



# ALTEA

ESPAÑOL  
VALENCIÀ  
ENGLISH

GASTRONOMÍA  
GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



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



#VISIT  
**Altea**

# ARROZ CALDOSO CON RAPE Y GAMBAS



Ca Toni, ganador Plat de Calent 2020.

**ES** Tradición, eso es lo que hemos transmitido a través de generación en generación, una herencia milenaria, resultado de un largo proceso biológico e histórico.

Nosotros que hemos merendado pan con aceite, sal y tomate, tenemos grabado el Mediterráneo en el fondo de nuestro paladar. Comparte con nosotros los beneficios nutricionales y las costumbres de nuestros antepasados, herencia milenaria que fue mejorando con el paso del tiempo gracias a la versatilidad de nuestra agricultura y sistemas de regadío.

Hemos unido Historia y la Nutrición con la esperanza de que sean suficientes para explicar las razones de nuestra alimentación.

**VAL** Tradició, això és el que hem transmès a través de generació en generació, una herència mil·lenària, resultat d'un llarg procés biològic i històric.

Nosaltres que hem berenat pa, oli, sal i tomaca tenim gravada el Mediterrani al fons del nostre paladar. Comparteix amb nosaltres els beneficis nutricionals i costums dels nostres avantpassats, herència mil·lenària que va anar millorant amb el pas del temps, gràcies a la versatilitat de la nostra agricultura i els sistemes de regadiu.

Hem unit història i nutrició amb l'esperança que siguin suficients per a explicar les raons de la nostra alimentació.

**EN** Tradition, a thousand-year-old legacy transmitted generation to generation, is the result of a long historical and biological process.

Having bread with oil, salt and fresh tomato for tea ever since our childhood, we have the Mediterranean carved into our palates. Share with us the nutritional benefits of our ancestors' customs, a thousand-year-old legacy which has improved throughout the years thanks to our agriculture and irrigation systems' versatility.

We have combined history and nutrition, hoping to explain the causes of our Mediterranean diet.

### **ES** Ingredientes (6 pers. aprox.):

#### Caldo de pescado.

##### Sofrito:

- 1 cebolla dulce.
- 4 dientes de ajo.
- 1 pimiento verde, italiano.
- 2 ñoras puestas a remojo.
- 1/4 de calabaza.
- 2 tomates rallados.

Se sofríen todos los ingredientes, se pasan por la batidora y se añaden al caldo de pescado, preparado previamente.

### **VAL** Ingredients (6 pers. aprox.):

#### Caldo de peix

##### Sofregit:

- 1 ceba dolça.
- 4 grans d'all.
- 1 pimentó verd, italià.
- 2 nyores posades a remulla.
- 1/4 de carabassa.
- 2 tomaques ratllades.

Se sofrigen tots els ingredients, es passen per la batidora i s'afigen al caldo de peix, preparat prèviament.

### **EN** Ingredients for approx. 6 people:

#### Fish stock

##### Vegetable Sauté:

- 1 sweet onion.
- 4 garlic cloves.
- 1 long green pepper.
- 2 dried red sweet peppers, left to soak.
- ¼ of a pumpkin.
- 2 grated tomatoes.

Sauté all the ingredients, add the previously prepared fish stock and mix with an electric blender.

### Ingredientes para terminar el arroz:

Arroz, 2 tacitas pequeñas (de café) por persona.

1 rape pequeño, 2 filetitos por persona.

Gambas o cola de gambón 2 o 3 por persona.

Se pone el caldo a hervir con el arroz. Cuando esté a media ebullición se añade el rape y la gamba o cola de gambón y se termina la ebullición, más o menos 17 o 20 minutos en total.

Se sirve en un plato hondo.

### Ingredients per a acabar l'arròs:

Arròs, 2 tassetes xicotetes (de café) per persona.

1 rap xicotet, 2 filetets per persona.

Gambes o cua de "gambón", 2 o 3 per persona

Es posa el caldo a bullir amb l'arròs. Quan estiga a mitja ebullició s'afig el rap i la gamba o cua de "gambón" i s'acaba l'ebullició, més o menys 17 o 20 minuts en total).

Se serveix en un plat profund.

### Ingredients for the rice:

2 espresso coffee cups of rice per person

1 small monkfish (2 fillets per person)

2 or 3 prawns or king prawns per person

Boil the rice and vegetable and stock mix until the rice is half cooked ( 9-10 min.) Add the monkfish and prawns or king prawns and finish cooking the rice (approx. 17 or 20 minutes in total)

Serve in a soup dish

# RUTA DE LA TAPA

(DEL 28 DE MAYO AL 6 DE JUNIO DE 2021)



**ES** La historia no se lee solo en los documentos. También las huertas alteanas son un libro donde nuestros antepasados han ido construyendo el paisaje agrícola y seleccionado sus variedades de frutas y verduras. Naranjas, tomates, habas, cebollas, forman parte de nuestra despensa desde siglos.

**VAL** La historia no es llig només als documents. També les hortes alteanes són un llibre on els nostres avantpassats han anat construint el paisatge agrícola i seleccionant les seues varietats de fruites i verdures. Taronges, tomaques, faves, cebes...formen part del nostre rebost des de segles.

**EN** History is not just about reading documents. Altea's gardens are likewise a book through which our ancestors have slowly built the agricultural landscape and selected the varieties of fruits and vegetables. Oranges, tomatoes, beans, onions... all of them have been our food stocks for centuries.



# DORADA DE TEMPORADA



La Clau, ganador tapa obligatoria 2020.

## **ES** Ingredientes:

1 filete de dorada deshuesada con piel  
100 gr. Calabaza de temporada y madura  
Sal de especias (romero, tomillo, orégano y albahaca)  
Allioli con perejil  
Aceite de oliva  
Brotos de alfalfa  
Mantequilla  
Pan de agua.

## **VAB** Ingredients:

1 filet d'orada desossada amb pell  
100 gr. Carabassa de temporada i madura  
Sal de espècia (romer, timó, orenga i alfàbega)  
Allioli amb joliver  
Oli d'oliva  
Brots d'alfals  
Mantega  
Pa d'aigua

## **EN** Ingredients :

1 Sea bream fillet with skin  
Ripe pumpkin of the season  
Herb salt  
Aioli and parsley sauce  
Olive oil  
Alfalfa sprouts  
Butter  
Bread

## **Elaboración:**

Necesitamos deshidratar la calabaza previamente limpiada, y adobarla con aceite de oliva, sal de especias, en el horno a 70° y posteriormente darle calor fuerte a 190° con 3% de vapor hasta conseguir un color dorado. La trituramos y rectificamos.

Haremos un allioli casero con la base de una mayonesa con ajo y perejil.

Tostamos una Loncha de pan de agua artesano y la tostamos con mantequilla.

En una sartén a fuego fuerte marcamos la dorada por el lado de la piel con mantequilla y aceite de girasol para evitar que se queme la mantequilla. Cuando esté la piel crujiente le damos la vuelta y quitamos el fuego para cocer la carne de la dorada con el calor residual simplemente y rectificamos.

## **Ensamblamos:**

Montamos por capas. Primero la tosta, seguidamente de una capa de nuestro puré de calabaza, la dorada con la piel hacia arriba, pintamos con el alioli y lo quemamos con un soplete para mejorar su textura y decoramos con brotes de alfalfa.

## **Elaboració:**

Necessitarem deshidratar la carabassa prèviament neta, adobarla amb oli d'oliva, sal de espècia, en el forn a 70° i posteriorment donar-li calor forta a 190° amb un 3% de vapor fins a aconseguir un color daurat. La triturarem i rectifiquem. Farem un allioli casolà amb base de una maionesa amb allí i julivert.

Torrem una llesca de pa d'aigua artesà i la torrem amb mantega

En una paella a foc fort, marquem la dorada per el costat de la pell amb mantega i oli de gira-sol, per evitar que es creme la mantega.

Quan estiga la pell cruixent li donem la volta, i llevem el foc, per a coure la carn de la dorada, amb el calor residual i rectifiquem.

## **Acoblar:**

Montem per capes. Primer la tosta, a continuació de una capa del nostre puré de carabassa, la dorada amb la pell cap a dalt, pintem amb el allioli i el cremem amb un soplador, per millorar la textura i decorem amb brots d'alfals.

## **Method:**

Peel and deseed the pumpkin and marinate in olive oil and a pinch of herb salt in the oven at 70°. Next, turn the heat up to 190° with 3% vapour until golden. Mash the pumpkin into a purée and taste for salt.

Make aioli adding garlic and parsley to a homemade mayonnaise sauce.

Toast a slice of bread and grill with butter.

Sear the skin side of the fish in butter and sunflower seed oil in a frying pan at maximum heat, to keep the butter from burning. Once the skin is crispy, turn the fish over and lower the heat by simply cooking the other side of the sea bream in the residual heat. Taste for salt.

## **Make layers to plate:**

first the toast, next a layer of the pumpkin purée and the sea bream with its skin on top, brush with aioli sauce and torch with a kitchen blowtorch to improve texture. Garnish with alfalfa sprouts.

# PULPO DE TIERRA



Terramaris, ganador tapa libre 2020.

**ES** Cocer 50 gramos de pulpo de roca de manera tradicional

**Alioli de ajos tiernos:** confitar los ajos tiernos en aceite de girasol, colar en aceite y reservar. Al día siguiente elaborar el alioli con ese aceite.

**Tierra almendra:** tostar la almendra y garrapiñarla de manera tradicional. Una vez frío triturar hasta hacer polvo

**Polvo aceituna negra:** coger un bote de aceituna negra sin hueso, colarla y triturarla. Poner a deshidratar el pure hasta que pierda toda la humedad y se quede un polvo seco

**Mayonesa wasabi:** elaborar una mayonesa tradicional añadiéndole polvo de wasabi

**VAB** Coure 50 grams de polp de roca de manera tradicional.

**Allioli de alls tendres:** Confitar els alls tendres en oli de gira-sol, colar el oli i reservar. Al dia següent elaborar el allioli amb eixe oli.

**Terra ametlada:** Torrar la ametlla i garrapinyarla de manera tradicional. Una vegada gelat triturar fins a fer pols.

**Pols oliva negra:** Agafar un pot d'oliva negra sense os, colarla i triturar-la. Posar a deshidratar el puré, fins que perda tota la humitat i es quede pols seca.

**Maionesa wasabi:** Elaborar una maionesa tradicional afegint pols de wasabi.

**EN** Boil 50 grams of octopus in the traditional manner.

**Spring Garlic Aioli:** Prepare a confit of spring garlic in sunflower seed oil, strain the oil and set aside. Make an aioli sauce with this oil the following day.

**Almond bed:** Toast the almonds and caramelize them in the traditional manner. Once cold, crush them to a fine powder.

**Black Olive Powder:** Strain a tin of stoneless black olives and crush them. Dehydrate the olive purée to a dry powder.

**Wasabi Mayonnaise:** Make a traditional mayonnaise and add wasabi powder.

**Sweet Chili Mayonnaise:** Make a traditional mayonnaise and add sweet chili sauce.

**Mayonesa chili dulce:** elaborar la mayonesa tradicional añadiéndole la salsa de chili dulce

### Emplatado:

Disponer la tierra de almendra en el fondo del plato junto al polvo de aceituna.

Marcar el pulpo a la plancha y después napar con el alioli y gratinar al momento del pase.

Poner unos puntos de la mayonesa de wasabi y de chili dulce.

Decorar con unos brotes de ajos tiernos.

**Maionesa chili dolç:** Elaborar la maionesa tradicional afegint la salsa de chili dolç.

### Emplatat:

Disponar la terra de ametlla en el fons junt amb el pols d'oliva.

Marcar el polp a la planxa i després napar amb el allioli i gratinar al moment del servici.

Posar uns punts de la maionesa de wasabi i de chili dolç.

Decorar amb uns brots d'allis tendres.

### Plating

Spread the almond bed and olive powder on a plate. Sear the

octopus on the grill. Next, pour the aioli sauce over the octopus

and grill just before serving. Add various teaspoons of the wasabi

and sweet chili mayonnaise on the almond bed. Garnish with

spring garlic sprouts.



# LA CUINA DE LES BARQUES

(DEL 19 AL 28 DE NOVIEMBRE DE 2021)



**ES** Antiguamente se decía “este niño ha nacido dentro del mar”, pero es que antes a los diez años, ya se embarcaban, y “un quartó” es lo que ganaban. Es por eso, que cada barco y falucho alteano eran como pequeños hogares donde vivían los marineros. Estos hombres pasaban mucho tiempo en el mar y los mejores platos alteanos de este arte han salido; “cruets”, guiso de pulpo, “melva”, arroces, “bacallarets” y pulpo seco, anchoas,.... Platos que en la actualidad son una tradición y un puntal fuerte de nuestra cocina alteana.

**VAL** Antigament es deia “aquest xicon ha nascut en la mar”, però és que abans, als deu anys, ja s'embarcaven, i “un quartó” és el que guanyaven. Es per això, que cada barca i llaüt alteà, era una xicoteta llar on feien vida els nostres mariners. Aquests hòmens passaven molt de temps a la mar, i dels millors plats d'aquest art han eixit; cruets, guisat de polp, melva, arròs amb peix, bacallaret i polp sec, anxoves,.. Plats que en l'actualitat són una tradició i un puntal fort de la nostra cuina alteana.

**EN** In the old days people used to say “this boy was born at sea”, because in those days, ten-year-old boys used to sign on fishing boats to earn their “quartó”, the fourth part of a fisherman's salary. These men were at sea for long periods of time, for this reason, every Altea fishing boat was our fishermen's little home. The best dishes they produced are fish casseroles, braised octopus, rice with fish, salted dried tuna, whiting and octopus, anchovies... These traditional dishes form the real base of our Altea cuisine today.

# RAYA EN ESCABECHE CON COMPOTA DE MEMBRILLO Y CEBOLLETAS ENCURTIDAS



El Cantó del Palasiet, ganador 2020.

### **ES** Ingredientes (4 pers.):

1 pala de raya fresca  
Ajos pelados  
1 copa de vinagre de vino  
2 copas de vino blanco  
4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra  
Sal c/s  
1 hoja de laurel  
2 clavos  
2 bolas de pimienta negra  
3 cebolletas encurtidas  
1 membrillo  
200 gramos de azúcar  
1/2 limón rallado

### **VAL** Ingredients (4 pers.):

1 pala de ratlla fresca  
Alls pelats  
1 copa de vinagre de vi  
2 copes de vi blanc  
4 cullerades soperes d'oli verge extra  
Sal c/s  
1 fulla de llorer  
2 claus  
2 boles de pebre negre  
3 cebes adobades  
1 codony  
200 grams de sucre  
1/2 llimó ratllat

### **EN** Ingredients (4 pers.):

1 fresh skate wing  
Peeled Garlic  
1 glass of wine vinegar  
2 glasses of white wine  
4 tablespoonfuls virgen extra olive oil  
1 tablespoonful salt  
1 bay leaf  
2 cloves  
2 black pepper peppercorns  
3 pickled onions  
1 quince fruit  
200 grs. sugar  
1/2 grated lemon peel

### **Elaboración:**

1- Con tiempo preparar la compota de membrillo, pelando el membrillo, troceándolo y cocciéndolo junto con los 200 gramos de azúcar y la ralladura del limón. Cocer todo junto a fuego lento sin parar de mover hasta que pierda parte del líquido, dejando siempre una consistencia de compota líquida porque al enfriar se queda bastante sólido.

2- Porcionar la raya en las porciones que deseemos

3-Poner el aceite en una sartén a fuego lento, con los ajos, clavo, pimienta y laurel, moviéndolo durante unos minutos, sin que llegue nunca a dorar.

4-Poner la raya en el aceite, sazonar, darle una vuelta para que se impregne toda de aceite. Subir el fuego al máximo y añadir el vinagre y el vino.

5- Dejar cocer durante cinco minutos y reservar en frío para cuando se desee consumir.

6- Para presentar, pondremos el membrillo confitado en la base del plato, la raya sobre el en forma decorativa, y las cebolletas encurtidas cortadas por encima.

Este plato es de fácil preparación. Puede prepararse y consumirse los 15 días posteriores, ya que el escabeche es una forma de conservar el alimento.

### **Elaboració:**

1-Amb temps preparar la compota de codony, pelant el codony, trossejant-ho i coent-ho junt als 200 grams de sucre i la ratlladura del llimó. Coure tot junt a foc lent sense parar de remoure fins que perda part del líquid, deixant sempre una consistència de compota líquida, perquè en refredar es queda prou sòlid.

2-Partir la ratlla en les porcions que desitge.

3-Posar el oli en una paella a foc lent, amb els alls, claus, pebre i llorer, movent-ho durant uns minuts, sense que arribi mai a daurar.

4-Posar la ratlla en el oli, assaonar, fer-li una volta perquè s'impregne tota d'oli. Pujar el foc al màxim i afegir el vinagre i el vi.

5- Deixar coure durant cinc minuts, i reservar en fred per a quan es desitge consumir.

6- Per a presentar posarem el codony confitat en la base del plat, la ratlla sobre el codony en forma decorativa, i les cebes adobades tallades per damunt.

Este plat es de fácil preparación. Pot preparar-se i consumir-se els 15 dies posteriors, ja que l'escabetx és una forma de conservar l'aliment.

### **Method:**

1- Prepare the quince compote in advance by peeling, chopping and boiling the quince fruit with 200 grs. of sugar and the grated lemon peel. Simmer, stirring continuously. The compote should be reduced to a liquid consistency, as it becomes quite solid once cooled.

2- Cut the skate into the required portions.

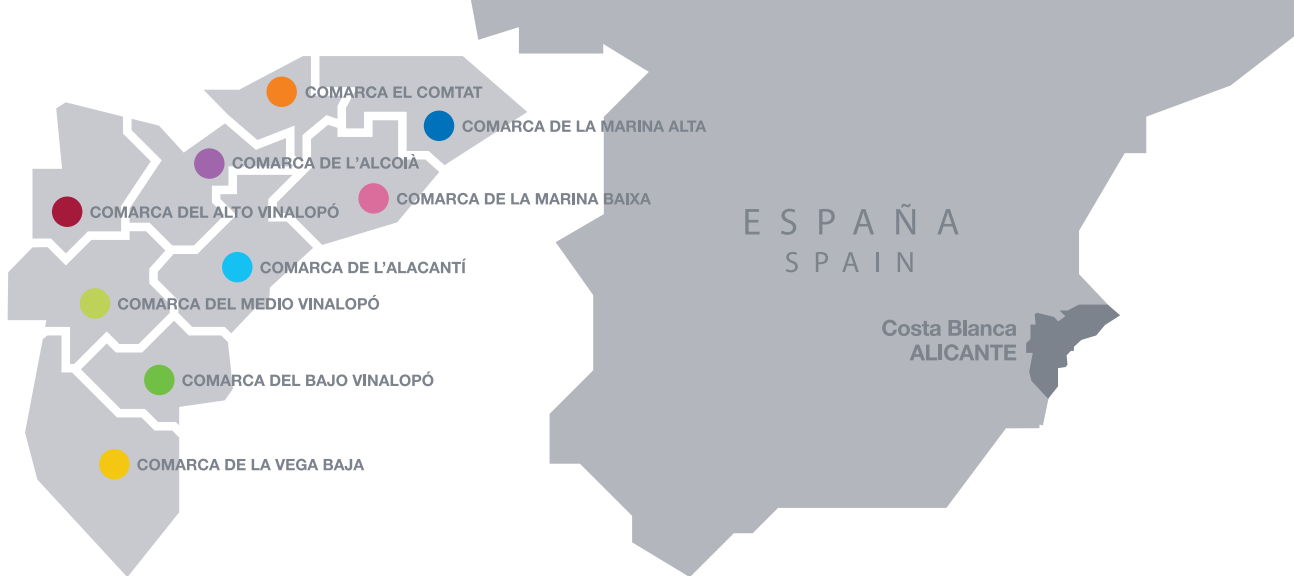
3- Add oil to a frying pan with the garlic, cloves, peppercorn and bay leaf and simmer for a few minutes on low heat, stirring until transparent in colour, not golden.

4- Add the skate, season, turn over and baste with the oil. Turn up to maximum heat and add the vinegar and wine.

5- Cook for 5 minutes, refrigerate, and reserve until serving.

6- The dish is presented on a bed of quince compote, the skate placed decoratively on top and sprinkled with sliced pickled onions.

This dish is easily prepared and may be consumed within 15 days after cooking, as the pickle conserves the food.



**Patronato Provincial de Turismo  
de la Costa Blanca**  
Tel. +34 965230160  
Fax. +34 965230155  
turismo@costablanca.org  
www.costablanca.org



**Tourist Info Altea**  
C/ Sant Pere, 14  
Tel. +34 965844114  
altea@touristinfo.net  
www.visitaltea.es

