas de unos treinta gramos y estirar en papel sulfurizado, dándole forma circular, poner en el centro el relleno de cebolla y salchicha y cerrar dándole forma de empanadilla. Marcar en plancha o sartén por los dos lados hasta que se dore y acabar los minchos en el horno a 180°C durante 10 minutos.

Truco: al poner la sal al principio de la cocción de la cebolla, conseguiremos que se cueza antes y se quede más tierna. Es importante también añadir el pimentón al finalizar la cocción, ya que si lo pusiésemos al principio, se podría quemar y causar aromas desagradables.

### VA Ingredients per a la massa

- 110 gr farina de blat
- 60 gr farina de dacsá
- 40 gr oli d'oliva verge
- 90 ml aigua mineral
- 6 gr sal

### Preparació:

Pesar les farines, reservar, afegir la sal i l'oli d'oliva. D'altra banda, bullir l'aigua i afegir a la mescla anterior. Pastar fins que la massa s'enlaire de les parets, agregant més farina si fóra necessari.

### Ingredients del farciment

- 200 gr ceba
- 25 gr oli d'oliva verge
- 3 gr orenga
- 80 gr salsitxes
- 6 gr sal
- 1 gr pebre roig dolç

### Preparació:

Tallar la ceba en juliana fina, afegir la sal i calfar en l'oli d'oliva fins que estiga tendra, agregar i ofegar les salsitxes, el pebre roig dolç i l'orenga, després retirar.

### Acabat:

Fer boletes d'uns trenta grams i estirar en paper sulfurizado, donant-li forma circular, posar en el centre el farciment de ceba i salsitxa i tancar donant-li forma de pastisset. Marcar en planxa o paella pels dos costats fins que es daure i acabar els minchos en el forn a 180 °C durant 10 minuts.

Truc: en posar la sal al principi de la cocció de la ceba, aconseguirem que es coga abans i es quede més tendra. És important també afegir el pebre roig en finalitzar la cocció, ja que si el posàrem al principi, es podria cremar i causar aromes desagradables.



# ARROZ MELOSO DE NÍSPEROS Y GALERAS

## ARRÒS MELÓS DE NISPROS I GALERES

### ES Ingredientes

- 80 ml de aceite de oliva virgen extra
- 150 gr de cebolla tierna
- 100 gr de pimiento rojo
- 100 gr de tomate maduro
- Azafrán
- 50 gr de picada de ñoras
- 200 gr de galeras
- 100 gr de nísperos confitados (preparados en casa)
- 250 ml de fondo de galeras (página 22)
- 250 ml de fondo de pescado de roca (página 22)
- 120 gr de arroz bomba
- 50 gr de sepia cortada en brunoise
- Picada de ñoras (página 22)

### Nísperos confitados

Escoger los nísperos más maduros, confitarlos en aceite de oliva suave y reservarlos en su mismo aceite.

### Preparación:

Calentar el aceite de oliva en una olla de hierro (tipo *crussiet*), marcar bien las galeras por los dos lados y reservar. Pochar la cebolla lentamente hasta que esté transparente, añadir el pimiento cortado en *brunoise*, después el tomate, y dorar. Añadir el azafrán que habremos tostado previamente y la picada de ñoras.

Sofreír bien para que no nos dé notas amargas del ajo una vez acabada la cocción. Sofreír la sepia.

Verter los dos caldos que hemos calentado previamente, hervir y añadir el arroz. Mover este de vez en cuando para que suelte el almidón y así conseguir dar melosidad al caldo. En los dos últimos minutos de cocción, añadir las galeras que hemos pelado y sofrito, así como los nísperos.

### VA Ingredientes

- 80 ml d'oli d'oliva verge extra
- 150 gr de ceba tendra
- 100 gr de pimentó roig
- 100 gr de tomaca madura
- Safrà
- 50 gr de picada de nyores
- 200 gr de galeres
- 100 gr de nispros confitats (preparats a casa)
- 250 ml de fons de galeres (pàgina 23)
- 250 ml de fons de peix de roca (pàgina 23)
- 120 gr d'arròs bomba
- 50 gr de sèpia tallada en brunoise
- Picada de nyores (pàgina 23)

### Nispros confitats

Triar els nispros més madurs, confitar-los en oli d'oliva suau i reservar-los en el seu mateix oli.

### Preparació:

Calfar l'oli d'oliva en una olla de ferro (tipus *crussiet*), marcar bé les galeres pels dos costats i reservar. Calfar la ceba lentament fins que estiga transparent, afegir el pimentó tallat en brunoise, després la tomaca, i daurar. Afegir el safrà que haurem torrat prèviament i la picada de nyores.

Sofregir bé perquè no ens done notes amargues de l'all una vegada acabada la cocció. Sofregir la sèpia.

Abocar els dos caldos que hem calfat prèviament, bullir i afegir l'arròs. Moure aquest de tant en tant perquè solte el midó i així aconseguir donar melositat al caldo. En els dos últims minuts de cocció, afegir les galeres que hem pelat i sofregit, així com els nispros.



# TIMBAL DE CONEJO

CONFITADO CON FOIE, SETAS Y PLUM CAKE DE ROMERO Y PASAS

## TIMBALA DE CONILL

CONFITAT AMB FOIE, BOLETS I PLUM-CAKE DE ROMER I PASSES

### ES Ingredientes

- 4 conejos deshuesados
- C/s sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 480 gr de setas silvestres
- Fondo de conejo (página 22)

### Preparación:

Pedir en la carnicería un conejo totalmente deshuesado. Cuadrar el conejo, salpimentarlo y hacer un rulo. Envasar al vacío y cocinar durante 12 horas a 65°C. Enfriar rápidamente. Una vez frío cortar en porciones de 150 gr.

### Plum cake de pasas y romero

- 875 gr de harina
- 875 gr de azúcar
- 875 gr de mantequilla
- 875 gr de huevo
- 20 gr de romero fresco cortado pequeño
- 250 gr de pasas remojadas en ron
- 75 gr de levadura en polvo

### Preparación:

Mojar las pasas en el ron. Montar la mantequilla pomada y el azúcar, incorporar los huevos a temperatura ambiente y el romero cortado en trozos muy pequeños. Agregar la levadura al ron y añadir a la mezcla. Por último, añadir la harina con movimientos envolventes.

Poner en bandejas finas gastronómicas y cocer a 170°C hasta que esté dorado, cortar con el cortapasta pequeño, envolver en papel film de 6 en 6 y congelar.

### Pase:

Saltear las setas, glasear el conejo con la salsa y poner encima una rodaja de foie. Introducir al horno con sonda a 62°C al centro. Marcar en plancha el plum cake de romero por las dos partes. Salsear con el resto de la salsa y poner una rama de tomillo, quemada al momento con soplete.

### VA Ingredients

- 4 conills desossats
- C/s ix i pebre
- Oli d'oliva
- 480 gr de bolets silvestres
- Fons de conill (pàgina 23)

### Preparació:

Demanar en la carnisseria un conill totalment desossat. Quadrar el conill, salpebrar-lo i fer un rulo. Envasar al buit i cuinar durant 12 hores a 65 °C. Refredar ràpidament. Una vegada fred tallar en porcions de 150 gr.

### Plum-cake de panses i romer

- 875 gr de farina
- 875 gr de sucre
- 875 gr de mantega
- 875 gr d'ou
- 20 gr de romer fresc tallat xicotet
- 250 gr de panses remullades en rom
- 75 gr de llevat en pols

### Preparació:

Banyar les panses en el rom. Muntar la mantega pomada i el sucre, incorporar els ous a temperatura ambient i el romer tallat en trossos molt xicotets. Agregar el llevat al rom i afegir a la mescla. Finalment, afegir la farina amb moviments envolupants. Posar en safates fines gastronòmiques i coure a 170 °C fins que estiga daurat, tallar amb el cortapasta xicotet, embolicar en paper film de 6 en 6 i congelar.

### Passada:

Saltear els bolets, setinar el conill amb la salsa i posar damunt una rodanxa de foie. Introduir al forn amb sonda a 62 °C al centre. Marcar en planxa el plum-cake de romer per les dues parts. Salsear amb la resta de la salsa i posar una branca de timó, cremada al moment amb bufador.



# ARROZ DEL ALCALDE (CALDO)

## ARRÒS DE L'ALCALDE (CALDÓS)

### ES Ingredientes:

- 200 gr de conejo troceado
- 50 gr de habichuela tierna
- 100 gr de judía verde ancha
- 100 gr pimiento rojo a tiras
- c/s tomillo, romero, pebrella (variedad del tomillo)
- 100 gr de pimiento rojo cortado en brunoise
- 100 gr tomate pelado y picado fino
- picada de ajo y perejil
- 240 gr de arroz extra
- 960 ml de agua mineral
- c/s sal

### Preparación:

En la víspera, sazonar el conejo y añadir las hierbas aromáticas.

Sofreír el pimiento rojo a tiras, reservar y, una vez frío, pelar. Añadir el conejo troceado dorándolo bien, añadir la judía verde y dorarla también, luego las habichuelas tiernas. A continuación el pimiento cortado en *brunoise* junto con el tomate troceado y, por último, la picada de ajo y perejil.

Verter el agua, una vez empiece esta a hervir, añadir el arroz, removerlo de vez en cuando para que suelte el almidón y así se espese el caldo.

En los últimos 5 minutos, añadir el pimiento pelado que teníamos reservado para que acabe de cocerse. La cocción del arroz depende de la variedad que elijamos, aunque para arroces melosos como este suele durar unos catorce minutos.

### VA Ingredientes:

- 200 gr de conill trossejat
- 50 gr de fesol tendre
- 100 gr de fesol tendre ample
- 100 gr pimentó roig a tires
- c/s timó, romer, pebrella (varietat del timó)
- 100 gr de pimentó roig tallat en brunoise
- 100 gr tomaca pelada i picada fi
- picada d'all i julivert
- 240 gr d'arròs extra
- 960 ml d'aigua mineral
- c/s sal

### Preparació:

En la vespra, assaonar el conill i afegir les herbes aromàtiques.

Sofregir el pimentó roig a tires, reservar i, una vegada va fregir, pelar. Afegir el conill trossejat daurant-lo bé, afegir el fesol tendre i daurar-la també, després els fesols tendres. A continuació el pimentó tallat en *brunoise* juntament amb la tomaca trossejada i, finalment, la picada d'all i julivert.

Abocar l'aigua, una vegada comence aquesta a bullir, afegir l'arròs, remoure'l de tant en tant perquè solte el midó i així s'espessisca el caldo.

En els últims 5 minuts, afegir el pimentó pelat que teníem reservat perquè acabe de coure's. La cocció de l'arròs depèn de la varietat que triem, encara que per a arroços melosos com aquest sol durar uns catorze minuts.





# ARROZ CLUB DE FÚTBOL LA NUCÍA

## ARRÒS CLUB DE FUTBOL LA NUCIA

### ES Ingredientes para 10 raciones:

- 100 grs. de salmorreta (pág. 22)
- Sofrito: cebolla, pimiento rojo, aceite de oliva y tomate troceado
- 100 grs. sepia
- Gamba roja pequeña
- 210 ml. de caldo de gamba: aceite de oliva, gamba roja, laurel, pimienta negra en grano, sal marina.
- Ajo tierno confitado.
- 220 ml de caldo de pescado de morralla.
- Arroz Carnaroli
- Trufa negra

### Preparación:

En primer lugar, marcar las gambas en el aceite de oliva y retirar. A continuación, sofreir bien la samorreta para que no de sabor a ajo crudo. Seguidamente añadir el sofrito, la sepia y el ajo confitado, en ese orden. Añadir el arroz y sofreir nuevamente con todos los ingredientes. Pondremos los caldos calientes mitad de gamba y mitad de pescado de roca y cocinaremos unos 16 minutos, moviendo de vez en cuando. Rectificar de sal. A última hora añadir la gamba reservada. Al servir rallar trufa al momento.

### VA Ingredients per a 10 racions:

- 100 grs. de salmorreta (pág. 22)
- Sofregit: ceba, pimentó roig, oli d'oliva i tomaca trossejada
- 100 grs. sépia
- Gamba roja xicoteta
- 210 ml. de caldo de gamba: oli d'oliva, gamba roja, llorer, pebre negre en gra, sal marina.
- All tendre confitat.
- 220 ml de caldo de peix de morralla.
- Arròs Carnaroli
- Tòfona negra

### Preparació:

En primer lloc, marcar les gambes en l'oli d'oliva i retirar. A continuació, sofreir bé la samorreta perquè no de sabor d'all cru. Seguidament afegir el sofregit, la sépia i l'all confitat, en aqueix ordre. Afegir l'arròs i sofreir novament amb tots els ingredients. Posarem els caldos calents meitat de gamba i meitat de peix de roca i cuinarem uns 16 minuts, movent de tant en tant. Rectificar de sal. A última hora afegir la gamba reservada. En servir rallar tòfona al moment.



# BURRATINA DULCE DE QUESO FRESCO DE LA NUCÍA CON FRUTOS ROJOS AL VERMUT Y CRUJIENTE DE CANELA

## BURRATINA DOLÇ DE FORMATGE FRESC DE LA NUCIA AMB FRUITS ROJOS AL VERMUT I CRUIXENT DE CANYELLA

### ES Ingredientes para la burratina (15 raciones)

- 300 gr de nata 35% m/t
- 300 gr de queso fresco de La Nucía
- 450 gr de queso tipo Philadelphia
- 150 gr de azúcar
- 4,5 gr de hojas de gelatina

#### Preparación:

Forrar 15 flaneras de aluminio con papel film. Triturar el queso fresco, añadir la nata y el azúcar y triturar en un robot de cocina a 50 grados hasta que se funda. Cuando esté fundido, añadir el queso Philadelphia y volver a triturar (con cuidado de que no se corte), y en último lugar, hidratar las hojas de gelatina y añadir a la mezcla. Dejar enfriar y, cuando este sólido, darle la forma con el film de burratina.

### Ingredientes para el *Streussel* de canela

- 60 gr de harina
- 50 gr de azúcar
- 25 gr de harina de almendras
- 40 gr de mantequilla
- 4 gr de canela
- Sal

#### Preparación:

Derretir la mantequilla (pomada). Añadir los sólidos y amasar hasta mezclar bien todos los ingredientes, formar un rulo y guardar 24 horas en la nevera. Al día siguiente, rallar con el rallador más grueso y hornear a 170 grados en sil pack hasta que esté cocido.

### Ingredientes para montar:

- Frutos rojos al vermut (página 22)
- Menta

Al servir, poner en la base una cama de *streussel* de canela con dos frambuesas liofilizadas a trocitos, la burratina encima, y una cucharadita de la mermelada de frutos rojos y vermut. Se adornará con una hojita pequeña de menta.

### VA Ingredients per a la burratina (15 racions)

- 300 gr de nata 35% m/t
- 300 gr de formatge fresc de La Nucia
- 450 gr de formatge tipus Philadelphia
- 150 gr de sucre
- 4,5 gr de fulles de gelatina

#### Preparació:

Follar 15 flaneras d'alumini amb paper film. Triturar el formatge fresc, afegir la nata i el sucre i triturar en un robot de cuina a 50 graus fins que es funda. Quan estiga fos, afegir el formatge Philadelphia i tornar a triturar (amb cura que no es talle), i en últim lloc, hidratar les fulles de gelatina i afegir a la mescla. Deixar refredar i, quan aquest sòlid, donar-li la forma amb el film de burratina.

### Ingredients per al *Streussel* de canyella

- 60 gr de farina
- 50 gr de sucre
- 25 gr de farina d'ametles
- 40 gr de mantega
- 4 gr de canyella
- Sal

#### Preparació:

Fondre la mantega (pomada). Afegir els sòlids i pastar fins a mesclar bé tots els ingredients, formar un rulo i guardar 24 hores en la nevera. L'endemà, rallar amb la ratlladora més gruixuda i enforar a 170 graus en sil pack fins que estiga cuit.

### Ingredients per a muntar:

- Fruits rojos al vermut (pàgina 23)
- Menta

En servir, posar en la base un llit de *streussel* de canyella amb dos gerds liofilitzats a trossets, la burratina damunt, i una cucharadita de la mermelada de fruits rojos i vermut. S'adornarà amb una fulla xicoteta de menta.



# LA ALGARROBA EN OTOÑO

## LA GARROFA A LA TARDOR

### ES Ingredientes cremoso algarroba:

- 1.500 gr de leche
- 1 kg de chocolate 64%
- 200 gr de azúcar

### Preparación:

Calentar la leche con el azúcar y atemperar el chocolate en el microondas. Añadir la leche templada al chocolate atemperado y triturar con la turmix. Poner en el molde de algarroba y congelar.

### Ingredientes glaseado de algarroba:

- 500 gr de manteca de cacao
- 500 gr de sirope de choco-avellana
- 3 gr de colorante negro

### Preparación:

Deshacer la manteca de cacao, añadir el sirope de choco-avellana, el colorante en pasta y triturar en la termomix. Para glasear las algarrobas, calentar la preparación y ponerla en un vaso de batidora. Introducir la algarroba congelada y glasearla por los dos lados.

### Ingredientes Crema pastelera de cítricos y absenta

- 500 gr de nata
- 500 gr de leche
- 80 gr de jengibre
- 1 gr de piel de limón (sin nada de parte blanca)
- 1 gr de canela
- 240 gr de azúcar
- 160 gr de yemas
- Esencia de bergamota
- 20 gr de absenta

### Preparación:

Infusionar los líquidos con los aromas y el azúcar, turbinar todo menos la canela. Después colar, verter sobre la yemas batidas y llevar a 85°C. Deshacer el gel cream en un poco de agua y añadirlo poco a poco hasta el punto deseado. Triturar, colar y enfriar.

### Montar:

Servir sobre *Streusel* de chocolate (página 22) y decorar con *Peta Zetas* de chocolate, germinado *Atsina* y pétalos de flores.

### VA Ingredients cremós garrofa:

- 1.500 gr de llet
- 1 kg de xocolate 64%
- 200 gr de sucre

### Preparació:

Calfar la llet amb el sucre i temperar el xocolate en el microones. Afegir la llet temperada al xocolate temperat i triturar amb la turmix. Posar en el motle de garrofa i congelar.

### Ingredients setinat de garrofa:

- 500 gr de mantega de cacau
- 500 gr de xarop de xocolate-avellana
- 3 gr de colorant negre

### Preparació:

Desfer la mantega de cacau, afegir el xarop de xoque-avellana, el colorant en pasta i triturar en la termomix. Per a setinar les garrofes, calfar la preparació i posar-la en un got de batidora. Introduir la garrofa congelada i setinar-la pels dos costats.

### Ingredients Crema pastissera de cítrics i absenta

- 500 gr de nata
- 500 gr de llet
- 80 gr de gíngebre
- 1 gr de pell de llimó (sense gens de part blanca)
- 1 gr de canyella
- 240 gr de sucre
- 160 gr de gemmes
- Essència de bergamota
- 20 gr d'absenta

### Preparació:

Infusionar els líquids amb les aromes i el sucre, turbinar tot menys la canyella. Després colar, abocar sobre la gemmes batudes i portar a 85 °C. Desfer el gel cream en una mica d'aigua i afegir-lo a poc a poc fins al punt desitjat. Triturar, colar i refredar.

### Muntar:

Servir sobre *Streusel* de xocolate (página 23) i decorar amb *Peta Zetes* de xocolate, germinat *Atsina* i pètals de flors.



“ Más importante que entren clientes es que se vayan amigos, puesto que estos se acuerdan de tí y nos es muy grato tener muchísimos amigos.

(100 años de Restaurante El Xato).

# LA BASE DE NUESTRA COCINA

## ES FONDO DE GALERAS (700 ml de caldo)

- 1 kg de galeras
- 2 litros de agua mineral
- 400 gr de cebolla
- 200 gr de zanahoria

### Preparación:

Tostar las galeras en el horno, al mismo tiempo preparar una bresa con la cebolla y la zanahoria y pochar hasta que esté tierna. Una vez estén las galeras bien tostadas, mezclarlas con la bresa y añadir el agua. Dejar hirviendo por espacio de 40 minutos, reposar una noche en cámara y, al día siguiente, llevar a ebullición nuevamente y colar.

## FONDO DE PESCADO DE ROCA (1.200 ml de caldo)

- 1 kg de pescado de roca
- 3.000 ml de agua
- 200 gr de cebolla
- 200 gr de pimiento
- 2 hojas de laurel
- 5 gr de pimentón
- 20 gr de picada de ajo y perejil

### Preparación:

Eviscerar el pescado de roca y poner en una olla, añadir el agua y el laurel, al mismo tiempo preparar una bresa con la cebolla y el pimiento (pochando primero bien la cebolla y a continuación el pimiento), añadir el pimentón y la picada de ajo y perejil y, por último, añadir el tomate triturado. Dejar hervir unos veinte minutos. Añadir la bresa a la olla donde está el pescado de roca y dejar hirviendo por espacio de 1 hora. Colar.

## PICADA DE ÑORAS (SALMORRETA)

- 60 gr de ñora
- 1.200 gr de tomate maduros
- 100 gr de perejil
- 200 gr de ajos

### Preparación:

Sofreír la ñora, añadir el perejil sin tallo, el ajo y el tomate triturado, tritar todo en la picadora hasta conseguir una pasta homogénea.

## FONDO DE CONEJO

- 1 kg zanahoria picada
- 1 kg puerro picado
- 1 kg cebolla picada
- 400 gr pimiento rojo picado
- 500 gr vino blanco
- Huesos de 4 conejos
- 4 hojas de laurel
- 1 l de vino tinto

### Preparación:

Tostar los huesos en el horno a 170°C y desglasar con el vino blanco, por otro lado hacer una bresa con las verduras pochadas lentamente. Añadir el conejo a la bresa y cubrir de agua, dejar que reduzca a la mitad, colar.

En una o varias ollas bajas añadir el vino restante y dejar que reduzca, a continuación verter el caldo de conejo, dejando que reduzca hasta una tercera parte corregir de sal y si es necesario espesar .

## FRUTOS ROJOS AL VERMUT (15 raciones)

- 420 gr de frutos rojos congelados
- 390 ml de vermut rojo
- 2 ml de zumo de limón
- 170 gr de azúcar

### Preparación:

Cocer todos los ingredientes, sin que se rompan ni se pasen los frutos rojos, colar y, si es necesario, espesar. Añadir los frutos rojos reservados.

## STREUSEL DE CHOCOLATE

- 500 gr de mantequilla
- 700 gr de azúcar
- 460 gr de harina
- 560 gr de polvo de almendra
- 50 gr de cacao en polvo

### Preparación:

Mezclar todos los ingredientes y amasarlos con un robot de cocina. Formar rulos y dejar reposar en cámara un mínimo de 24 horas. Al día siguiente, rallar en una placa y cocinar a 170°C hasta que se endurezca.

# LA BASE DE LA NOSTRA CUINA

## VA FONDS DE GALERES (700 ml de caldo)

- 1 kg de galeres
- 2 litres d'aigua mineral
- 400 gr de ceba
- 200 gr de carlota

### Preparació:

Torrar les galeres en el forn, al mateix temps preparar una bresa amb la ceba i la carlota i calfar fins que estiga tendra. Una vegada estiguen les galeres ben torrades, mesclar-les amb la bresa i afegir l'aigua. Deixar bullint per espai de 40 minuts, reposar una nit en cambra i, l'endemà, portar a ebullició novament i colar.

## FONS DE PEIX DE ROCA (1.200 ml de caldo)

- 1 kg de peix de roca
- 3.000 ml d'aigua
- 200 gr de ceba
- 200 gr de pimentó
- 2 fulles de llorer
- 5 gr de pebre roig
- 20 gr de picada d'all i julivert

### Preparació:

Eviscerar el peix de roca i posar en una olla, afegir l'aigua i el llorer, al mateix temps preparar una bresa amb la ceba i el pimentó (calfant primer bé la ceba i a continuació el pimentó), afegir el pebre roig i la picada d'all i julivert i, finalment, afegir la tomaca triturada. Deixar bullir uns vint minuts. Afegir la bresa a l'olla on està el peix de roca i deixar bullint per espai d'1 hora. Colar.

## PICADA DE NYORES

- 60 gr de nyora
- 1.200 gr de tomaca madurs
- 100 gr de julivert
- 200 gr d'alls

### Preparació:

Sofregir la nyora, afegir el julivert sense tija, l'all i la tomaca triturada, tritar tot en la picadora fins a aconseguir una pasta homogènia.

## FONS DE CONILL

- 1 kg carlota picada
- 1 kg porro picat
- 1 kg ceba picada
- 400 gr pimentó roig picat
- 500 gr vi blanc
- Ossos de 4 conills
- 4 fulles de llorer
- 1 l de vi negre

### Preparació:

Torrar els ossos en el forn a 170°C i desglasar amb el vi blanc, d'altra banda fer una bresa amb les verdures calfades lentament. Afegir el conill a la bresa i cobrir d'aigua, deixar que reduísca a la meitat, colar.

En una o diverses olles baixes afegir el vi restant i deixar que reduísca, a continuació abocar el caldo de conill, deixant que reduísca fins a una tercera part corregir de sal i si és necessari espessir .

## FRUITS ROJOS AL VERMUT (15 racions)

- 420 gr de fruits rojos congelats
- 390 ml de vermut roig
- 2 ml de suc de llimó
- 170 gr de sucre

### Preparació:

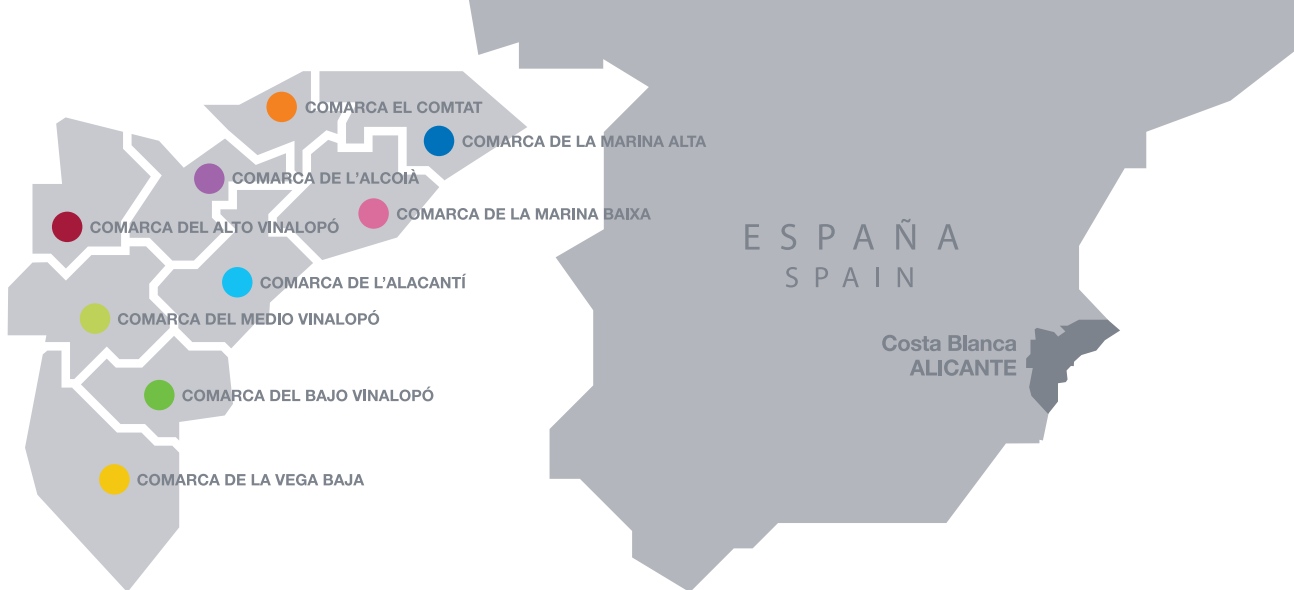
Coure tots els ingredients, sense que es trenquen ni es passen els fruits rojos, colar i, si és necessari, espessir. Afegir els fruits rojos reservats.

## STREUSEL DE XOCOLATE

- 500 gr de mantega
- 700 gr de sucre
- 460 gr de farina
- 560 gr de pols d'ametlla
- 50 gr de cacao en pols

### Preparació:

Mesclar tots els ingredients i pastar-los amb un robot de cuina. Formar rulos i deixar reposar en cambra un mínim de 24 hores. L'endemà, rallar en una placa i cuinar a 170 °C fins que s'endurisca.



DIPUTACIÓN  
DE ALICANTE



TURISMO LA NUCÍA



Información acerca de la LEY 15/2018, 7 de junio, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunidad Valenciana. Artículos 16 y 17 disponibles en <http://lanucia.es/Concejalia-21-Turismo>

Patronato Provincial de Turismo de la Costa Blanca  
Tel. +34 965230160  
Fax. +34 965230155  
[turismo@costablanca.org](mailto:turismo@costablanca.org)  
[www.costablanca.org](http://www.costablanca.org)



Oficina de turismo de La Nucía  
Tel. +34 96610 10 98  
[turismo@lanucia.es](mailto:turismo@lanucia.es)  
[www.lanucia.es](http://www.lanucia.es)  
[@lanuciaturismo](https://www.instagram.com/lanuciaturismo)

