



# guia gastronòmica

## Novelda





Ayuntamiento de Novelda  
Concejalía de Turismo





## ENTRANTS

Fritada de melva i caragols.....	3
Atascaburras.....	4
Coca de molletes.....	4
Mullador novelder.....	5
Ensalada de “llinsons”.....	5
Xanxullo.....	6
Ensalada d’alficòs.....	6
Ensalada de capellà torrat.....	6

## PLAT PRINCIPAL

Forment picat.....	7
Tomates seques i filets de vedella.....	8
Bacallà bullit.....	8
Conill amb tallarines.....	9
Cuixa de corder al forn de llenya.....	9
Fasegures.....	10
Gaspatxos.....	10
Arròs caldós.....	11
Paella d’arròs amb conill novelder.....	11
Gatxamiga.....	12
Migues de pastor.....	12
Migues de farina.....	13
Alls i giraboix.....	13

## POSTRES

Almoixàvenes.....	14
Rotllets d’ou.....	14
Pastís d’anous.....	15
Sospirs.....	15
Coca de bescuit amb pinyons.....	15
Bunyols de Novelda.....	16
Tonyes.....	16
Bescuit de raïm.....	17

## RESTAURANTS

Azafrán – Ploma ibèrica amb dàtils i maduixots.....	18
Juan y Tere – Pastís de verdures.....	19
Palacios – Crema de ceba i au.....	19
Bruno Caruso – Spaghetti saltejat amb gules i gambes.....	20
Casa Coca – Llobarro a la brasa amb verdures.....	20
La Villa – Papes arrugades a l’estil de “La Villa”.....	21
Nou Cucuch – Arròs al forn.....	22
Tapelia – Arròs a banda tradicional d’Alacant.....	23



# Entrants

## FRITADA DE MELVA I CARAGOLS

M.<sup>a</sup> Jesús Navarro Alberola

### Ingredients (per a 6 persones):

- Cinc dotzenes de caragols serrans.
- Un quart de quilo de melva .
- Quatre creïlles tallades a trossets com per al fregit habitual de caragols .
- Una pebrera roja a trossets menuts.
- Tres pots de tomata natural per a fregir.
- Mitja culleradeta de pebre.
- Una culleradeta de comins mòlts.
- Una cullerada de bicarbonat per a la tomata fregida.
- Oli i una mica de sal.

### Preparació:

Es frigen les creïlles i les pebreres i se separen. Amb eixe oli se sofrigen els tres pots de tomata (la quantitat d'oli ha de ser la suficient per a sofrir tot això). A la tomata fregida cal tirar-li un poc de sal i un quart d'hora abans d'acabar el procés, afegir una culleradeta de sucre i una de bicarbonat.

Una volta fregida la tomata, llevar-li tot l'oli que puguem i afegir les creïlles fregides i la pebrera; ofegar tot això juntament amb les espècies anteriorment assenyalsades (pebre i comí).

La nit anterior tindrem els caragols serrans nets i enganyats. Una vegada fet este procés es bullen, com es fa habitualment.

Al fregit que tindrem preparat, s'afegixen els caragols i la melva i s'ofega tot. La melva, si no voleu que estiga molt salada, es posa en remull dos o tres hores abans. Atenció, la melva s'afegix desmigada.

Així obtindrem una fritada de tomata, creïlles, pebreres, caragols i melva.



## ATASCABURRAS

Bar Restaurant Moka

### Preparació:

Es bullen les creïlles junt amb el bacallà esmollat. En la mateixa olla es piquen les creïlles i el bacallà amb el mànec del morter, sense retirar l'olla del foc obtenint la consistència d'un bon puré.

S'afegix l'all picat i se servix amb l'ou dur damunt i oli d'oliva al gust.

### Ingredients (per a 4 persones):

- 2 kg. de creïlles.
- 250 gr. bacallà salat.
- 2 alls.
- 2 ous durs.
- Oli d'oliva al gust.



## COCA DE MOLLETES

M.<sup>a</sup> Teresa Pellín Belda

### Preparació:

En un recipient es mescla l'oli, l'aigua, el llevat i la farina que admeta formant una massa. S'estén en una safata. A banda, amb farina, oli i sal es formen les molletes i es col·loquen sobre la massa. Finalment es fica al forn durant 25 minuts a 180 graus, i situada a la safata intermèdia.

### Ingredients:

- 1 got d'oli de gira-sol.
- 1 got d'aigua.
- 1 sobre de llevat "Royal".
- 3/4 de quilo de farina.
- Sal.

## MULLADOR NOVELDER

Alicia del Rey

### Preparació:

En una llanda de forn ficar les tomates, l'albergina, les pebreres i la ceba a potència mitjana. Mentre es torra, traure progressivament allò que ja estiga fet i deixar-ho refredar. Pelar-ho tot, partir-ho a trossets agregant les anxoves partides a tires, les olives i l'all picat. Agregar l'oli i servir fred.

### Ingredients (per a 4 persones):

- 3 tomates madures.
- 1 albergina.
- 2 pebreres roges.
- 1 ceba.
- 1 llanda d'anxoves.
- 100 gr. olives negres.
- 2 alls.

## ENSALADA DE LLINSONS (Lletsons)

Miguel Ángel Cantó Gómez

### Preparació:

L'època de consum de lletsons és la primavera. S'arpleguen les mates de lletsons, s'eliminen les arrels, es llaven les tiges, fulles i flors, es tallen en trossos apropiats per a ser punxats per la forqueta i ser portats a la boca, i es disposen sobre un plat pla. Opcionalment se li poden afegir unes tires de ceba tendra crua.

A continuació s'adoben al gust amb sal, oli, i vinagre.

### Ingredients:

- Tiges i fulles de lletsons.
- Sal.
- Oli.
- Vinagre.



## XANXULLO

Agustín García García

### Preparació:

En un plat gran es col·loquen les creïlles ben repartides, es posen damunt les clòtxines repartides equitativament. Procedim igual amb les olives, després els aladroc en vinagre i els fregits de Màlaga, les dos cullerades d'ametles, la llanda de copinyes i les 4 banderilles i llest.

### Ingredientes (per a 4 persones):

- 1 bossa de creïlles fregides de bar (creïlles xips)
- 1 llanda de clòtxines en escabetx (6/8 un)
- 1 llanda d'aladroc fregit de Màlaga
- 1 llanda d'olives farcides 120 gr.
- Unes 10 vinagretes (aladroc en vinagre o agrets)
- 2 cullerades soperes d'ametles fregides amb pell
- 1 llanda de copinyes al natural 30/40 un.
- 4 toreres o banderilles en vinagre

## ENSALADA D'ALFICÒS

José Marhuenda Moltó

### Ingredients:

- Alficòs.
- Tomata.
- Oli.
- Sal.

**Època de consum:** Primavera-Estiu

### Preparació:

Rentar amb aigua els alficossos i les tomates. Després es talla l'alficòs a rodanxes de mig dit aproximadament. La tomata es trosseja igualment i a continuació s'arruixa tot amb oli d'oliva, afegint-li sal al gust.

Se servix en un plat gran i pla.

Esta ensalada si es porta a la taula amb els productes frescos, resulta un plat d'allò més exquisit.

En temps passats era molt conegut i es consumia molt més que ara.

## ENSALADA DE CAPELLÀ TORRAT

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

### Preparació:

Tallar les tomates en trossos al gust i posar en una safata o plat d'ensalada. Torrar el capellà en la flama del foguer de butà i esmollar-lo. Repartir el capellà i les olives sobre els trossos de tomata i regar amb l'oli d'oliva.

### Ingredients:

- 1 capellà
- 1/2 kg de tomates per a ensalada
- Oli d'oliva verge extra
- Olives del cuquello.



# Plat Principal



## FORMENT PICAT

Josefina Gras Richart

### Ingredients:

- Forment picat.
- Cigrons.
- Fesols blancs.
- Llentilles.
- Verdures (safanòria, card, nap, bajoquetes, bledes, creïlles, espinacs).
- Ametles i avellanes.

### Preparació:

El forment es posa en remull la vespra al migdia. La resta dels llegums també hem de remullar-les en diferent recipient la vespra. De bon matí posem a coure el forment i els llegums. El forment picat solta unes palletes menudetes que retirarem abans de posar-lo a coure. Ajuntem en l'olla el forment i els llegums. Posem oli a la paella i en primer lloc sofregim les ametles, unes 30 aproximadament, les avellanes les piquem primer, ja que es compren ja torrades. Coure la verdura una hora abans de menjar, i les creïlles i el moniato al gust sobre 1/2 hora abans.

## TOMATES SEQUES I FILETS DE VEDELLA

M.<sup>a</sup> Jesús Navarro Alberola

### Preparació:

Se sofrigen amb un poc d'oli els filets, prèviament passats per farina, i es van deixant a la cassola. Després se sofrigen els alls tendres a trossets i s'afegixen també a la cassola, juntament amb els filets. Tot seguit s'afegixen les 4 o 5 tomates seques, tal qual, en cru.

Es cobrix d'aigua tot això juntament amb el vi (cobrir molt poc) deixar bullir com tres quarts d'hora (el temps suficient perquè estiga blana la carn i les tomates), i tot seguit, es trauen amb cura de la cassola els filets i es deixen en una safata. Passar pel passapuré les tomates seques i els alls, juntament amb el suc que ha quedat de bullir tot

això, i a eixa salsa fina de tomates i alls, afegir-li de nou els filets i deixar-los bullir 5 o 7 minuts perquè lligue tot.

### Ingredients (per a 6 persones):

- 6 filets de vedella.
- 4 o 5 tomates seques (deixar en remull 3 hores abans d'utilitzar-les).
- 1 manoll d'alls tendres.
- 1 mica de sal.
- Oli per a sofregir els filets de Vedella.
- Farina.
- 1/2 got de vi blanc o un gotet menut.

## BACALLÀ BULLIT

Antoñita Cantó García

### Preparació:

Posar 24 hores el bacallà a remulla per a dessalar-lo, canviant l'aigua tres o quatre voltes. A continuació, en una cassola amb dos litres d'aigua aproximadament, s'introdueixen tots estos ingredients, i es deixa bullir durant una hora.

### Ingredients:

- 6 creïlles
- 4 trossos de bacallà salat
- 4 cebes
- 1/4 de bajoquetes
- 4 carxofes
- Un grapat de sal
- Mig got d'oli d'oliva
- Un morter d'alls



## CONILL AMB TALLARINES

M.<sup>a</sup> Àngeles Algarra Albeza

### Preparació:

Es trosseja el conill, i se li posa sal. Es pica la ceba, i la tomata es talla i es ratlla, es pelen les creïlles, la pebrera es talla en tires. Pelem l'all i al morter, tallat en trossets, es talla fi el jolivert i després el picarem, junt amb l'all.

Es frig el conill per un costat i per l'altre, i es tira a l'olla. Es frig la ceba en el mateix oli, fins que estiga transparent, s'afegix la tomata ratllada, mentre tant posem l'olla al foc fins que es fa el sofregit, afegim aigua a l'olla, el safrà i el sofregit, removem, a foc fort 10 minuts, fregim les pebreres per un costat i per un altre.

Posem sal al morter i a picar. Quan ha estat 10 minuts a foc fort i 15 a lent posem les creïlles, s'escorxen les pebreres i a l'olla 5 minuts a foc fort i 15 minuts a foc lent, 2 cullerots de caldo al morter, remoure i a l'olla. Posem les tallarines a foc lent 10 minuts i que repose.

### Ingredients:

- Un conill.
- 1/2 kg. de cebes.
- 1/2 kg. de creïlles.
- 1/2 kg. de tomates.
- Tallarines 100 gr.
- 1 pebrera.
- Safrà.
- 1 all.
- Jolivert.
- Oli d'oliva.
- Sal.

## CUIXA DE CORDER AL FORN DE LLENYA

Oriental Juan Crespo

### Preparació:

Se li fan uns fins talls a la cuixa i la col·loquem en una cassola de fang.

S'emplenen els talls amb mantega de caldera i alls pelats sencers.

Li tirem tomata ratllada per damunt, juntament amb l'oli, un got de vi i un d'aigua.

En el morter, piquem pebre, all i julivert. L'hi tirem per damunt i al forn. Una hora aproximadament.

### Guarnició:

Es fregeixen creïlles a taquets ben daurats.

Quan la cuixa estiga daurada per a donar-li la volta, se li posen les creïlles pels laterals perquè es mesclen amb el caldo.

En 20 o 30 minuts ja està bona.



### Ingredients:

- Mantega de caldera.
- Alls.
- Tomates.
- Julivert, pebre, sal, oli, vi i aigua.

## FASEGURES (Farcidures)

M<sup>a</sup> Dolores Linares Sabater

### Preparació:

Es posa en un bol la carn picada, la sal, el clau i el pebre. Es ratlla la molla del pa i es posa a remull la corfa, s'escorre bé i s'incorpora a la massa junt amb els ous, els pinyons, el jolivert, la corfa de la llima ratllada i la sang líquida.

Es pasta tot bé i es fan les "fasegures", una per persona. S'incorporen al caldo de l'Olla perquè bulla durant una hora.

### Caldo per a l'Olla:

- 200 gr. de pollastre.
- 200 gr. de garra de vedella.
- 200 gr. de titot i gallina.
- 100 gr. de cigrons.
- 1 porro.
- 1 branca d'api.
- 1 carlota.

### Massa per a Fasegures:

- 250 gr. de carn picada.
- 250 gr. pa (corfa i molla).
- 12 pinyons.
- 2 ous.
- Ratlladura de llima.
- Un pessic de sal.
- Un pessic de clau en espècia mòlt.
- Un pessic de pebre mòlt.
- Sang líquida.
- Jolivert.

## GASPATXOS

M.<sup>a</sup> Dolores Linares Sabater

### Ingredients (per a 4 persones):

- 1/2 conill.
- 1/2 perdiu.
- 18 caragols serrans.
- 1 ceba.
- 1 tomata madura.
- 1 cabeça d'alls.
- 1 nyora.
- Una mica de pebre i pebrella.
- 4 litres d'aigua.
- 500 gr. de coca trossejada.
- 1 coca per persona.

### Coquetes de gaspatxos

(per a 4 persones):

- 300 gr. farina.
- Un got xicotet d'aigua.
- Un pessiguet de sal.

### Preparació:

En primer lloc tallarem la ceba en rodanxetes xicotetes i ratllarem la tomaca en un bol.

Posteriorment posarem al foc una paella amb oli per a sofregir una nyora. Quan ja estiga sofregida la retirarem del foc per a incorporar-la en un morter.

Més tard se sofrig la ceba, quan estiga tendra se li afegix la carn en trossos i, finalment, la tomata. Quan estiga tot fregit es posa en una cassola amb l'aigua i un pessiguet de sal i es deixa bullir 45 minuts.

Passat eixe temps s'incorporen les coques pessigades, la nyora picada, el pebre i la pebrella i es remou fins que quede tot cuit.

Les coques es poden servir al gust: amb oli, amb mel i/o dins del plat junt amb els gaspatxos.

## ARRÒS CALDÓS

M<sup>a</sup> Dolores Linares Sabater

### Preparació:

Abans de realitzar este exquisit plat haurem de posar els llegums a remulla durant 12 hores.

En una olla es posen els llegums, la tomata seca, el nap i la carlota a trossets, les bledes i els espinacs partits, i els cards ben nets.

En una paella es frigen les ametles, la nyora i la llesca de pa. Tot açò es posa en un morter i es pica. En el mateix oli, es frig la ceba fins que estiga dauradeta i es posa directament a l'olla.

Quan bulla sobre dos hores s'incorpora la picada del morter i es deixa bullir una hora més. Posteriorment, s'incorpora l'arròs i passats 15 minuts, s'apaga el foc.

### Ingredients (per a 4 persones):

- 50 gr. lletilles.
- 50 gr. cigrons.
- 50 gr. fesols de careta.
- 50 gr. fesols blancs.
- 1 card.
- 100 gr. espinacs.
- 100 gr. bledes.
- 1 nap.
- 1 carlota.
- 1 nyora.
- 200 gr. arròs.
- 12 ametles.
- 1 llesqueta de pa dur.
- 1 ceba.
- 1 tomata seca.

## PAELLA D'ARRÒS AMB CONILL NOVELDER

Oriental Juan Crespo

### Preparació:

Es frig la pebrera a tires i s'aporta, se sofrig el conill i la tomata i es posa tot a bullir dins de l'olla amb les espècies i els cigrons.

Es tira el caldo al paeller junt amb el

conill i els cigrons, a continuació, s'afegeix l'arròs, i se li repartix per damunt la pebrera.

Ho deixem bullir 20 minuts, i després de deixar-ho reposar 5 minuts més, ja podem servir-lo.

### Ingredients:

- 1 kg d'arròs.
- Un got i mig d'oli.
- Un conill i mig.
- Una pebrera roja.
- Un pot de tomata triturada.
- Cigrons.
- 4 litres d'aigua.
- Pebre, clau, una capseta de safrà en bri.
- Una cullerada de romer i una altra de timó picats.
- Sal.





## GATXAMIGA

Agustín García García

### Preparació:

En una paella amb mànec llarg es posen a fregir una cabeça d'all's separats, sense pelar i fent-los un tall amb el ganivet amb uns 400cl d'oli d'oliva, si es vol donar un gust més agradable se li pot desfer una botifarra de ceba i uns trossets xicotets de llonganissa, estos dos ingredients són opcionals perquè els tradicionalistes de la gatxamiga només admeten en els típics concursos de Novelda, farina, aigua, alls i oli.

Una vegada sofregit, se li va afegint farina, a l'oli i la sal, es va removent amb una giradora fins que quede una pasta compacta que haja absorbit l'oli, a continuació se li tira sobre un litre i mig a 2 d'aigua i comença a remoure's molt per a no deixar que s'apegue, almenys mitja hora. Quan està ja la gat-

xamiga tota compacta més o menys com una truita, se li pega la volta en l'aire amb molta manya per a fer-la torrada per ambdós costats, una vegada acabada, amb trossos de pa o un forqueta, de la mateixa paella s'agafen mullades i en trobar un all es fa un bon glop de vi.

### Ingredients:

- 1 kg. de farina.
- 400 ml. d'oli d'oliva.
- 3 l. d'aigua.
- 1 cabeça d'all's.
- Sal.

### Opcionals:

- 1 botifarra.
- 2 llonganisses.

### Ingredients:

- Pa del dia anterior.
- Alls secs.
- Cansalada.
- Oli.
- Sal al gust.
- Raïm blanc o negre.

## MIGUES DE PASTOR

Juan Manuel Martínez Crespo

### Preparació:

Trossejar el pa i posar-lo amb aigua perquè s'amere.

Escórrer les molles en un colador.

Fregir amb abundant oli els alls i el bacon trossejat fins que prenguen una coloració daurada.

Retirar el bacon i els alls i, amb el mateix oli sofregir les molles de pa fins que estiguen daurades.

Afegir junt amb les molles el bacon i els alls.

Depositar-ho en un plat i servir-lo amb raïm blanc o negre.



## MIGUES DE FARINA

Pilar Palacios Galera

### Preparació:

Es pelen les creïlles, es tallen redones, cal posar-les a fregir. Quan estan quasi fregides, en un bol es posa l'aigua (mig litre), s'afegix sal i es va tirant la farina perquè isca una massa que no siga ni molt líquida ni que es quede molt dura i a continuació se li afegix a les creïlles.

Si t'agrada l'all li'n poses un partit i es mescla tot. Després se li va donant voltes fins que es queden menudes i estiguen cuites.

Com a guarnició es frig cansalada, pebrera verda, xoriço, bolets, olives, sardines salades, cogombre i raïm.

### Ingredients:

- 2 creïlles
- Farina
- Aigua
- Sal

## ALLS I GIRABOIX

Rogelia Belmonte Sala

### Preparació:

Es posa en l'olla la carn, la pota, la ceba, els cigrons, la nyora, la tomata, el fetge i les botifarres i les creïlles i la clara de l'ou.

Preparació dels alls:

Es posen en el morter els alls, es piquen bé, es posa el rovell de l'ou i es posa un tros de creïlla i es va posant oli fins que estiga una massa ben feta.

### El Giraboix

Es posen en el morter les botifarres, el fetge, la carn de la tomaca i de la nyora i la clara de l'ou. Es pica tot bé i se li afegix prou caldo, com més coent estiga millor. Això va a gustos.

### Ingredients (per a 4 persones):

- 500gr. de carn de vedella de punta de pit.
- 500gr. de pota de vedella de porc o de cabrit.
- 1 quilo de creïlles.
- 250 gr. de cigrons.
- 1 botifarra dura i un blanc.
- 1 fetge de pollastre i una ceba.
- 1 nyora seca i una tomata seca, sal, pebre, clau i oli.
- 1 ou i un poc de pa.

# Postres

## ALMOIXÀVENES

Antoñita Cantó García

### Preparació:

Es posa en un casset l'aigua i l'oli a bullir. Quan està bullint es retira del foc i se li incorpora la farina removent amb una cullera fins a formar una massa, es deixa refredar i se li afegixen els ous, un a un sense deixar de remoure la mateixa. A continuació es greixa una safata de forn, i amb l'ajuda d'una cullera es van formant muntonets i untant-se els dits amb oli se li dona forma de rosquilles.

Precalfar el forn a 180 graus i introduir la safata durant 30 minuts.

### Ingredients:

- Dos gots i mig d'aigua xicotets.
- Un got d'oli.
- 1/4 de farina.
- 5 ous.

### Ingredients:

- 12 ous sencers.
- 1 l. oli oliva.
- 10 papers de gasosa.
- 1 kg. de sucre.
- 2 kg. de farina.

### Preparació:

Mesclem tots els ingredients i li donem forma als rotllos. Els posem al forn a 200 graus. Si es desitja es pot pintar els rotllos amb rovell d'ou abans de ficarlos al forn (temps 10 o 15 minuts). Posem un poc de sucre molt quan els traiem i deixar-los refredar.

## ROTLLETS D'OU

Mercedes Navarro Satorre

## PASTÍS D'ANOUS

Mercedes Navarro Satorre

### Preparació:

Es baten el sucre amb la mantega ben batuda. Els ous, d'un en un, es baten també i després s'afegixen tots els ingredients deixant per al final les anous. 45 minuts al forn amb 180 graus.

### Ingredients:

- 250 farina.
- 250 mantega.
- 250 sucre.
- 4 ous.
- 1 sobre Royal.
- 100g. anous.
- Ratlladura de llima.

## SOSPIRS

M.<sup>a</sup> Teresa Pellín Belda

### Preparació:

Es talla i es torra un poc l'ametla. Es munten les clares a punt de neu, es posa el sucre, es treballa un poc i es mescla amb l'ametla la raspadura de llima i la gasosa.

Forn a 90 graus 15 minuts.

### Ingredients:

- 1 quilo d'ametles
- 1 quilo de sucre
- 10 clares d'ou
- Raspadura de llima
- 1 gasosa

## COCA DE BESCUIT AMB PINYONS

Mercedes Navarro Satorre

### Preparació:

En un bol posem la farina, el sucre, les clares dels ous batuts, els rovells d'ou, la llima ratllada i sal.

Ho treballem bé tot fins que estiga ben mesclat. Finalment afegim el llevat. Posem la mescla en una font amb el fons de paper d'alumini untat amb mantega. Per damunt de la mescla posem els pinyons. Calfem el forn i una vegada calent posem la font a coure durant 30 minuts aproximadament.

### Ingredients:

- 250 gr. sucre.
- 2 sobres de llevat.
- 250 gr. farina.
- 100 gr. pinyons.
- 5 ous.
- una mica de sal.
- 1 llima.
- Mantega



## BUNYOLS DE NOVELDA

Guadalupe Escolano Mira

### Preparació:

Es calfa 2 minuts a foc lent la llet fins que estiga tèbia.

En un motle gran es tira el llevat desfet i es posa llet tèbia. Es ratlla el llimó i, un a un, es trenquen els ous posant-los en el motle. Després se li afegixen els 700 gr. de farina. Després es remourà tot amb una vareta. Ha de quedar la massa líquida. Es reposarà 30 min. Passats aquests minuts es tira un litre d'oli de girasol en una olla i amb un motle de fer bunyols s'emplenaran, un a un, amb la massa feta.

### Ingredients:

- 25 cèntims de llevat.
- 700 gr. de farina.
- 5 ous.
- 1/4 i meitat de llet "got i mig".
- 1 llimó per a ratllar.
- 1 litre d'oli de girasol.

Una vegada fregits tots els bunyols es posaran en una safata (la base de la qual serà de paper de cuina). Per a finalitzar s'empolvoren amb sucre.

## TONYES

M.<sup>a</sup> Teresa Pellín Belda

### Preparació:

Desfer el llevat en la llet tèbia. Afegir l'oli, el sucre, els ous i la raspadura de llima. Mesclar bé tot i afegir la farina. Treballar la massa i deixar-la reposar en un lloc temperat. Quan puja la massa es passen les tonyes i es tornen a deixar que puguen una altra vegada. Coure en forn mitjà aproximadament mitja hora.

### Ingredients:

- 1 kg. de farina.
- 6 ous.
- 300 gr. de sucre.
- 1 got d'oli (grandària got d'aigua).
- 1/4 de litre de llet.
- Raspadura d'un llima.
- 1/2 pastilla de llevat.





## BESCUIT DE RAÏM

M.<sup>a</sup> Olvido Calderón Ayala y Alba Gutiérrez Ayala

### Preparació:

Untar el motle amb un poc de mantega (15 gr.) i empolvar-lo amb farina (10 gr.). Col·locar els ous en un bol gran. Batre'ls amb una batedora de varetes elèctrica, afegir 100 gr. de sucre i seguir muntant els ous fins que queden ben esponjats.

Fondre 60 gr. de mantega en el microones, afegir-la als ous i barrejar-ho tot amb una cullera de pal. Incorporar la farina i la pasta suau-ment a mà.

Abocar la mescla en el motle, i introduir en el forn (prèviament escalfat) a 180° C, durant 25-30 minuts i deixar temperar.

Per a la salsa posar la nata, la llet i el xocolate. Calfar a foc suau fins que es fonga el xocolate. Deixar refredar.

Posar la resta de la mantega i del sucre en una paella al foc. Netejar els raïms i afegir-los. Cuinar-los a foc suau durant 5-10 minuts.

Traure del motle el bescuit, col·locar-lo sobre una font ampla, posar-li per les vores la salsa de xocolate, omplir en el centre un motle (tipus cercle), i emplenar-lo amb els raïms. Servir la resta de la sopa de xocolata en una salsera i el suc resultant de cuinar els raïms, en altre recipient.

Pots banyar el bescuit tant amb la salsa de xocolate com amb el suc dels raïms...

### Ingredients (per a 4 persones):

- 300 gr. de raïm blanc de Novelda.
- 200 gr. de sucre.
- 110 gr. de farina.
- 4 ous.
- 100 gr. de mantega.
- Fulles de menta.

### Per a la salsa de xocolate:

- 200 gr. de xocolate blanc.
- 200 ml. de llet.
- 100 ml. de nata.



# Restaurants



## PLOMA IBÈRICA AMB DÀTILS I MADUIXOTS

Restaurant Azafrán

### Preparació:

Enfornar la pasta fullada. Brasejar la Ploma Ibèrica.

Afegir a la paella del brasejat els dàtils sense pell i sense os i flamejar amb el brandi. Afegir el suc de carn i reduir. Torrar els alls tendres al forn i fregir la flor del jolivert.

### Muntatge:

Disposem la base de pasta fullada i damunt afegim la Ploma Ibèrica, els dàtils i els maduixots amb el suc de carn.

### Decorar:

Situar en la part alta de la piràmide els alls tendres i posem el jolivert fregit irregularment en el plat.

### Ingredients:

- 90 gr. de Ploma Ibèrica.
- 3 dàtils madurs.
- 3 maduixots.
- 1 ramell de jolivert.
- 2 alls tendres.
- 45 gr. de pasta fullada.
- 1 dcl. de suc de carn.
- Sal, pebre, brandi de Xerés i Amareto.

## PASTÍS DE VERDURES

Restaurant Juan y Tere

### Preparació:

Bullir per separat la carlota, la carabasseta i els espinacs i batre tres ous per cada un d'estos.

Posar 100gr. de nata per a cada ingredient.

Greixar el motle amb mantega i fer capes, la primera d'espinacs, la segona de carlota i la tercera de carabasseta.

Precalfar el forn i introduir una safata amb aigua a 180 graus durant una hora  
Sal al gust

Perquè este primer plat estiga més melós es pot acompanyar amb una base de verdures: coure una creïlla, un poc de ceba i dos carlotes i triturar-ho tot.

### Ingredients (10 racions):

- 250 gr. de carlota.
- 250 gr. de carabasseta.
- 250 gr. d'espinacs.
- 9 ous.
- 300 gr. de nata líquida.
- Mantega per al motle.
- Sal al gust.



## CREMA DE CEBA I AU

Hotel Restaurant Palacios

### Preparació:

Coem a foc lent la ceba tallada en juliana i la reservem.

Elaborar un roux (mescla d'oli o mantega i farina), afegir-li el caldo d'au calent, moure contínuament per a evitar grums.

Ratllem el formatge i l'estenem en paper sulfuritzat (paper de ceba de forn, blanc), assecar en el forn a baixa temperatura.

### Muntatge del plat:

Disposar la ceba en el centre, afegir la crema i afegir una làmina del cruixent de formatge.

### Ingredients:

- 150gr. de ceba.
- 5dl. Caldo d'au.
- 30 gr. de farina.
- 25 gr. de mantega.
- Sal.
- Pebre blanc.
- 20gr. de nata.
- 50gr. de formatge parmesà (galletes).

## SPAGUETTI SALTEJAT AMB GULES I GAMBES

Restaurant Bruno Caruso

### Ingredients (per a 3 persones):

- 500 gr. Spaguetti sec.
- 15 cl. Oli d'oliva.
- 3 alls laminats.
- 1 gr. Vitet coent molt.
- 150 gr. Gules.
- 225 gr. Gamba pelada gran.
- Sal.

### Preparació:

1. Posem la pasta a bullir el temps que ens marque l'envàs. Una vegada llesta escórrer-la i arruixar-la amb un poc d'oli perquè quede solta.
2. Posem la paella al foc amb l'oli i l'all laminat.
3. Quan l'all estiga sofregit, hi afegim les gambes i les saltegem
4. Quan les gambes estiguen fetes, afegir les gules, els spaguetti i el vitet coent molt. Remoure i afegir el punt de sal.



## LLOBARRO A LA BRASA AMB VERDURES

Mesón El Plá (Casa Coca)

### Preparació:

Una volta net el llobarro, es torra a la brasa, tancat amb la graella de peix, 8 minuts de cada costat amb sal i pebre.

En una paella, es frigen la ceba, el porro, la carlota, la pebrera, i la carabasseta, i s'incorporen el llorer i el joliver, es deixa 10 minuts i se li afegix vi blanc. Es reduïx i, si és necessari, se li afegix un poc de fumet de peix.

El llobarro s'obri en una safata i es posa la salsa damunt amb creïlles bullides i allioli.

### Ingredients:

- 1 llobarro mitjà.
- Sal, pebre, ceba, porro, carlotes, pebrera encarnada, carabasseta, llimó.
- Joliver, llorer.
- Vi blanc.

## PAPES ARRUGADES A L'ESTIL DE LA VILLA

Restaurant "La Villa" Asador

### Preparació:

Es frigen les creïlles que han de ser de bona qualitat, se li afegixen els pimentons de padró, dos ous fregits i el pernil ibèric.

Seguidament se li afegix el pimentó roig especial de la Vega i ja està preparat.

### Ingredients:

- 150 gr. Papes naturals fregides amb oli d'oliva extra verge.
- 50 gr. Pimentons de padró.
- 2 gr. Pimentó roig especial de la Vega.
- 2 Ous fregits.
- 100 gr. Pernal ibèric Joselito.





## ARRÒS AL FORN

Restaurant Nou Cucuch

### Elaboració:

1. Calfar el caldo d'olla
2. Trossejar el pollastre i la garra en molles i reservar
3. Posar la paella a calfar amb l'oli
4. Afegir-li la llonganissa i el magre, sofregir i daurar.
5. Afegir la tomata ratllada i fer-li un bon sofregit i després agregar-li l'arròs i sofregir-ho en cru tot, fins que agarre un lleu dauradet, sent molt important que l'arròs brille.
6. Immediatament afegir el caldo, normalment un litre aproximadament i procurar dissipar bé l'arròs en la paella.
7. Quan comence a bullir, ja que el foc ha de ser fort i homogeni, afegir les molles de garra de vedella, el pollastre, la creïlla, la tomata, els cigrons, la botifarra dura a rodanxes, el pebre i la sal. (durant uns 16 minuts haurà de bullir)
8. Si es disposa de forn respecte a la grandària de la paella precalfar-lo a uns 220 graus i acabar la paella dins durant uns 4 o 5 minuts.
9. Retirar del forn i ja està.

### Ingredients (per a 4 persones):

- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva.
- 3 llonganisses blanques.
- 12 daus de magre de porc.
- 4 rodanxes de tomata roja.
- 4 rodanxes de creïlla fregida.
- 2 botifarres negres dures.
- 50 gr. de cigrons.
- 1 litre i mig de caldo d'olla amb la seua respectiva carn: garra de vedella, pollastre, verdures per a suavitzar i neutralitzar el greix, uns brins de safrà pur.
- 350 gr. d'arròs bomba.
- 4 cullerades de tomata ratllada.
- Sal i pebre.

### CONSELLS PRÀCTICS:

Si no es disposa de forn tan gran, que és el normal, doncs acabar la paella els últims cinc minuts a foc lent.

La paella com més diàmetre millor ja que l'arròs eixirà de gra i una lleu crosteta li donarà un color i una textura molt especial a la vista del comensal.

En este arròs deuen de la zona i tradició de cada població pot haver-hi diverses variants, com afegir-li manetes de porc, morro, cua de porc...

Si es desitja es pot fer en perol de fang, perquè això va a gust de cada un, inclús amb un poc de ceba fregida a tires daurades.

## ARRÒS A BANDA TRADICIONAL D'ALACANT

Restaurant Tapelia

El secret dels arrossos alacantins és fer un arròs en dos fases:

En primer lloc farem un bon “fons” mariner amb 2 kg. de peixos de roca, dos tomates pelades sense llavors, 4 nyores fregides i dos cabecs d'all torrades partides per la mitat.

Tots estos ingredients es couen durant 40 minuts en 2, 5 litres d'aigua.

Al final de la cocció ha de quedar un litre de fons. Salar i afegir una mica de safrà molt o en brins.

Posar una paella per a 4 persones en un bon “foc paellero” i afegir cinc cullerades soperes d'oli verge, saltejar uns 400 grams d'entrepessos frescos (calamars, calamarsos, gambetes pelades...); després, saltejar lleument 400 gr. d'arròs.

A continuació, posar el fons bullint i coure durant 17 minuts regulant la potència del foc perquè al final ni sobre ni falte caldo baixant la intensitat del foc al final, i deixant reposar 2-4 minuts.

### Ingredientes:

- 100 cc. d'oli.
- 400 gr d'entrepessos frescos.
- Un litre de fons mariner.
- 100 gr. d'arròs per persona.





NOVELDA  
A  
JORGE JUAN



Ayuntamiento de Novelda  
Concejalía de Turismo

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