



ALTEA

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH

GASTRONOMÍA
GASTRONOMIA
GASTRONOMY

2023



www.visitaltea.es



#VISIT
Altea

SENSACIONES QUE EVOQUEN QUATRE SEGLES D'HISTÒRIA



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 Nutrición con la esperanza de que sean suficientes para explicar las razones de nuestra alimentación.

VAL Tradició, això és el que hem transmés 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 gravat 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.

EL PLAT DE CALENT (DEL 24 DE FEBRERO AL 5 DE MARZO)

ES Según cuentan nuestras abuelas, al ocase, Altea olía a arroz con habichuelas, hervido, cocido, potaje de garbanzos... y es que los labradores se retiraban de la labor del campo para ir a casa y descansar, donde un festival de tradición culinaria, les esperaba en las cocinas alteanas. Por las mañanas, su fuente de energía era el almuerzo, a base de productos de temporada que se llevaban de casa, y por la noche todos se reconfortaban con un buen plato de caliente.

VAL Segons conten les nostres àvies, a poqueta nit tota Altea feia olor a arròs amb fesols, bullit, putxero, potatge de cigrons... i és que els llauradors es retiraven del camp per anar a casa i descansar, on un festival de tradició culinària els esperava a les cuines alteanes. Pels matins la seua font d'energia era l'esmorzar, basat en productes de temporada, recapte que s'emportaven de casa, i per la nit tothom gaudia amb un bon plat de calent.

EN Our grandmothers tell us that once the sun set in Altea, the air became full of the smell of rice with beans, boiled vegetables, stews and chickpea casseroles cooking... farmers would leave their fields and go home to rest, where a traditional culinary feast awaited them in their kitchens. Their morning source of energy was supplied by a mid-morning home-made snack, made with seasonal products and in the evenings, everyone sat down to enjoy a good hot meal.

HORTA DE PRIMAVERA (DEL 12 AL 21 DE MAYO)

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

VAL La Història 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 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 fruit and vegetables. Oranges, tomatoes, beans, onions... all of them have been our food stocks for centuries.

LA CUINA DE LES BARQUES (DEL 3 AL 12 DE NOVIEMBRE)

ES Los productos de temporada son la base de nuestra riqueza gastronómica. Riqueza que hemos conseguido gracias a la fusión entre tradición y gastronomía. Boniatos, calabazas, alcachofas, acelgas, cardos, membrillos, granadas,... son productos que nos llegan directo de nuestras tierras fértiles a nuestras mesas, ofreciéndonos platos típicos alteanos, que al mismo tiempo también amenizan nuestras fiestas, con dulces típicos alteanos, como son los pastissos, buñuelos,... Una cultura culinaria mantenida durante siglos y todo un deleite para nuestro paladar.

VAL Els productes de temporada són la base de la nostra riquesa gastronòmica. Riquesa que hem aconseguit gràcies a la fusió entre la tradició i gastronomia. Moniatos, carabasses, carxofes, bledes, penques, codonys, magranes,... són productes que ens arriben directe de les nostres terres fèrtils a les nostres taules, oferint-nos plats típics alteans, que al mateix temps, també amenitzen les nostres festes, amb dolços típics alteans com són els pastissos, bunyols,... Una cultura culinària mantinguda durant segles, i tot un plaer pels nostres paladars.

EN Seasonal products form the base of our rich gastronomy, a wealth obtained thanks to fusing tradition and gastronomy. Sweet potatoes, pumpkins, artichokes, chard, cardoon, quince, pomegranates,... products straight from our fertile lands directly to our tables to provide us with typical Altean dishes and enliven our fiestas with typical Altean pastries, such as sweet potato pasties, pumpkin fritters,... This culinary culture, maintained throughout the centuries, provides great pleasure to our palates.

CALAMARES RELLENOS



ES Ingredientes para 2 personas:

2 tubos de calamar
1/2 kg de sepia
1 pimiento rojo asado
2 huevos duros
1 ajo y 2 ramitas de perejil
1/2 cebolla
1 puerro
Coñac
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Caldo de pescado
Sal

VAB Ingredients per a 2 persones:

2 tubs de calamar
1/2 kg de sépia
1 pebrera roja rostida
2 ous durs
1 all i 2 rametes de jolivert
1/2 ceba
1 porro
Conyac
Oli d'oliva
Oli de gira-sol
Caldo de peix
Sal

EN Ingredients for 2:

2 squid tubes (bodies)
1/2 kg. cuttlefish
1 roasted red pepper
2 boiled eggs
1 garlic clove and 2 sprigs of parsley
1/2 onion
Leek
Brandy
Olive oil
Sunflower seed oil
Fish stock
Salt

Elaboración:

Picar la sepia con el ajo, el perejil, el pimiento asado y el huevo (mejor a mano que en picadora para que no suelte mucho jugo). Unir todos los ingredientes y añadir un poco de sal. Con esa crema que conseguimos al mezclar esos ingredientes rellenamos el calamar. Ponemos un palillo en la boca del calamar para que no se salga la crema. Rebozar el calamar con harina. Freír el calamar con aceite de oliva y girasol (mitad de cada) sin llegar a que esté muy frito. Ese aceite ponerlo en una cazuela y freír media cebolla picada, un poco de puerro y 3 o 4 cucharas de coñac. Añadir caldo de pescado hecho previamente hasta cubrir el calamar. Dejar cocer entre 20 y 30 minutos. Listo para servir entero o al corte (no olvidar quitar el palillo antes del emplatado).

Elaboració:

Picar la sépia amb l'all, el jolivert, la pebrera rostida i l'ou (millor a mà que en picadora perquè no amolle molt suc). Unir tots els ingredients i afegir un poc de sal. Amb aquesta crema, que aconseguim en mesclar els ingredients, farcim el calamar. Posem un furgadents en la boca del calamar per tal que no se n'isca la crema. Arrebossar el calamar amb farina. Fregir el calamar amb oli d'oliva i gira-sol (meitat de cada), sense arribar a què estiga molt fregit. Amb l'oli de fregir, el posem en una paella i fregim mitja ceba picada, un poc de porro i 3 o 4 cullerades de conyac. Afegir caldo de peix, fet prèviament fins a cobrir el calamar. Deixar coure entre 20 i 30 minuts. Llest per a servir sencer o al tall (no vos oblideu llevar el furgadents abans de l'emplatat).

Preparation:

Chop the cuttlefish, garlic, roasted red pepper and boiled egg (by hand rather than by food processor to avoid producing too much liquid). Mix all the ingredients together and add a little salt. Stuff the Squid with the above mixture. Close the Squid openings together with a toothpick to seal the tops. Coat the stuffed Squid in flour. Lightly fry the Squid in olive and sunflower seed oil (half and half). Drain the excess oil into a pan and fry ½ a chopped onion and leek and add 3 or 4 tablespoonfuls of brandy. Add a previously made fish stock until the squid is covered. Simmer for 20 or 30 minutes. Remove the toothpick and serve the squid whole or cut into pieces.

FLOR DEL PARAISO



E-Tika, ganador tapa obligatoria 2022.

ES Ingredientes para 20 personas: 1 paquete de pasta wonton - 200 ml de aceite de girasol - 200 g de rúcula o canónigos - 200 g de queso fresco - 1 manojo de espárragos - 1 bote de miel - 2 cucharadas de salsa de ostras.

Ingredientes para el pesto: 100 g de perejil - 100 g de albahaca - 50g de parmesano - 2 dientes de ajo - 250ml de aceite de oliva - 1/2 cucharada de sal.

Ingredientes para el chutney de nísperos y cerezas: 300 g de nísperos - 300 g de cerezas - 1 ramita de canela - 3 clavos de olor - 2 granos de cardamomo - 200 g de azúcar - 5 cucharadas de vinagre - 1/2 vaso de agua.

Elaboración:

Para comenzar colocamos en un cazo a fuego bajo los nísperos y las cerezas, limpios, sin semillas y cortados en trozos pequeños, agregamos el azúcar, las especias, el vinagre y el agua, dejamos cocer poco a poco removiendo de vez en cuando hasta obtener la consistencia de una mermelada.

VAL Ingredients per a 20 persones: 1 paquet de pasta wonton - 200 ml d'oli de gira-sol - 200 g de ruca o canonges - 200 g de formatge fresc - 1 manoll d'espàrrecs - 1 pot de mel - 2 cullerades de salsa d'ostrès.

Ingredients per al pesto: 100 g de joliver - 100 g d'alfàbrega - 50 g de parmesà - 2 alls - 250 ml d'oli d'oliva - 1/2 cullerada de sal.

Ingredients per al chutney de nispros i cireres: 300 g de nispros - 300 g de cireres - 1 rameta de canella - 3 claus d'olor - 2 grans de cardamom - 200 g de sucre - 5 cullerades de vinagre - 1/2 got d'aigua.

Elaboració:

Per a començar posem en una cassola, a foc baix, els nispros i les cireres (nets, sense os i tallats en trossos menuts), agreguem el sucre, les espècies, el vinagre i l'aigua. Deixem coure a poc a poc, remoyent de tant en tant, fins a obtenir la consistència d'una mermelada.

EN Ingredients for 20: 1 packet of wonton pasta - 200 ml sunflower seed oil - 200 gr rocket or lamb's lettuce - 200 gr fresh cheese - 1 bunch of asparagus - 1 tsp of honey - 2 tbsp of oyster sauce.

Ingredients for the pesto sauce: 100 gr parsley - 100 gr basil - 50 gr parmesan cheese - 2 cloves of garlic - 250 ml olive oil - 1/2 tbsp salt

Ingredients for the loquat and cherry chutney: 300 gr loquats - 300 gr cherries - 1 stick of cinnamon - 3 cloves - 2 cardamom seeds - 200 gr sugar - 5 tbsp vinegar - 1/2 glass of water.

Method:

First, simmer the peeled and deseeded finely chopped loquats and cherries in a saucepan, add the sugar, spices, vinegar and water, and simmer slowly, stirring occasionally until obtaining the

Por otra parte, con ayuda de una túrmix o licuadora, agregamos todos nuestros ingredientes para realizar nuestro pesto, trituramos hasta que todos los ingredientes se hayan integrado homogéneamente.

En una sartén a fuego medio colocamos nuestro aceite de girasol y freímos nuestras láminas de pasta wonton una a una, ayudándonos con unas pinzas para darles forma de flor, escurrimos con papel de cocina y dejamos enfriar. Cortaremos nuestro queso fresco en cuadrillos y si lo deseamos le damos un toque en la plancha para que se funda un poco.

Para finalizar limpiaremos nuestros espárragos, los cortaremos en trozos pequeños y los llevaremos a una sartén caliente con un poco de aceite de oliva y dos cucharadas de salsa de ostras, salteamos hasta que queden aldentes

Montaje:

En un plato de nuestra preferencia colocaremos la pasta frita wonton, le añadiremos un poco de nuestra rúcula o canónigos macerados con una cucharada de pesto que hemos realizado anteriormente, añadiremos una cucharada de nuestro chutney ya atemperado, colocaremos nuestro queso y nuestros espárragos salteados. para darle un toque especial pondremos un toque de miel de nuestra preferencia, y ya tenemos nuestra FLOR DEL PARAISO!!!!

Per altra part, amb ajuda d'una trituradora o liquadora, agreguem tots els ingredients per a realitzar el pesto. Triturem fins que tots els ingredients s'hagen integrat homogèniament.

En una paella a foc mitjà posem l'oli de gira-sol i fregim les làmines de pasta wonton una a una, ajudant-nos amb unes pinces per a donar-los forma de flor. Escorrem amb paper de cuina i deixem gelar.

Tallem el formatge fresc en quadrets i, si ho desitgem, li donem un toc a la planxa perquè que es fongui un poc.

Per a finalitzar netejarem els espàrrecs, els tallarem en trossos menuts i els posarem a una paella calenta, amb un poc d'oli d'oliva i dues cullerades de salsa d'ostrès, saltem fins que queden al dente.

Muntatge:

En un plat de la nostra preferència, posarem la pasta fregida wonton, li afegirem un poc de ruca o canonges macerats amb una cullerada de pesto (que hem realitzat anteriorment), afegirem una cullerada de chutney (ja temperat), col·locarem formatge i els espàrrecs saltats. Per a donar-li un toc especial posarem un toc de mel de la nostra preferència, i ja tenim la nostra FLOR DEL PARADIS!

consistency of jam.

Meanwhile, grind all the pesto sauce ingredients in a blender or food processor until evenly blended.

Heat the sunflower seed oil on medium heat and fry the wonton pasta sheets one by one with tongs to form flower shapes, drain on kitchen paper and leave to cool.

Dice the fresh cheese and lightly grill and melt a little, if wished.

Finally, wash and finely chop the asparagus and sauté in a hot frying pan with a little olive oil and two tablespoons of oyster sauce until "al dente".

Presentation:

Place the fried wonton pasta on a plate of your choice, add a little rocket or lamb's lettuce marinated in a tablespoonful of a previously made pesto sauce, a tablespoonful of the cooled chutney, the cheese and the sautéed asparagus.

For a special touch, add a little honey of your choice and we have our FLOWER OF PARADISE!

ARO DE CERDO DESMECHADO



La Clau, ganador tapa libre 2022.

ES Ingredientes para 25 raciones:

2.5 kg de aguja de cerdo entera
200 ml de miel
100 ml soja
100 g sal de especias
60 g mostaza
1 cucharadita pimentón dulce
50 ml aceite de oliva
2 cebollas
60 g queso mozzarella
50 g salsa bbq
1 plancha de masa de hojaldre
Brotes de cebolla

VAL Ingredients per a 25 racions:

2.5 kg d'agulla de porc sencera
200 ml de mel
100 ml soja
100 g sal d'espècies
60 g mostassa
1 culleradeta pebre dolç
50 ml oli d'oliva
2 cebes.
60 g formatge mozzarella
50 g salsa barbacoa
1 planxa de pasta fullada.
Brots de ceba.

EN Ingredients for 25 servings:

2.5 kg of whole blade bone of pork
200 ml honey
100 ml soy sauce
100 gr herb salt
60 gr mustard
1 tsp paprika
50 ml olive oil
2 onions
60 gr mozzarella cheese
50 gr barbecue sauce
1 layer of puff pastry
Onion sprouts

Elaboración:

Adobamos agujas de cerdo durante dos días en la nevera, con una mezcla de soja, miel, mostaza, sal de especias, pimentón dulce y aceite de oliva.

Horneamos la carne con vapor a 200° durante 3 horas.

Deshilachamos la carne y con sus propios jugos salteamos cebolla e incorporamos queso mozzarella y salsa bbq.

Todo esto lo montamos dentro de una masa de hojaldre previamente horneada dentro de un cortapastas para darle forma.

Decoramos con brotes de cebolla y listo.

Elaboració:

Adobem agulles de porc durant dos dies, a la nevera, amb una mescla de soja, mel, mostassa, sal d'espècies, pebre roig i oli d'oliva.

Enfornem la carn amb vapor, a 200°C durant 3 hores.

Esmicolem la carn i, amb els seus propis sucus, saltem la ceba i incorporem formatge mozzarella i salsa barbacoa.

Tot açò ho muntem dins d'una massa de pasta fullada, prèviament enforada dins d'un talla pastes per a donar-li forma.

Decorem amb brots de ceba i llest.

Preparation:

Marinate the whole blade bone cuts of pork with a mixture of soy sauce, honey, mustard, herb salt, paprika and olive oil in the fridge for two days.

Steam the meat in the oven at 200° for 3 hours.

Shred the meat and lightly fry onion in the meat juices obtained and add mozzarella cheese and barbecue sauce.

Place this mixture onto previously baked puff pastry rounds, baked inside round cookie cutters.

Decorate with onion sprouts and serve.

CRUET DE RAPE, SALMONETE, GAMBA ROJA Y CIGALA



El Barba, ganador Cuina de les Barques 2022.

ES Ingredientes para 2 personas:

- 4 salmonetes de tamaño mediano unos 200 g
- 10 mollitas de rape, unos 180 g
- 4 cigalas del calibre 2
- 4 pambas roja del calibre 1
- 3 patatas laminadas
- 1/2 cebolla
- 1,2 l fumet de pescado y marisco
- 1 cucharada Salmorreta
- 1 cuchara de café, de picada de pan y almendra

VAB Ingredients per a 2 persones:

- 4 molls tamany mitjà, uns 200 g
- 10 rap molletes, uns 180 g
- 4 cigales del calibre 2
- 4 gambes roges de calibre 1
- 3 creïlles laminades
- 1/2 ceba
- 1,2 l de fumet de peix i marisc 1,2 l
- 1 cullerada de Salmorreta
- 1 cullerada de café
- 1 cullerada de café , de picada de pa i ametlla

EN Ingredients for 2:

- 4 medium size red mullets (aprox. 200 g)
- 10 filleted small portions of monkfish (aprox. 180 g)
- 4 medium size langoustines
- 14 large red prawns
- 3 sliced potatoes
- 1/2 onion
- 1/2 litre fumet fish and shellfish stock
- 1 tbsp salmorreta sauce
- 1 tsp ground bread and almonds with a mortar and pestle

Elaboración:

Pochamos lentamente la cebolla y la patata, marcamos el marisco y el salmonete en la paella y reservamos.

Luego añadimos salmorreta típica de Alicante, el fumet rojo de marisco y dejamos reducir lentamente.

A continuación añadimos el pescado, el marisco, y añadimos la picada estilo El Barba, que le da el toque especial.

Es una receta tradicional marinera, con nuestro toque del Barba.

En este caso lo serviremos en paella con un sabroso fondo de pescado, marisco de la bahía y unas patatas. Para mojar pan.

Hemos de recalcar que todos nuestros pescados y mariscos son del puerto de Altea.

Elaboració:

Escalfem lentament la ceba i la creïlla, marquem el marisc i el moll a la paella i reservem.

Després afegim salmorreta típica d'Alacant, fumet roig de marisc i deixem reduir lentament.

A continuació, afegim el peix, els mariscos, i també la picada d'estil El Barba, que li dona el toc especial.

Es una recepta tradicional marinera amb el nostre toc del Barba.

En aquest cas el servirem a la paella, amb un saborós fons de peix, marisc de la badia i unes creïlles. Per a mullar pa.

Hem de recalcar que tots els nostres peixos i mariscos són del port d'Altea.

Preparation:

Slowly sauté the onion and potato and lightly fry the shellfish and red Mullet in a frying pan and reserve.

Add “salmorreta” sauce, a typical dried red pepper, garlic and tomato sauce from Alicante, and red shellfish stock and slowly simmer to reduce.

Finally, add the fish, shellfish and add our special “El Barba” seasoning (ground bread and almonds with salmorreta sauce).

This traditional seafood recipe, with the “El Barba” touch, is served in a paella pan on a tasty bed of local fish, shellfish and potatoes. Absolutely delicious.

All our fish and shellfish are locally sourced from Altea port.



ESPAÑA
SPAIN

Costa Blanca
ALICANTE



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
touristinfo@altea.es
www.visitaltea.es

