



ALTEA

VALENCIÀ
ESPAÑOL
ENGLISH

GASTRONOMIA
GASTRONOMÍA
GASTRONOMY

2024



www.visitaltea.es



#VISIT
Altea





VAL Segons conten les nostres àvies, a poqueta nit tota Altea feia olor d'arròs amb fesols, bullit, olla de carn, 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. Als matins la seua font d'energia era l'esmorzar, basat en productes de temporada, recapte que s'emportaven de casa, i a la nit tothom gaudia amb un bon plat de calent.

ES Según cuentan nuestras abuelas, al ocaso, 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 reafortaban con un buen plato de caliente.

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.

COCA A LA LLUMÀ



VAB Ingredients per a la massa:

500 g de farina
50 g de rent de panaderia
Aigua

Ingredients per a farcir la coca:

2 tomaques mitjanes
Llonganissa blanca, roja i botifarra de ceba
Tomaca en salmorra
Anxoves
Oli d'oliva verge extra



Elaboració:

Diluir el rent en un poc d'aigua tèbia. Mesclar la farina amb el rent i pastar fins que s'aconsegueisca una massa homogènia. Deixar reposar en un lloc càlid fins que duplique el volum. Mentrestant trossejar l'embotit, la tomaca i preparar les anxoves. Una vegada la massa haja fermentat, agafar un poc de massa i formar una bola. Estirar la massa en una safata de forn (prèviament engreixada amb oli) fins a aconseguir la grandària desitjada. A continuació col·locar damunt de la massa la llonganissa, la botifarra, la tomaca i les anxoves. Tirar un bon rallet d'oli d'oliva verge extra per damunt i seguidament enfornar. Per a saber que la coca ja està llesta la massa deu estar daurada i l'embotit ben fet.

ES Ingredientes para la masa:

500 grs. de harina
1 taco de levadura
Agua

Ingredientes para llenar la coca:

2 tomates medianos
Longaniza blanca, roja y morcilla de cebolla
Tomate en salmuera
Anchoas
Aceite de oliva virgen extra



Elaboración:

Diluir la levadura en un poco de agua tibia. Mezclar la harina con la levadura y amasar hasta que se consiga una masa homogénea. Dejar reposar en un sitio cálido hasta que duplique el volumen. Mientras tanto, trocear el embutido, el tomate y se preparan las anchoas. Una vez la masa haya fermentado, coger un poco de masa y formar una bola. Estirar la masa en una bandeja de horno (previamente engrasada con aceite) hasta conseguir el tamaño deseado. A continuación, colocar encima de la masa la longaniza, la morcilla, el tomate y las anchoas. Echar un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima y seguidamente hornear. Para saber que la coca ya está lista la, masa debe estar dorada y el embutido bien hecho.

EN Ingredients for the dough:

500 grs. flour
50 grs. baker's yeast
Water.

Ingredients for the filling:

2 medium sized tomatoes
1 sausage, 1 red sausage and 1 onion black pudding
Green tomatoes in brine
Anchovies
Extra virgin olive oil



Recipe:

Dilute the yeast in a little warm water. Mix the flour with the yeast and knead until the dough is even. Let it stand in a warm place until it doubles its size. Meanwhile, slice the sausages, black pudding, and the tomatoes and prepare the anchovies. Once the dough has risen, take a piece of dough to form a ball. Roll the dough out on a previously oiled baking tray, until the desired size. Next, push the sausages, black pudding, tomatoes and anchovies in the dough. Pour a fair amount of extra virgin olive oil over the coca and bake. The coca is ready when the dough is golden and the sausages are well cooked.

BOLLO DE BLEDA



VA Ingredients:

Farina de dacsa molta en molí de pedra

Bledes

Alls

Tomaca

Saladura (pot ser sangatxo, melva o lloms d'anxova)

Pessic de sal

Oli



ES Ingredientes:

Harina de maíz molida en molino de piedra

Acelgas

Ajos

Tomate

Salazón (puede ser sangacho, melva o lomos de anchoa)

C/s sal

Aceite



EN Ingredients:

Stone mill ground sweet corn flour

Chard

Garlic

Tomato

Dried salted fish (Dark or light tuna fish or anchovy fillets)

Salt

Oil



Elaboració:

D'una banda, farem la farcidura amb la bleada, l'all i la tomaca; si la saladura és sangatxo, l'afegirem a la fritanga quan falten 5 minuts per a acabar la seua cocció per tal que no es desfaça, i sempre controlant el punt de sal.

La pasta la farem amb l'aigua bullint, afegint-la a poc a poc, amb un polsim de sal sobre la farina, fins que aconseguim una pasta homogènia i idònia per a treballar.

Estendrem la pasta de la grandària que desitgem el bunyol; posarem la farcidura; si és amb anxova, una vegada col·locada la farcidura li posarem el llom de l'anxova damunt, el tancarem i el cuinarem. Si els fem a la planxa, no cal tancar-los com en la foto; si els fregim, és interessant tancar-los com un pastisset perquè no entre l'oli a l'interior.

S'acompanya amb un bon morter d'allioli.

Elaboración:

Por un lado haremos el pisto con la acelga, el ajo y el tomate; si el salazón es el sangacho, lo introduciremos en el pisto a falta de 5 minutos de terminar su cocción, y siempre controlando el punto de sal.

La masa la haremos con el agua hirviendo, añadiéndola poco a poco, con una pizca de sal, sobre la harina hasta que consigamos una masa homogénea e idónea para trabajar.

Extenderemos la masa del tamaño que deseemos el bollo, pondremos el pisto. Si es con anchoa, una vez colocado el pisto le pondremos el filete sobre éste, lo cerraremos y lo cocinaremos. Si lo vamos a hacer a la plancha, no hace falta cerrarlo como en la foto. Si lo vamos a freír, es interesante cerrarlo como una empanadilla para que no entre el aceite en el interior.

Se acompaña con un buen mortero de allioli.

Preparation:

Prepare the filling by simmering the chard, garlic and tomato in oil. If dark salted tuna fish is used, add 5 minutes before the mixture has finished cooking, making sure that salt is adjusted to taste.

To make the dough, pour boiling water onto the flour little by little, with a pinch of salt, until an even dough is ready for working with. Roll out the dough to the desired pasty size and fill it with the vegetable filling. If anchovy fillets are used, place on top of the mixture, seal and cook. If the pasties are grilled they may be left open, as in the photograph. If fried, they should be sealed like "empanadilla" pasties to avoid oil reaching the filling.

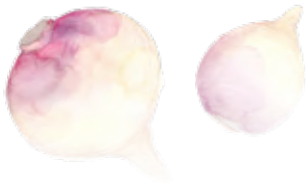
They may be accompanied by a generous mortar full of homemade Allioli garlic sauce.

ARRÒS AMB FESOLS I NAPS



VAL Ingredients:

500 g d'arròs
500 g de nap i napicol
400 g de carabassa
Un moniato menut
5 penques
Un manoll de bledes
Mitja col
300 g de mongetes
40 ml d'oli d'oliva verge extra
Safrà
Sal



Elaboració:

Posar una olla al foc amb les mongetes i tota la verdura trossejada i cobrir amb aigua. Quan comence a bullir, deixar coure a foc lent (aproximadament 1 hora i mitja). Quan estiga tota la verdura cuita afegim el safrà, l'oli i la sal. Si fora necessari, es pot afegir una mica més d'aigua. Seguidament, s'afeg l'arròs i es deixa coure 20 minuts.

Anotació: aquest plat originàriament era un plat humil, on no s'afegia carn, però la combinació del llegum amb l'arròs generava una excel·lent proteïna vegetal conseqüent l'efecte de la carn. En l'actualitat hi ha moltes versions d'aquest plat i en molts d'ells s'afeg una mica de vedella o porc.

ES Ingredientes:

500 g de arroz
500 g de nabo y napicol
400 g de calabaza
Un boniato pequeño
5 pencas
Un manojo de acelgas
Media col
300 g de alubias pintas
40 ml de aceite de oliva virgen extra
Azafrán
Sal



Elaboración:

Poner una olla al fuego con las alubias, toda la verdura troceada y cubrir con agua. Cuando empiece a hervir, dejar cocer a fuego lento (aproximadamente 1 hora y media). Cuando esté toda la verdura cocida añadir el azafrán, el aceite y la sal. Si fuese necesario se puede añadir un poco más de agua. Seguidamente se añade el arroz y se deja cocer 20 minutos.

Anotación: este plato originariamente era un plato humilde, donde no se añadía carne, pero la combinación de la legumbre con el arroz generaba una excelente proteína vegetal consiguiendo el efecto de la carne. En la actualidad, hay muchas versiones de este plato y en muchos de ellos se añade algo de ternera o cerdo.

EN Ingredients:

500 g rice
500 g turnip and napicol
400 g pumpkin
a small sweet potato
5 pencas
1 handful of chard
300 g red beans
40 ml extra virgin olive oil
saffron
salt



Recipe:

Put a pan on the heat with beans and chopped vegetables. Cover with water. When it starts boiling, leave to cook on a slow heat for 1 hour and a half. When the vegetables are cooked, add the saffron, the oil and the salt. If necessary, add a little more water. Then add the rice and leave to cook for 20 minutes.

Note: this dish was initially humble because no meat was added. However, the combination of vegetables and rice generated an excellent vegetable protein and getting the effect of the meat. Nowadays, there are different versions of this dish and, in many of them, veal or pork are added



ARRÒS AMB FLORICOL I BACALLAR



VAL Ingredients per a 4 comensals:

150 g de bacallar dessalat
100 g de creïlla, en llesquetes de mig centímetre (una creïlla mitjana)
150 g de floricol
40 g de cigrons cuits
Una cullerada sopera d'all i joliverit picat
Una tomaca ratllada
Un pessic de nyora
400 g d'arròs
1,2 litres de caldo suau de peix
120 ml d'oli
Un poc de colorant de safrà
Un pessic de sal



ES Ingredientes para 4 comensales:

150 gr. de bacalao desalado
100 gr. de patata en láminas de medio centímetro (una patata mediana)
150 gr. de coliflor
40 gr. de garbanzos cocidos
Una cucharada sopera de ajo y perejil picado
Un tomate rallado
Una puntita de cuchara de café de ñora
400 gr. de arroz
1,2 litros de caldo suave de pescado
120 ml. de aceite
Un poco de colorante de azafrán
c/s sal



EN Ingredients for 4 people:

150 gr salted dry cod, soaked overnight to desalt
100gr (medium sized) potato, sliced half a cm wide
150 gr cauliflower sprigs
40 gr cooked chick peas
1 tbsp diced garlic and parsley
1 grated tomato
A quarter tsp ñora (sweet dried red pepper)
400 gr rice
1,2 l mild fish stock
120 ml olive oil
A little saffron colouring
1 tbsp salt



Elaboració:

Posar la creïlla i la floricol a daurar amb l'oli a la paella. Quan estiguen daurades, afegir l'all i el joliverit i donar-li dos voltes a foc fort. Després la tomaca, la nyora i els cigrons i li donem dos voltes més perquè es sofregisca tot. A continuació, l'arròs junt amb el colorant, remoyent fins que quede tot ben sofregit. Afegir el caldo, prèviament escalfat, repartint-lo per la paellera. Repartir el bacallar en molletes per tota la superfície. Posar el foc durant 8 minuts a força mitjana. En passar els 8 minuts, tastar de sal i rectificar, pujant la força del foc fins que s'asseque.

Elaboración:

Poner la patata y la coliflor a dorar con el aceite en la paella. Cuando estén doradas, añadir el ajo y el perejil y darle dos vueltas a fuego fuerte. Después el tomate, la ñora y los garbanzos y le damos dos vueltas más para que se sofría todo. A continuación, el arroz junto con el colorante, removiendo hasta que quede todo bien sofrido. Añadir el caldo, previamente calentado, repartiéndolo por la paellera. Repartir el bacalao en migas por toda la superficie. Arrancar el fuego durante 8 minutos a media fuerza. Al pasar los 8 minutos, probar de sal y rectificar, subiendo la fuerza del fuego hasta que se seque.

Preparation:

Lightly fry the sliced potato and cauliflower sprigs in a pan with a little oil. Once golden, add the chopped garlic and parsley and stir on high heat. Add the grated tomato, the ground ñora and the cooked chickpeas and stir-fry lightly. Then add the rice and the saffron colouring and sauté thoroughly. Slowly pour the heated stock on the rice around the paella pan and distribute the cod in flakes all over the rice. Cook on medium heat for 8 minutes, taste the rice and rectify for salt if necessary. Finish on a high heat until the stock is totally absorbed.

FABIOLA



VAB Ingredients per a 10 racions:

8 ous

650 g de sucre (150 g per a la massa i 500 g per a l'almívar)

220 g de flor de midó o farina de força

Nota: substituir per 220 g de Maizena per a recepta apta per a celíacs

280 g de coco ratllat (120 g per a la massa i la resta per a cobrir-la)

6 g de llevat en pols (dos sobres)

200 ml de conyac o rom (nota: si utilitzem coco li va millor el conyac; si canviem el coco per ametlla o per avellana, millor utilitzar rom)



Elaboració:

Batre enèrgicament els ous amb els 150 grams de sucre. Després, cal afegir la farina junt amb el llevat en pols i remoure fins que la massa quedi llisa. Incorporar els 120 g de coco i continuar remouent durant 2 minuts.

Posar la massa a un motlle de corona antiadherent (si és un motlle tradicional, untar prèviament amb mantega i empolverar amb farina per a evitar que s'apegui). Introduir al forn, escalfat a 180 graus, i deixar-lo uns 30 minuts. Mentrestant, preparar l'almívar amb els 500 g de sucre, el conyac i 400 ml d'aigua, a poc foc, fins que bulla.

En passar els 30 minuts, traurem la Fabiola del forn i anirem regant-la amb l'almívar calent, sense traure-la del motlle, fins que s'ho bega tot. Es deixa tapada amb paper d'alumini o film durant una hora i, després, se li pega la volta a una font, l'acabem de decorar amb la resta del coco i la guardem a la nevera.

ES Ingredientes para 10 raciones:

8 huevos

650 g de azúcar (150 g para la masa y 500 g para el almíbar)

220 g de "flor de almidó" o harina de fuerza

Nota: sustituir por 220 g de Maizena para receta apta para celíacos

280 g de coco rallado (120 g para la masa y el resto para cubrirla)

6 g de levadura en polvo (dos sobres)

200 ml de brandy o ron (nota: si utilizamos coco le va mejor el brandy; si cambiamos el coco por almendra o por avellana, mejor utilizar ron)



Elaboración:

Batir enérgicamente los huevos con los 150 gramos de azúcar. Después, añadir la harina junto con la levadura en polvo y remover hasta que la masa quede lisa. Incorporar los 120 g de coco y seguir removiendo durante 2 minutos.

Poner la masa en un molde de corona antiadherente (si es un molde tradicional, untar previamente con mantequilla y espolvorear con harina para evitar que se pegue).

Introducir en el horno precalentado a 180 grados y dejarlo unos 30 minutos. Mientras, preparar el almívar con los 500 g de azúcar, el brandy y 400 ml de agua, a fuego lento hasta que hierva.

Cuando pasen los 30 minutos, sacaremos la Fabiola del horno y la iremos regando con el almívar caliente, sin sacarla del molde, hasta que se lo beba todo. Se deja tapada con papel de aluminio o film durante una hora y, después, se vuelca en una fuente, terminando de decorar con el resto del coco y guardándola en la nevera.



EN Ingredients for 10 slices:

8 eggs

150 g sugar

220 g cassava flour or strong flour (may be substituted by cornflour for a gluten-free version)

280 g grated coconut (may be substituted by grated almonds or hazelnuts, 120 g for the dough and the rest for the top)

6 g baking powder (2 packets)

Syrup

500g sugar

200 ml brandy or rum (brandy best with coconut, rum best with almonds or hazelnuts)

400 ml water



Recipe:

Beat the eggs briskly with 150 g of sugar. Add the flour with the baking powder and stir until the dough is smooth. Add 120 g of the grated coconut and stir continuously for 2 minutes.

Put the dough in a non-stick cake ring mould. If a traditional cake tin is used, line it with butter and sprinkle with flour to stop the dough from sticking. Bake in a preheated oven at 180° for approximately 30 minutes. Meanwhile, prepare the syrup with the sugar, rum and water and simmer on low heat until boiling point.

Once 30 minutes have passed, take the fabiola cake out of the oven and pour the hot syrup over it while it is still in the cake tin, until all the syrup has been absorbed. Cover with aluminum foil or clingfilm for an hour. Next, turn it out onto a serving dish and sprinkle the remaining coconut over the top. Keep refrigerated until consuming.

CODONYAT



VA Ingredients:

Codonys

Sucre

Aigua



Elaboració:

Llavar molt bé el codony, pelar, llevar el cor i posar a bullir en una olla gran.

Quan estiga en ebullició, baixar el foc i deixar coure uns 45 minuts. Seguidament, pesem la quantitat de codony i, de la quantitat que

pese, s'afeg un 80% de sucre (per cada quilo de codony afegir uns 800 g de sucre).

En una olla gran s'afeg la polpa de codony prèviament cuita juntament amb el sucre. Remoure i cuinar a foc mitjà. A poc a poc el sucre s'anirà integrant amb la polpa del codony.

Passats 10 minuts i quan el sucre estiga totalment dissolt, passar la batidora per a fer la mescla més fina i acabar de coure.

Finalment, col·locar en recipients i deixar assecar en un lloc ventilat durant uns dies.

ES Ingredientes:

Membrillo

Azúcar

Agua



Elaboración:

Lavar muy bien el membrillo, pelar, quitar el corazón y poner a hervir en una olla grande.

Cuando esté en ebullición, bajar el fuego y dejar cocer unos 45 minutos.

Seguidamente pesamos la cantidad de membrillo y, de la cantidad que pese, se añade un 80% de azúcar (por cada kilo de membrillo añadir unos 800 gr de azúcar).

En una olla grande se añade la pulpa de membrillo previamente cocida junto con el azúcar. Remover y cocinar a fuego medio. Poco a poco el azúcar se irá integrando con la pulpa del membrillo.

Pasados 10 minutos y cuando el azúcar esté totalmente disuelto, pasar la batidora para hacer la mezcla más fina y terminar de cocer.

Finalmente colocar en recipientes y dejar secar en un sitio ventilado durante unos días.

EN Ingredients:

Quince

Sugar

Water



Recipe:

Wash the quinces very well, peel, core and let boil in a large pan.

When they are boiling, lower the heat and leave to cook for 45 minutes.

Then weigh the quinces and add sugar, 80% of the weight of the quinces (for every kilo of quinces add about 800 gr of sugar).

In a large pan, add the pre-cooked quince pulps. Stir and let it cook at medium heat.

The sugar will be slowly mixed with the quince pulps. After 10 minutes, and when the sugar is completely dissolved, use a blender to make the mixture finer and finish cooking.

Finally place it in containers and let it dry in a well-ventilated area for a few days.



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

