

Recetas

con nombre de mujer



COPE
VALENCIA



Cuando nuestra
gente da lo mejor,
nuestra tierra
ofrece lo mejor

Y lo mejor son las Uvas del Vinalopó, las Cerezas de la Montaña de Alicante, los cavas de Requena, los Cítricos Valencianos y el Turrón de Jijona y Alicante. También los Vinos de Alicante, Utiel-Requena, Castellón y Valencia y la Granada Mollar de Elche. Además de los Nísperos de Callosa d'en Sarrià, la Alcachofa de Benicarló, el Arroz de Valencia, el Kaki Ribera del Xúquer, la Chufa de Valencia, el aceite de la Comunidad Valenciana, las bebidas espirituosas de Alicante y nuestra agricultura ecológica.



*Recetas
con nombre de mujer*



Índice

ADELE CRISPINO · TRATTORIA DA CARLO · 08
ALBA ESTEVE · ALBA · 12
ALEJANDRA HERRADOR · ATALAYA · 16
AURORA TORRES · LULA · 20
BÁRBARA AMORÓS · CATERING B&C · 24
BEGOÑA RODRIGO · LA SALITA · 28
CARITO LOURENÇO · FIERRO · 32
M ^a JOSÉ Y CARMEN BATLLE · CASA CARMINA · 36
CRISTINA FIGUEIRA · EL XATO · 40
EMMANUELLE BARON · CA PEPA · 44
ISABEL Y SILVIA GINER · L'ESTABLIMENT · 48
LOLES SALVADOR · LA SUCURSAL · 52
M ^a JOSÉ MARTÍNEZ · LIENZO · 56
M ^a JOSÉ SAN ROMÁN · MONASTRELL · 60
MAR SOLER · 2 ESTACIONES · 64
MARI MURIA · CA SENTO · 68
MARÍA ADRIÁN · LA FAROLA · 72
MARTA MANZANERA · HUERTO MARTÍNEZ · 76
MÓNICA MORALES · SENZILLO · 80
NOELIA PASCUAL · CACHITO · 84
NÚRIA MORELL · NOZOMI · 88
RAKEL CERNICHARO · KARAK · 92
ROSETA FÉLIX · FRAULA · 96
SANDRA JORGE · XANGLLOT · 100
SONIA BOX · LA PERLA DE XÀBIA · 104
SUSANA SALVADOR · BAR RICARDO · 108
SUSI DÍAZ · LA FINCA · 112
TERE CARRASCOSA · SETAYGÜES · 116
TERESA ROMÁN · RESTAURANTE PIRINEOS · 120
VANESSA LLEDÓ · MIL GRULLAS · 124
VANESSA SALAZAR · LIMA · 128
VICKY SEVILLA · ARRELS · 132

Editorial

David Torres

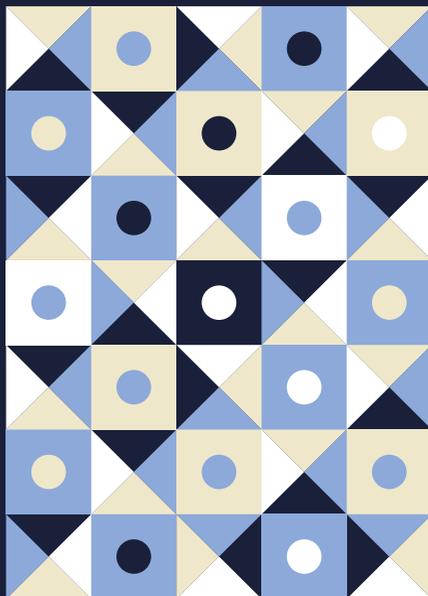
Reivindicar el papel de las mujeres en la gastronomía y en el sector agroalimentario, no es una necesidad, es una obligación. Ellas son las que tradicionalmente han mantenido la riqueza de nuestros entornos con una visión basada en los cuidados, el respeto a las personas, al territorio y al medio ambiente, a pesar de sufrir demasiadas veces la invisibilización en su trabajo y en las tareas que realizan en beneficio de toda la sociedad.

Sabemos que la Comunitat somos una de las despensas más ricas y más diversas del mundo, con 24 figuras de calidad amparadas bajo la marca Molt de Gust y con capacidad de ofrecer productos de altísima calidad durante los 12 meses del año, siendo nuestras lonjas y mercados una fiesta gastronómica diaria. Por eso no es casualidad que tengamos la mayor concentración de mujeres premiadas en el mundo de la gastronomía, ellas mejor que nadie entienden la importancia de cuidar y defender nuestros productos en una cocina puramente mediterránea y en nuestro caso valenciana.

Recetas CON NOMBRE DE MUJER no es solo un libro de recetas, es pasión, historia, cultura y amor por nuestra tierra. Es un libro que reivindica su papel, no solo en la cocina, también en todo el sector agroalimentario y lo hace con la sensibilidad que tienen las mujeres para defender lo nuestro. Plasmando todo su conocimiento culinario utilizando lo mejor que tenemos y lo que ellas han ayudado a mantener, productos de proximidad, de temporada y de calidad de la mano de Molt de Gust.

David Torres

Director General de Desenvolupament Rural
de la Conselleria d'Agricultura



GASTRÓNOMA

Feria Gastronómica del Mediterráneo

12-14 noviembre 2023

EL MAYOR CONGRESO Y SHOWROOM SECTORIAL DE TODO EL PAÍS

gastronomia.es



Patrocinadores institucionales



Patrocinador HEINEKEN FUERZA BAR Proveedor oficial makro



Editorial María José San Román

En las páginas de este libro, se despliega una narrativa culinaria que rinde homenaje a un pilar fundamental de la gastronomía: la mujer.

A lo largo de los últimos tiempos, hemos sido testigos de una revolución silenciosa en los fogones de España, donde las mujeres han asumido roles destacados y han trazado su propio camino en el mundo de la cocina.

Este libro es una muestra de sus logros. Detrás de cada receta y cada plato emblemático, se encuentra una mujer valiente, creativa y apasionada que ha dejado una huella imborrable en la cultura culinaria.

En las cocinas de antaño, la presencia femenina se consideraba una extensión natural de las tareas domésticas, ahora es el momento de dar visibilidad a ese trabajo, que se extiende también al mundo profesional, y sigue siendo poco destacado.

Las mujeres eran guardianas del hogar y sus habilidades culinarias se transmitían de generación en generación. Sin embargo, los tiempos cambian y las mujeres han reclamado su lugar en la vanguardia gastronómica, forjando su propio destino con audacia y determinación.

Hoy, podemos contemplar un escenario donde las cocinas profesionales están habitadas por mujeres que han conquistado prestigiosos reconocimientos y han logrado abrirse paso

en una industria históricamente dominada por hombres.

Su perseverancia y destreza han dejado claro que no existen barreras insuperables cuando se trata de la pasión por lo que se hace.

Este libro es una invitación a sumergirse en un viaje culinario en el que descubriremos las historias inspiradoras de mujeres que han desafiado los convencionalismos y han creado platos llenos de sabor y creatividad. Aquí, exploraremos la Comunitat, desde la costa hasta el interior, desde el norte hasta el sur, para desvelar los secretos gastronómicos guardados con esmero por manos femeninas.

Cada página es un tributo a todas las madres, abuelas, tías y hermanas que han compartido sus conocimientos y sabiduría a través de las recetas transmitidas de generación en generación. Son ellas quienes han cultivado tradiciones arraigadas en el amor y el respeto por los ingredientes locales, y nos han enseñado que la comida es mucho más que una simple sustancia nutricional. La cocina es un arte que nos conecta con nuestras raíces, que nos une a nuestras familias y que nos permite celebrar la diversidad de nuestra rica cultura.

Que este libro sea un homenaje a todas las mujeres que han convertido la cocina en un lugar de empoderamiento y que, a través de su arte culinario, han dejado una huella imborrable.

M^a José San Román
Chef y presidenta de MEG,
Mujeres en Gastronomía



GASTRONOMÍA
Valenciana
En el corazón de la Albufera



Editorial

GastroCOPE Valencia

Cada jueves en COPE MÁS Valencia (92.0 FM), puntuales a las 17:10h, nos enfrentamos al micrófono para contar a nuestra audiencia todo cuanto sucede en el universo gastronómico y turístico valenciano. Y en cada ocasión surgen historias distintas, emotivas, entretenidas y curiosas. Siempre con el ánimo de entretener e informar. Pero en esta ocasión, la dirección nos propuso un reto editorial que nos sedujo desde el primer momento: un recetario.

Aceptado el desafío, la segunda parte fue determinar qué íbamos a hacer, que no fuera una repetición de otros publicados. Sí, pediríamos la colaboración de nuestros chefs más reputados para que cada uno aportara una receta... ¡Pero seguía faltándonos algo!

De repente recordamos una noticia que en su día dimos en GastroCOPE, éramos la comunidad con más Soles Repsol femeninos de toda España y eso encendió la chispa, el nuestro sería un libro de recetas CON NOMBRE DE MUJER. Visto ahora, la idea se nos fue de las manos ya que, de las 20 recetas iniciales del libro, este fue engordando hasta las 32 actuales y en ese momento tuvimos que plantarnos. Junto a nuestras cocineras más galardonadas en el firmamento gastronómico valenciano de Soles y Estrellas, hay otras que con todo merecimiento también debían figurar en este libro, porque practican una cocina honesta, impregnada de buen producto y excepcional sabor.

¿Nos hemos abrazado a una moda? Rotundamente no. Nadie lo había hecho hasta ahora y se lo debíamos, porque ellas son las auténticas protagonistas de una tradición gastronómica transmitida de abuelas y madres a hijas. Ellas han hecho la transición de la cocina doméstica a la profesional, sin complejos y asumiendo el reto con toda la naturalidad, destrozando ese manido cliché de que los grandes chefs eran hombres.

Aquí vas a encontrar recetas de todo tipo, desde las más tradicionales a las más sofisticadas. Todas ellas las puedes probar en los restaurantes de la Comunitat y ahora también, con un toque de inspiración personal, en tus propios fogones. ¡Buen provecho!

Pedro G. Mocholí, Ainhoa Clavel y Vicente Gil
GastroCOPE Valencia



nouraco.com



Adele Crispino

ADELE CRISPINO

TRATTORIA DA CARLO



Adele Crispino y su esposo Carlo D'Anna llegaron a Valencia a mediados de los 80 instalándose en un incipiente Port Saplaya.

La mano de Adele en la cocina trascendía el umbral de su casa y los olores de sus guisos llegaban a sus vecinos, quienes les animaron a abrir un restaurante con especialidades italianas. Carlo no lo dudó un segundo y así nació Da Carlo.

En el despegue contó con la inesperada ayuda de Sento Aleixandre (Ca Sento), con quien coincidía en MercaValencia muchas noches. Sento comenzó a enviarle clientes y a comentar con la prensa para que lo conocieran.

En la cocina de Adele primaban las tradiciones familiares napolitanas, las mismas que ella ofrecía a sus hijos y que había aprendido de su mamma y su nonna. Tradición y familia, una constante permanente en la cocina italiana.

Desde el primer momento huyó de los platos de pasta típicos de las pizzerías típicas, descubriendo elaboraciones singulares y muy personalizadas, tanto en los risottos, como en los guisos.

Los lunes eran el único día de la semana en los que ofrecían pizzas (sublime su Margarita) y la Calzone, con una masa que Carlo comenzaba a elaborar los jueves por la noche, para que al llegar el lunes estuviera bien fermentada.

Con Adele y Carlo descubrimos que había otro concepto en la restauración italiana, así descubrimos la trattoria, con infinidad de sabrosas propuestas, que sorprendieron a los valencianos, así como a los visitantes ilustres de nuestra ciudad.

Tus recetas favoritas mejor con Milar.



TAGLIATELLE CON PULPO



COMENSALES

4



PLATO PRINCIPAL



TIEMPO

2H

INGREDIENTES:

- 500 gr de tallarines
- 1 kg de cebolla
- 200 gr de tomatito cherry
- 50 gr de aceituna blanca, sin hueso
- 50 gr de aceitunas negras, sin hueso
- 30 gr de alcaparras
- 2 dientes de ajo
- 50 gr de perejil picado muy fino

ELABORACIÓN:

Marcar el pulpo en aceite de oliva virgen extra y ajo en una olla.

A los 10 minutos retirar el pulpo y poner todos los ingredientes juntos y dejar cocer 2 horas a fuego medio.

Después añadir el pulpo y dejar terminar de cocer el pulpo pequeño unos 20 minutos, probar de sal y pimienta negra a gusto.

Volcar la pasta cocida, que hemos cocido aparte al dente y amalgamar con el jugo y espolvorear con perejil picado fresco y queso parmesano.

Descubre lo último para tu cocina en nuestras tiendas.



LOCALIZA AQUÍ TUS TIENDAS MILAR

MILAR



Alba Esteve

ALBA ESTEVE

ALBA



Alba Esteve y su marido Michel Magoni forman un binomio ideal que se complementa perfectamente. Alba domina la cocina, mientras que Michel es el responsable de la bodega y de la armonía entre los platos y los vinos.

Las inquietudes culinarias de Alba se manifiestan de manera precoz y siendo tan solo una adolescente, ya cocinaba con su abuela para el resto de la familia, cada fin de semana. Esta afición adolescente acabó convirtiéndose en una pasión profesional que plasma en cada uno de sus platos.

En Alba encontramos una cocina de corte muy mediterráneo, con influencias de los restaurantes donde Alba se ha formado profesionalmente: El Cellar de Can Roca o Paco Torreblanca. Continuó su formación en Italia, donde adquiere una sólida formación, consiguiendo que la guía italiana República la nombrara "La Mejor Chef Mujer del 2018".

A finales del 2018 abandona Italia, llegando a Barcelona para seguir formándose en Disfrutar. En el 2019 vuelve a Roma, iniciando un nuevo proyecto, Antica Fonderia, en el centro de Roma, hasta que finalmente, en el verano del 2021 decide junto a su marido Michel volver a su tierra y abrir su local propio en Alicante.

ALBA RESTAURANTE

🏠 C/ Virgen del Socorro, 68
03002 Alicante
☎ Telf. 669 13 45 84

✉ reservas@albarestaurante.com
🌐 www.albarestaurante.com



Alenar Bodega es comerse el Mediterráneo en el centro de Valencia.

Ven a disfrutar de tapas clásicas e innovadoras, "coques valencianes", grandes vinos y mejores conversaciones con los que más quieres.

Al frente de la carta, llena de guiños a la comarca de la Marina Alta y donde tienen una presencia capital las conservas y los salazones, están Carlos Medina (Top Chef) y Tomi Soriano.

C/Martínez Cubells, 6 Valencia - Tel 960 039 603
www.alenarbodega.com

"Esmorzaret" - Comida - Café - Afterwork - Cena
Local & Para Llevar

ESPAQUETI CARBONARA

 **COMENSALES 4**

 **PLATO PRINCIPAL**

 **TIEMPO 45M**



INGREDIENTES:

- 250 gr de guanciale (o papada de cerdo ahumada)
- 30 cl de vino blanco

ELABORACIÓN:

Cortar el guanciale en tiras de cierta consistencia (del tamaño de un dedo meñique). Poner en una sartén con el fuego bajo y sin aceite, dejando que la pieza de cerdo comience a sudar, y se vaya cociendo en su propia grasa. Mover continuamente hasta que todas las tiras estén bien doradas. Retirar del fuego y separar las tiras del aceite que han generado. Desglasar la sartén con el vino blanco y añadirlo a la grasa que ha generado el guanciale.

INGREDIENTES:

- 200 gr de pecorino romano
- 120 gr de parmesano
- 360 gr de yema de huevo
- 150 gr de la grasa de guanciale

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes juntos en un robot de cocina y triturarlo, llevándolo a los 65°. Una vez lo tengamos una crema lisa y homogénea, lo retiramos y enfriamos.

INGREDIENTES:

- 480 gr de espaguetis

la salsa de la receta anterior y el guanciale tostado y crujiente

ELABORACIÓN:

Cocer los espaguetis en agua hirviendo sin añadirle sal, ya que la salsa es muy sabrosa. Cocer la pasta hasta el momento justo. Una vez la pasta la tenemos lista la pondremos en un bol metálico junto con la crema (queso y yemas de huevo) y un poquito de agua de la cocción. Pondremos el bol al baño María, e iremos moviendo sus ingredientes con un tenedor de servicio con delicadeza y lo mantendremos hasta que se empiece a crear una especie de sabayón (crema) salado. Cuando encontremos ese punto de consistencia cremosa y aireado procederemos a emplatar.

Emplatar: Haremos un nido con los espaguetis, colocaremos el guanciale encima de éstos y lo taparemos con la salsa de la carbonara.

Para terminar, espolvoreamos un poco de pimienta negra recién molida, y si se desea un poco de pecorino rallado.



Alejandra Herrador

ALEJANDRA HERRADOR

ATALAYA



Alejandra Herrador es una joven cocinera que, junto al bonaerense Emanuel Carlucci, se ha formado en algunos de los mejores restaurantes españoles. En el 2014 decidieron dar el salto y abrir su propio local en la población natal de Alejandra, Alcossebre (Castellón). Desde entonces el ascenso fue meteórico.

En el 2021 consiguieron una merecida Estrella Michelin y en la última edición, sumaron el Sol Repsol a sus distintos galardones gastronómicos.

En su cocina prima la proximidad del Mediterráneo, el pescado y el marisco son los grandes protagonistas de sus menús, pero también las ricas huertas que rodean su restaurante, descubriéndonos platos y elaboraciones que son reflejo y crisol de todo cuanto ha ido aprendiendo de los distintos restaurantes donde han realizado estancias de formación. En temporada, su alcachofa confitada con crema de queso y sobrasada, es uno de los productos estrella, reflejo fiel de la gastronomía castellonense.

Alejandra hace una cocina natural, la que a ella le gusta y que acaba gustando a sus clientes, ese parece ser su secreto, sin renunciar a experimentar constantemente con sus recetas.

ATALAYA RESTAURANTE

🏠 Camí L'Altall 1-A
Zona Las Fuentes
12579 Alcossebre (Castelló)
☎ Telf. 96 496 71 07 · 630 35 83 06

✉ rest.atalaya@gmail.com
🌐 www.atalayarestaurante.com



ALCACHOFAS CONFITADAS CON QUESO DE OVEJA Y SOBRASADA



COMENSALES

4



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

1H

INGREDIENTES:

- 200 gr queso de oveja 6 meses de maduración
- 250 gr nata para cocinar
- 100 gr leche
- c/s sal y pimienta
- 50 gr queso cremoso tipo Philadelphia
- 1,5 gr agar-agar

INGREDIENTES:

- 8 alcachofas
- c/s de AOVE

INGREDIENTES:

- 100 gr de sobrasada
- 150 gr de AOVE

CREMA DE PARMESANO:

ELABORACIÓN:

Calentar la leche y la nata sin que llegue a hervir. Si se quiere hacer en Thermomix, calentar 4 minutos a 80°C.

Agregar el queso troceado y el queso cremoso y derretir. Si se hace en Thermomix calentar 8 minutos más.

Poner a punto de sal, y añadir el agar-agar. Si no tuviéramos agar en casa, podemos reducir la cantidad de nata a 200gr y dejar que la salsa evapore hasta que quede cremosa.

Colar la crema y reservar.

ALCACHOFAS CONFITADAS:

ELABORACIÓN:

Retirar las hojas de color verde intenso de las alcachofas hasta llegar a las hojas más tiernas del interior que presentan un color más blanquecino. Cortar el tallo un poco y pelarlo. Cortar la parte superior y vaciarla con un sacabolos hasta obtener el corazón.

Con las alcachofas limpias, las colocamos en un cazo y las cubrimos de aceite.

Cocer a fuego muy suave (sin que llegue a borbotear), si metemos el dedo en el cazo y notamos el aceite caliente pero no nos quemamos, tenemos la temperatura idónea. Seguir cocinando hasta que las alcachofas estén tiernas.

ACEITE DE SOBRASADA:

ELABORACIÓN:

Calentar el aceite en una sartén.

Cuando esté aproximadamente a 120°C apagar el fuego y agregar la sobrasada desmigándola con la ayuda de un tenedor.

Acabado y sugerencia de presentación:

Cortar las alcachofas en cuartos y dorarlas en una sartén caliente.

Poner en la base de un plato o fuente unas cucharadas generosas de la crema de queso tibia. Colocar sobre ella nuestras alcachofas confitadas. Con una cuchara coger aceite de sobrasada y regar las alcachofas con él, podemos agregar por el plato algunos cachos de sobrasada.

El complemento perfecto para este plato sería un poco de trufa negra rallada por encima.



Aurora Torres

AURORA TORRES

LULA



Aurora Torres está de enhorabuena, hace unos meses consiguió su primer Sol Repsol ese que adorna la entrada del establecimiento, una antigua masía del siglo XIX de la Vega Baja del Segura, próxima a Torrevieja, rodeada de las aguas sonrosadas de la laguna salada.

Son dos los restaurantes en uno solo: La Herradura, cocina clásica y tradicional y Lula, donde Aurora da rienda a su personalidad y a la experiencia acumulada a través de los años y que ha querido dedicar a su madre.

Posee una fuerza natural envidiable, con una cocina muy personal que atesora los recuerdos y sabores de su infancia y su entorno. Es fácil, oírla recitar poemas de Miguel Hernández, el inolvidable poeta oriolano a quien tiene dedicados unos snacks. Aurora cocina con el corazón y cada uno de sus platos refleja alguna de sus vivencias.

En su carta no puede faltar una crema de cebolla, que ella mismo cocina durante 12 horas a fuego lento, acompañándola de almojábana; un dulce tradicional de la comarca. Otro de sus productos icónicos es la alcachofa, que cocina durante la temporada de todas las formas imaginables.

Aurora es una trabajadora incansable, decidida a mantenerse fiel a una filosofía de cocina lenta, arraigada en la tradición y en su entorno.

LULA by AURORA TORRES

 Adva. del Mar s/n.
 03187 Los Montesinos (Alicante)

 info@lulabyauratorres.com

 Telf. 96 672 10 78

 www.lulabyauratorres.com

ARROZ CLARICO DE VIGILIA (O DE LOS TRES "PUÑAOS")




COMENSALES
4


PLATO
PRINCIPAL


TIEMPO
1H

INGREDIENTES:

- 200 gr de arroz
- 75 gr de habichuelas (alubias blancas)
- 575 gr de frisuelos (alubia de carilla)
- 75 gr de lentejas
- Un manojo de acelgas
- 2 o 3 tallos de cardos
- 1 nabo
- 100 gr de judías verdes
- 4 o 5 patatas
- 1 cucharita de pimentón dulce
- 30 mml de aceite y sal

En una sartén se echa el aceite, el pimentón y se calientan, es muy importante remover para que no se queme la especia, lo apartamos antes de que empiece a hervir fuerte.

En una olla a presión introducimos todos los ingredientes, incluido el pimentón y el aceite. De momento el arroz no. Introducimos 2 litros de agua, lo sazonamos y echamos un poco de colorante alimentario. Ponemos al fuego la olla durante unos 20 minutos y lo apartamos, cuando salga toda la presión la abrimos.

ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos a remojo las alubias y las lentejas. Lavamos y troceamos las acelgas, cortamos a dados el cardo, limpiándolo de los nervios. Limpiamos y pelamos las patatas y el nabo.

Una vez abierta, se vuelve a poner al fuego, incorporando el arroz, se rectifica de sal y se deja que hierva a fuego fuerte (así conseguiremos que el caldo se espese un poco, si no sale en exceso caldoso). Cuando el arroz esté, se aparta y se deja reposar. El nabo lo echamos para dar sabor, por lo que antes de servir, lo podemos quitar.

Antes de empezar a cocinar, cogemos las alubias y las lentejas y las ponemos a hervir en un cazo, cuando empiece a hervir se apartan del fuego y se quita el agua.

Servimos en platos hondos y se deja que enfríe un poco, así se asentarán los sabores y lo disfrutaremos más.



CALDOS Y PREPARADOS DE PAELLA HECHOS A LEÑA

ELPAELLER.COM





Bárbara Amorós

BÁRBARA AMORÓS

CATERING BtC



Bárbara Amorós es una cocinera con carácter formada en Le Cordon Bleu de París, donde cursó cocina y pastelería, consiguiendo El Gran Diploma (1988), y siendo la quinta española en conseguirlo.

Nunca ha estado al frente de las cocinas de ningún restaurante, si exceptuamos su época de pinche en el Hotel Astoria, pero su experiencia y conocimiento del sector, le ha permitido ser asesora de muchos restaurantes o locales de hostelería, pero es sobradamente conocida por sus apariciones televisivas.

Ha trabajado como profesora, transmitiendo cercanía con el alumno en los numerosos cursos que ha impartido. Fue docente en la escuela Telva (Madrid) y en Food & Fun (Valencia). Participó en la primera edición del programa televisivo Top Chef, donde dejó una magnífica impresión entre el jurado y el público.

A Bárbara la pasión culinaria la desborda, una pasión heredada de su padre y su abuela, descubriendo su vocación prácticamente en su misma infancia. Se define como una cocinera del día a día, incapaz de cocinar más de tres veces el mismo plato. Es muy creativa.

Su cocina evidencia claras influencias de la gastronomía oriental, donde considera que aún quedan muchas corrientes por explotar (es de las que piensan que la auténtica cocina china está por llegar).

Especialista en el mundo catering a través de su empresa BtC (Bárbara te Cocina), realiza actividades en toda España, y es una de las cocineras colaboradoras de Cárnicas Serrano.

CATERING BtC

🏠 C/ Príncipe Felipe, 2
46111 Rocafort (Valencia)

✉️ barbaritavalencia@gmail.com
☎️ Telf. 670 73 38 15

PASIÓN HECHA A MANO

El origen de Clos Cor Vi Bodegas, se encuentra en el proyecto de vinos gastronómicos, que nació en 2004 con el entusiasmo y la emoción que a Luís Corbí siempre le produjo el mundo del vino y que da sus frutos bajo la marca Clos Cor Vi.

Desde entonces, Clos Cor Vi se especializa en ediciones limitadas con una combinación única de dos variedades de cepas centroeuropeas Riesling y Viognier y una autóctona de la subzona donde se encuentra, el Verdil.

Dieciséis años después, con su trayectoria y recorrido en vinos blancos, Clos Cor Vi, decide embarcarse en un nuevo proyecto y seguir creciendo. Y así surge la idea y el concepto de Finca Cor Vi una oportunidad que no podían dejar escapar y que los adentra en el mundo de los tintos.

De esta manera, Clos Cor Vi Bodegas tiene dos ubicaciones, Moixent (Terres dels Alforins) y Finca Cor Vi bodega de tintos en Requena (Los Isidros). Los dos epicentros de la viticultura valenciana, donde tradición, trabajo y buenas gentes se unen para sacar lo mejor de sus tierras.

Dos Almas con un solo corazón, el de las bodegas familiares que representan un corazón como mismo guion y misma forma de entender el mundo del vino.

Vinos de calidad, ecológicos y valencianos.



OLLETA ALCOYANA




COMENSALES
4


PLATO
PRINCIPAL


TIEMPO
1H 30M

INGREDIENTES:

- 400 gr de alubias
- 1 nabo
- 500 gr de carne entre asadura, pulmón, magro y corazón
- 5 pencas
- 1 morcilla de cebolla
- Agua, aceite y sal

dejamos hervir y añadimos las pencas y la morcilla. Le incorporamos a la olla una taza de aceite, sal y tapamos.

Si lo cocinamos con la olla rápida en 40 minutos tendremos la Olleta lista, pero si la hacemos de manera tradicional, necesitaremos un par de horas por lo menos.

Si al abrir la olla vemos que tiene mucho caldo, podemos dejar reducir a fuego fuerte, pero con cuidado, no podemos permitir que se nos deshagan las alubias.

Las alubias que tenemos que utilizar para estos platos son las alubias de Villena, si no las encuentras, alubias blancas. La carne con la que haremos la Olleta es asadura, cerdo y panceta, pero podemos cambiar las carnes por otro tipo de carne, pero siempre el peso tiene que ser de 500 gr.

ELABORACIÓN:

Ponemos las alubias a remojo la noche anterior, calcula unas 12 horas. Limpiamos con sal las pencas, les retiramos los hilos que puedan tener y cortamos a trozos. Escurrimos las alubias, las ponemos en la olla y las cubrimos con agua. Las llevábamos a ebullición con el fuego al máximo y cuando hiervan, escurrirlas y volverlas a cubrir de agua.

Volvemos a llevar la olla al fuego, a potencia máxima y cuando hierva, bajamos el fuego al mínimo y añadimos el nabo. Hemos de parar la cocción unas tres veces, lo podemos hacer al añadir ingredientes, ya que estos están fríos o con un vaso de agua. Volvemos a dejar hervir y le añadimos la carne,

Este guiso se suele preparar de forma tradicional, pero como se necesitan varias horas de cocción en las casas, se prepara con olla a presión, quedará igual, pero con menos tiempo.



Begoña Rodrigo

BEGOÑA RODRIGO

LA SALITA



Si hay una cocinera que ha incrementado sus posibilidades creativas y laborales en los últimos años, ha sido Begoña Rodrigo. Nunca le podremos negar la perseverancia y el empeño en llegar a donde ha llegado, sin escatimar un ápice de sacrificio. Es nuestra cocinera más mediática, por sus apariciones en distintos medios, además de haber conseguido un reconocimiento de la crítica especializada.

Desde que dejó su antigua “La Salita”, abriendo la nueva en el Ensanche de Ruzafa, las oportunidades para visitarla se han incrementado considerablemente.

En su nuevo espacio, Begoña nos propone un sinfín de retos, todos enfocados al disfrute y deleite de sus propuestas, bien en El Jardín, en La Barra o en la propia La Salita, donde en sus interiores descubriremos la desbordante creatividad que posee y que plasma de manera muy lúcida en sus platos. Una cocina sin reglas ni límites, pero que consigue algo realmente difícil, equilibrar sabiduría y tradición culinaria popular. Una cocina muy personal marcada por el producto de proximidad, con ideas sólidas y un estilo que solo la hace parecerse a si misma, con el apoyo de un importante equipo con el que lleva años trabajando y con el que se siente muy cómoda.

Begoña aúna talento y carácter, consiguiendo doblegar a una crítica que, al principio, se mostraba reacia a la revolución Rodrigo.

LA SALITA

🏠 C/ Pedro III El Grande, 11
46005 Valencia
☎ Telf. 96 381 75 16 · 626 42 68 41

✉ lasalita.rte@gmail.com
🌐 www.anarkiagroup.com

dicoval

UN SHOWROOM
CON LAS
MEJORES
BARRICAS EN
VALENCIA



**DICOVAL ES UNA REFERENCIA
EN EL MUNDO DE LOS VINOS
Y CHAMPAGNES**

*Desde hace más de dos
décadas, esta empresa lidera
el mercado de la distribución
de las bebidas de alta gama en
la zona de Levante.*

Todo ello se concentra en su showroom a pie de calle donde conocer, degustar y adquirir su gran variedad de producto que abarca una amplia gama de precio pero siempre bajo un sello indiscutible de calidad. Más de un cuarto de siglo inmersos en el mundo de la enología, conociendo y dando a conocer los mejores vinos y champagnes del panorama nacional e internacional.

SARDINA BRASEADA CON BERENJENA AHUMADA Y SARDAJO



COMENSALES 4



PLATO ENTRANTE



TIEMPO 1H 30M

INGREDIENTES:

- Sardina braseada
- 1 kg de sardinas
- ½ de sal
- ½ de azúcar
- 100 mml de vinagre de arroz
- 100 mml de agua

ELABORACIÓN:

Limpiar las sardinas y quitar las espinas.
Poner en sal y azúcar los lomos de las sardinas durante 13 minutos.
Una vez pasado ese tiempo limpiar con delicadeza y quitar la sal y el azúcar con un paño húmedo, o con un hilo de agua.
Secar bien. Hacer un marinado con el agua y el vinagre, y meter los lomos de las sardinas durante 20 minutos.
Sacar, secar y reservar hasta el momento del pase.

PURÉ DE BERENJENAS:

- 3 berenjenas
- 1 patata
- 40 gr de mantequilla ahumada

Cocinar las berenjenas y la patata envueltas en papel de aluminio a la brasa (si no hay brasa en el horno de casa).

Pelar la patata y pasarla por el pasapurés. Salpimentar, e ir añadiendo la mantequilla hasta que

quede perfectamente integrada.
Sacar la carne de la berenjena y mezclar con el puré de patatas. Rectificar de sal y reservar en una manga.

SARDAJO:

- 1 litro de caldo de pescado azul
- 75gr de Galanga
- 3 hojas de lima kaffir
- 1 tallo de lemon grass
- 1 chile rojo
- 1 taza de café de vinagre de vino
- 130 gr de almendra tostada
- 1 diente de ajo sin el germen
- 1 cucharada pequeña de sal y 5 gr de gelespesa

Infusionar el caldo con la galanga, las hojas de lima kaffir, el chili, el lemon grass.
Hervirlo todo y al primer hervor, retirar del fuego y dejar infusionar durante 5 minutos.
Colar y añadir el resto de ingredientes y pasarlo todo por la Thermomix, reservando en frío hasta el momento del pase.

Montaje y presentación:

Colocar unos puntos de puré en forma circular.
Sobre ellos poner trozos de sardina y brasearlos con un soplete. Terminar con el Sardajo bien frío. Si lo deseas, puedes añadir unas cebolletas encurtidas, le aportarán frescor.



CARITO LOURENÇO

FIERRO



Carito Lourenço y su marido Germán Carrizo emergieron de El Submarino para convertirse en pareja sentimental y gastronómica, situando a Fierro, en el valenciano barrio de Ruzafa, como una referencia gastronómica en la ciudad.

Propuestas contemporáneas de refinadas técnicas, en las que descubrimos las inquietudes de ambos cocineros que basan sus propuestas en sus innumerables viajes y en la tradición, la innovación, la actualización y sobre todo la pasión con la que ejecutan su cocina.

No pueden dejar de mirar al Mediterráneo y a la Comunitat Valenciana, con la riqueza del producto que encuentran en el cercano Mercado de Ruzafa. Tampoco se olvidan de sus orígenes argentinos, encontrando en sus menús frecuentes guiños a la cocina porteña.

En la edición del 2021, consiguieron la merecida Estrella Michelin (Carito es la única chef argentina que ostenta este galardón) que luce a la entrada de este restaurante de apenas 57 m2 y tan solo cuatro mesas, para un aforo máximo de doce personas. Pocos cocineros dicen tanto, con tan poco. Un espacio único en el que se cocina el Mediterráneo con la inevitable influencia italo-argentina. Una propuesta única que reinterpretan con recetas tradicionales, filtradas a través de su particular visión. Carito se encuentra además al frente de la parte más dulce de su local.

FIERRO

🏠 C/ Doctor Serrano, 4. Bajo dcha
46006 Valencia
☎ Telf. 96 330 52 44

✉ reservas@fierrovlc.com
🌐 www.restaurantefierro.com



LA CLANDESTILERIA

THE MEDITERRANEAN CRAFT DISTILLERY

Presentamos una destilería artesanal de autor que despertará tus sentidos y te llevará en un viaje de descubrimiento y deleite. Imagina un lugar encantador, donde cada gota de esencia es cuidadosamente extraída en un proceso de destilación que fusiona tradición y creatividad, rindiendo homenaje a los haceres de antaño.

Solo elaboramos lotes pequeños, cuidando cada detalle de manera personal, resultando de esta entrega algo auténtico que invita a transgredir el umbral de tus sentidos. Seleccionamos con esmero botánicos autóctonos del mediterráneo, logrando sabores disruptivos que no dejan indiferente a nadie. Cada botella cuenta una historia única y la magia de cada paso del proceso en su elaboración.

La Clandestileria es un espacio de experimentación, creatividad, tradición y pasión; lugar donde nace Gin Roders, fruto de la combianción de ingredientes exquisitos y técnicas tradicionales para crear el equilibrio perfecto entre la historia y la innovación. Únete a nosotros, visítanos y descubre un universo líquido lleno de emociones y experiencias inolvidables donde conocerás de primera mano...

RODERS

genuine London dry gin

artesanal



Visítanos en: C/ Carril II; Benifllá 46722 (Valencia) • Tlf. 684 417 972 • Email: contacto@laclandestileria.com

www.laclandestileria.com

CALABAZA EN ALMÍBAR, NATA Y ANÍS



COMENSALES
4

PLATO
POSTRE

TIEMPO
4H

Algo dulce, muy valenciano, para conservar y poder disfrutar durante todo el año. Esta es una adaptación de la receta que toda la vida me hizo mi abuela, uno de mis postres favoritos. Años después, viviendo aquí la adapté para hacerla con la calabaza valenciana y poder servirla como un postre en Fierro. Los puntos se unen hacia atrás, decía Steve Jobs, y tanto que se unen y también se conectan. Lo de allá traído acá, el ir y el venir desde hace tanto tiempo. Compartir.

RECETAS COMPLEMENTARIAS:

Baño de Calabaza:
• 440 gr agua
• 8,8 gr calabaza

Mezclar la cal con el agua y nunca al revés para no generar grumos, batir hasta incorporar.

Baño de Calx:
• 440 gr de agua
• 8,8 gr de Calx Mugaritz

Mezclar la cal con el agua, y nunca al revés para no generar grumos, batir hasta incorporar.

INGREDIENTES:

- 240 gr de calabaza en Almíbar
- 900 gr calabaza redonda Valenciana
- 240 gr baño de cal para frutas en Almíbar
- 1.080 gr almíbar

ELABORACIÓN:

Cortar dados de calabaza de 1,2 cm de lado.
Poner en el baño de cal durante 3 horas.
Enjuagar muy bien debajo del agua fría y colocar en un cazo de diámetro ancho. Pasado el tiempo en el baño, lavar muy bien bajo el agua fría.
Poner los cubos de calabaza en el almíbar y llevar al fuego hasta que hierva.
Cocer a fuego mínimo durante 4 horas. Apagar y dejar enfriar.

Almíbar:
• 360 gr azúcar blanco
• 792 gr agua
• 14,4 gr jengibre

Fundir el azúcar en el agua e incorporar el jengibre en rodajas.

M^a José y Carmen Batlle



M^a JOSÉ Y CARMEN BATLLE

CASA CARMINA



Como muchas mujeres valencianas que acabaron abriendo un restaurante, M.^a José aprendió el oficio de su madre Carmen, quién junto a su marido Eduardo, después de cerrar una parada en el Mercado de Ruzafa, decidieron abrir Casa Carmina en El Saler.

Tanto la cocina de M.^a José, como la de su progenitora, se basó en elaboraciones propias del entorno, con la Albufera como protagonista innegable de sus propuestas, con los productos que allí podían encontrarse: anguila, pato y arroz. Ese fue el triángulo perfecto de sus platos.

Le dieron una importancia fundamental a la anguila, algo que ningún restaurante había hecho anteriormente, y sus platos eran irrenunciablemente únicos: anguila frita, all i pebre con un toque seductor de canela.

Lo mismo pasó con sus arroces, la mayoría de ellos caldosos, donde mejor se expresa la gramínea y donde reproducía el sabor del que se había impregnado gracias al primoroso caldo que se había elaborado a priori.

Dos arroces para la historia “Fesols i Naps” y el caldoso de cigalas y rape. Son platos que nunca se podrán olvidar.

Poco más de 30 años después, en mayo del 2023, Casa Carmina se sumó a ese numeroso grupo de locales que no pudieron resistir el paso de la pandemia, despidiéndose de una parroquia fiel que siempre apreció las excelencias de su cocina. En Casa Carmina todos los detalles estaban cuidados y tanto M.^a Carmen, como M.^a José, sabían transmitir esa sensación de amable cotidianeidad que aún perdura en el recuerdo.

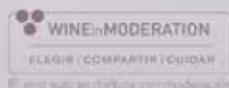
CERAMIC MONASTRELL

BY PEPE HIDALGO

CRIADO EN
TINAJA



VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885



ALL I PEBRE D'ANGUILA

COMENSALES 4

PLATO PRINCIPAL

TIEMPO 30M

INGREDIENTES:

- 600 gr de anguila cortada en trozos
- 100 gr de pan
- 50 gr de almendras
- 50 gr de pimentón ojo dulce
- 30 gr de canela
- 1 cabeza de ajos
- Un par de guindillas (al gusto, si quiere el guiso más picante)
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

En una cazuela, a poder ser de barro o de hierro fundido, introducir el aceite y freír el ajo, el pan, las almendras y la guindilla.

Con posterioridad añadimos el pimentón, un momento para que no se nos queme. Una vez están bien fritos las almendras, el ajo y el pan los separamos, introduciendo las anguilas en la cazuela, llenándola de agua hasta la mitad.

En un mortero introducimos los ajos, las almendras y el pan y lo trituramos hasta encontrar una majada uniforme. Acto seguido la introducimos en la cazuela y vamos removiendo las anguilas para que todo quede integrado.

Vemos la textura de la anguila (que quede firme y no se deshaga), y cuando queden un par de minutos rectificamos de sal e introducimos la canela.

Cuando la anguila está hecha y la salsa esté bien trabada lo sacamos del fuego y lo dejamos reposar.

Se puede servir en un plato o en una cazuela individual de barro.



Cristina Figueira

CRISTINA FIGUEIRA

EL XATO



Con cerca de un siglo de trayectoria, El Xato es ante todo un restaurante familiar, que para mayor gloria culinaria consiguió hace unos años la tan apreciada Estrella Michelin, un reconocimiento a esa historia y al enorme esfuerzo que ha hecho la generación actual por posicionarlo en el mapa gastronómico nacional.

Cristina Figueira y los hermanos José y Francisco Cano, descendientes de los primeros propietarios son los responsables de tan merecida metamorfosis.

Cristina en la cocina y Francisco en la sala y en la bodega han sabido dar un giro copernicano al establecimiento, convirtiéndolo en un referente regional y nacional.

Cristina nos ofrece una cocina casera, con toques tradicionales pero con un espíritu personal e innovador, en el que versiona platos bajo su particular óptica y sus grandes dotes técnicas. Creatividad, raíces claramente marineras y una pasión personal que convierten los platos de siempre en nuevas experiencias.

Aunque Cristina es una cocinera tardía, por amor, su paso por los fogones de El Celler de Can Roca cambió su perspectiva culinaria, mostrándole el camino a seguir, convirtiendo a su restaurante de La Nucia en toda una referencia en La Marina. Por si fuera poco, una quinta generación asoma y Esperanza, la hija de la Figueira y el Chato, se incorpora en breve al staff, la continuidad está asegurada.

EL XATO

🏠 Avda. de la Iglesia, 3
03530 La Nucia (Alicante)
☎ Telf. 96 587 09 31

✉ reservas@elxato.com
🔗 www.elxato.com

ARROZ SECO DE GALERAS Y NÍSPEROS



COMENSALES

2



PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO

1H



INGREDIENTES:

- 0,11 gr ajo pelado
- 0,04 gr perejil

Picar en robot de cocina el perejil (solo las hojas) y añadir el ajo (echar por la boca del robot y picar, debe quedar todo del mismo tamaño).

Para 0.15 Kg de caldo de pescado:

- 30 gr Morralla
- 0,45 gr sal marina fina
- 150 gr agua mineral
- 7,5 gr cebolla (picada en Juliana)
- 1,88 gr AOVE
- 0,15 gr ajo-perejil
- 30 gr cabezas, descartes de pescado
- 0,1875 gr pimentón dulce
- 4,5 gr tomate troceado
- 2,25 gr pimiento rojo de segunda

Limpian la morralla, y las espinas y añadir el agua.

En un rondon pochar la cebolla, el pimiento y el laurel.

Una vez pochado añadir el pimentón dulce (ojo, que no se quemé) y el pimentón, añadir el ajo y perejil y el tomate.

Añadir el guiso al caldo de morralla y dejar hervir tapado por un espacio de dos horas, añadir la sal y dejar una hora más y colar sin apretar.

Envasar en bolsas de 2.5 litros y congelar estirado (si no se va a usar de inmediato).

Para 0.04 Kg de salmorreta:

- 0,0018 gr ñora seca
- 0,0026 gr perejil
- 0,0051 gr ajo pelado
- 0,0308 gr tomate troceado

Quitar las pepitas de las ñoras y sofreír, Triturar en la Thermomix, añadir el ajo, la hoja perejil y por último el tomate.

Triturar en robot durante 4 minutos a velocidad máxima hasta conseguir una pasta homogénea.

Para 0.15 Kg de Caldo de galeras:

- 90,91 gr galera pequeña
- 181,82 gr agua mineral

- 9,09 gr Cebolla (cortada en Juliana)
- 0,91 gr. Aceite de oliva virgen

En una olla de 20 litros hacer una bresa con la cebolla y sofreír bien. Añadir las galeras y sofreír en el mismo recipiente, mojar con el agua y tapar. Cuando arranque a hervir, dejar durante una hora y colar.

Para 0.04 Kg de sofrito:

- 30 gr. Cebolla frita
- 20 gr. Pimiento rojo Extra (Brunoise)
- 4 gr. Aceite de oliva virgen
- 12 gr. Tomate troceado

Calentar el aceite y añadir la cebolla escurrida, acabar de pochar y añadir el pimiento. Una vez se haya reblandecido añadir el tomate y reducir hasta que no tenga agua. Congelar en bolsas medianas.

Elaboración Final:

- 50 gr aceite de oliva suave (0,4°)
- 65 gr níspero en almibar
- 120 gr galera grande (2 Unidades)
- 60 gr galera pequeña (2 unidades)
- 150 gr arroz redondo
- 150 gr caldo de pescado
- 0,01 gr azafrán
- 100 gr sepia congelada
- 40 gr salmorreta
- 150 gr caldo de galeras
- 40 gr sofrito

Sofreír las galeras grandes con los nísperos y retirar

Sofreír la salmorreta (bien sofrida porque la hemos preparado cruda) y después le añadimos el sofrito.

Añadimos la sepia y el azafrán y completamos el sofrito.

A continuación, verter los dos caldos, el de pescado y el de galeras, dejando hervir 5 minutos.

Se le añade al arroz y se le deja hervir 5 minutos a fuego intenso y después otros 11 minutos con el fuego al mínimo. Poco antes de finalizar se le añaden las galeras, las dos pequeñas crudas y peladas que se acabarán de hacer en el horno.



Emmanuelle Baron

EMMANUELLE BARON

CA PEPA



Desde que abrió Bon Amb, Emmanuel Barrón ha sido la ayudante más fiel que ha tenido Alberto Ferruz en sus cocinas, convirtiendo al local en toda una referencia de la cocina mediterránea y de proximidad, en todo cuanto representa La Marina Alta.

Hace unos años, la dirección empresarial de Bon Amb decidió adquirir Casa Pepa (en Ondara), un restaurante muy representativo de la comarca y que durante años tuvo al frente a Pepa Romans.

Después de un par de años dedicado a la organización de eventos, el Grupo Bon Amb decide reabrirlo cuidando de no perder la esencia del restaurante tradicional, por ello acordaron ascender a Emmanuel, otorgándole los merecidos y suficientes galones para convertirla en jefa de cocina de este nuevo proyecto.

El éxito avala aquella decisión. Al igual que en Bon Amb, Casa Pepa basa su cocina en el entorno: huerta, olivos, cítricos y la vid y los pescados y mariscos del Mediterráneo como principales aliados y con la tradición gastronómica de la Marina Alta como principal fuente de inspiración. La frescura de la cocina de mercado, con los imprescindibles productos de temporada. Emmanuelle exhibe una cocina de gran nivel, con guiños a los maridajes clásicos, que le han valido la Estrella y el reconocimiento de la Guía Michelin.

CA PEPA

🏠 Partida de Pamis, 7-30
03760 Ondara (Alicante)

✉ www.capepa.es
☎ Telf. 96 576 66 06



**Cocinas &
muebles de hogar personalizados**

www.mobalpa.es

Visítanos en Parque Ademuz Av. de la Ilustración, 6, 46100 **BURJASSOT**

Y próximamente en Gran Vía marqués del Turia, 49, 46005 **VALENCIA**

PIMIENTO A LA LEÑA, BACORETA Y PRALINÉ DE AJO Y MIEL



COMENSALES

4



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

2H

INGREDIENTES:

- 1,5 kilos de pimientos rojos
- cuchara sopera de sal
- cuchara sopera de aceite
- 1 bacoreta

ELABORACIÓN:

Lavamos los pimientos, y los horneamos, añadiendo la sal y el aceite, a 180° C durante 30 minutos, pasados este tiempo les damos la vuelta y los dejamos 20 minutos más. Cuando los sacamos, los ponemos sobre una tabla y les vamos recortando las dos partes, quitando la piel con mucho cuidado para no romperlas. Una vez limpios los ponemos en bandejas sobre papel sulfurado. Si los ponemos todos en la misma dirección, luego es más fácil sacarlos.

AGUA DE PIMIENTO:

Esta agua se consigue del líquido que se queda en las bandejas después de haberlos cocido, dejando los

recortes escurriendo. El agua conseguida se separa en dos partes, una para agua, y la otra para lacarlas. En la segunda parte, se pondrá al fuego a reducir un poco, con azúcar moscabado y luego se le pondrá resours.

Lacado del pimiento; en el horno, previamente calentado disponer de las bandejas de los pimientos, los cuales les habremos pintado por la parte de la piel con el agua de pimiento.

Poco a poco iremos viendo la evolución del pimiento, e iremos pintándolo hasta que veamos que se vaya quedando seco. Una vez lo tenemos, los sacamos y los ponemos en la nevera para que se enfríen.

BACORETA:

1 pieza de pescado, cuchara sopera de sal y de azúcar (por cada dos de sal, una de azúcar). Disponer los lomos y cubrirlos con el marinado resultante de la sal y el azúcar. En pescados de 5 a 7 kilos los dejaremos 1 hora y 40 minutos. Una vez pasado este tiempo los sacamos, los limpiamos y los secamos. Los lomos los envolvemos en papel film y lo enfriamos.



Isabel y Silvia Giner

ISABEL Y SILVIA GINER

L'ESTABLIMENT



Sobre lo que en su día fue la casa familiar, los Giner abrieron un restaurante en 1982. En principio fue Dña. Isabel Doñate la responsable de sus cocinas, con el paso del tiempo sus hijas Isabel y Silvia tomaron el relevo, al que se unió José Luis, marido de Isabel, quien tristemente nos dejó en el 2017, pero dejando el sello de su buen quehacer en la sala.

Desde el primer día se apostó por la cocina del entorno, siendo parte fundamental la que nacía de la propia Albufera, a la que se asoma el restaurante, tras atravesar El Palmar.

Desde sus inicios, L'Establiment dignificó la gastronomía de la huerta, apostando por una esmerada cocina donde lo fundamental era cuidar al cliente a través de sus guisos.

Los arroces son una parte fundamental de sus propuestas, tanto secos, como melosos, pero también sus aperitivos o entradas como las croquetas de bacalao, el all i pebre, la titaina o el siempre recurrente esgarraet.

Además del completo recetario que encontramos en este restaurante, desde su terraza podrán vivir u observar algunos de los atardeceres más bellos que se pueden ver desde el lago de l'Albufera.

L'ESTABLIMENT

🏠 Camí de L'Estell, S/N.
El Palmar (Valencia)
☎ Telf. 96 162 01 00

✉ info@lestabliment.com
🌐 www.establiment.com



TARTANA® arroz/rice

Descubre la cultura del arroz



ARROZ MELOSO DE SEPIA SUCIA CON ALCACHOFA

COMENSALES
4

PLATO
PRINCIPAL

TIEMPO
45M

INGREDIENTES:

- 1 sepia de playa de 1 kg aproximadamente
- 4 alcachofas grandes (de temporada)
- 1 ñora
- 300gr de arroz
- 1 cacito de tomate rallado y una cucharita de café de pimentón de La Vera
- Sal y aceite

ELABORACIÓN:

Cortar la sepia a trocitos, intentando que no se rompan las bolsitas de tinta.

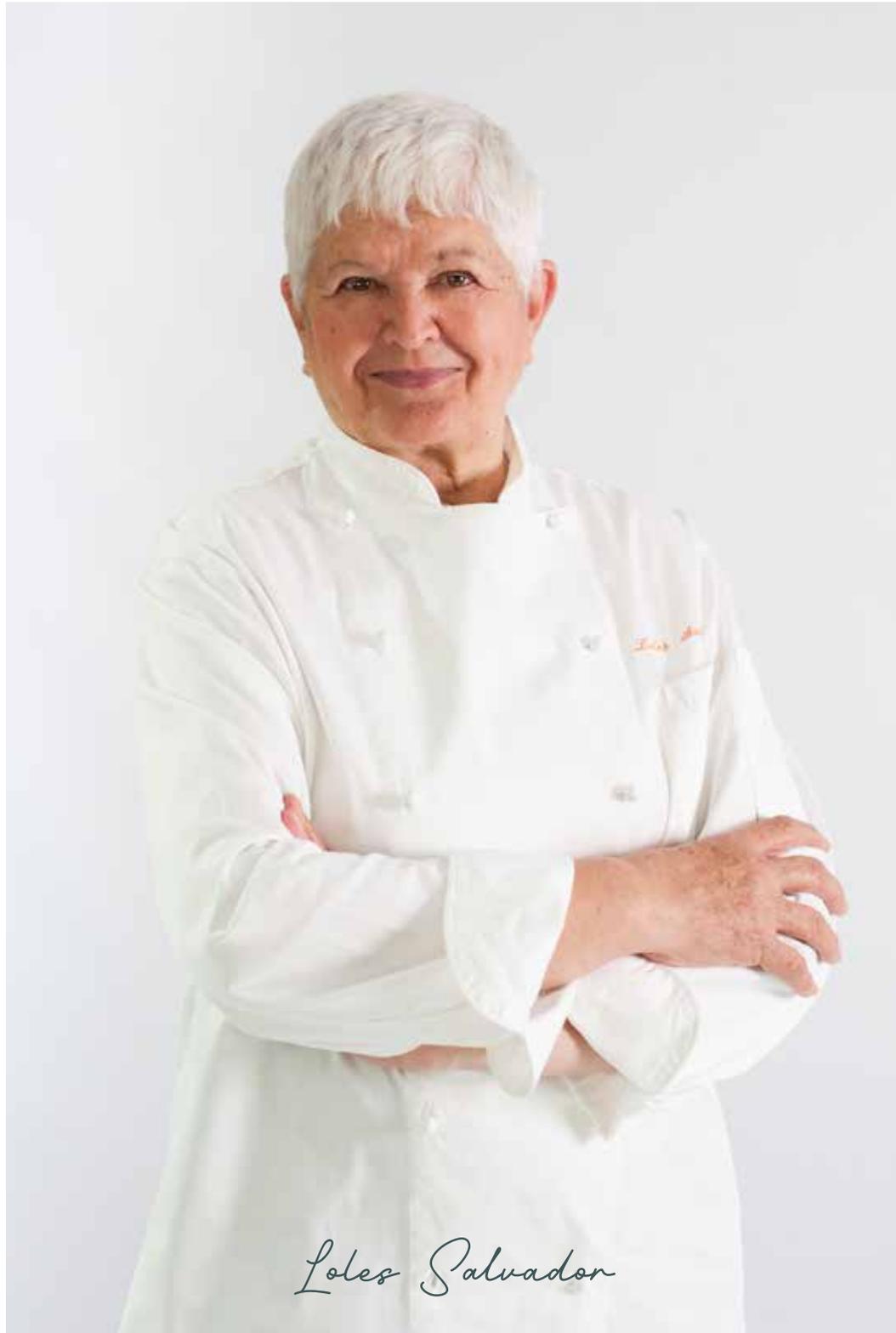
Poner el aceite en una cazuela que cubra el fondo y dorar la sepia con cuidado y con un poquito de sal.

Añadir las alcachofas y rehogarlas, cuando estén blanditas, añadir el tomate.

Cuando esté frito, poner ese pimentón de la Vera, remover bien y tostar, acto seguido incorporar el caldo y la ñora.

Tener cuidado que no se quemé el pimentón. Cuando el caldo reduzca, añadir caldo, al mismo tiempo incluimos el arroz y subimos el fuego a nivel fuerte.

Dejamos cocer y cuando el arroz esté casi hecho, bajamos el fuego, rectificamos de sal, y dejamos que poco a poco el caldo desaparezca dejando el punto meloso deseado.



Loles Salvador

LOLES SALVADOR LA SUCURSAL



Loles Salvador nos dejó en 2021 y fue sin duda la gran dama de la cocina valenciana. Desde que se inició en este mundo nos supo seducir gracias a sus arroces y a la gran ternura que destilaba.

En todos sus platos el ingrediente fundamental fue el cariño y el amor por la cocina, dos cuestiones fundamentales en su cocina. Pocas mujeres han sido capaces de sacar adelante una familia con 8 hijos, sin perder la sonrisa a pesar de las dificultades que en algunos momentos de su vida la acompañaron.

Su trabajo comenzó de bien joven, cuando junto a su marido atendían el puesto de fruta y verdura en el Mercado Central de Valencia. Ese conocimiento del producto hizo que se animara a regentar el bar del Polideportivo de Catarroja, donde sus arroces y guisos adquirieron categoría de “mito”, por lo que fue llamada al restaurante Ma Cuina (el más afamado de la Valencia de los 80). Donde su arròs amb fesols i naps y el de bledes (acelgas), adquirieron la categoría de mitos.

Abrió La Sal en 1988, a principios de los 90 saltó a un restaurante de mayor empaque como era Larraz, al que transformó como La Sucursal, hasta que una oferta irrechazable la hizo partir para que se inaugurara el hotel Palau de la Mar.

Tras poco tiempo en el dique seco, en el 2003 el IVAM llamó a su puerta, y allí renació de nuevo La Sucursal. Permaneció poco tiempo al frente, dedicándose más a formar cocineros, con ese toque personal que ella siempre daba a sus platos. El indudable mérito de Loles fue abrir las puertas de par en par a las mujeres en la cocina.

LA SUCURSAL

🏠 Muelle de la Aduana, s/n
Edificio Veles e Vents
46024 Valencia
☎ Telf. 96 374 66 65

✉ info@restaurantelasucursal.com
🔗 veleseventsvalencia.es/
restaurantes

MONASTRELL y MACABEO en seis mágicas interpretaciones



Seis vinos que son capaces de mostrar toda el alma de un pequeño proyecto y un territorio. Deseamos cautivarles con nuestra esencia, somos la fusión de poesía y sinfonía atrapada en cada una de nuestras botellas.



VINYA ALFORI SL
962127748
info@vinyaalfori.es



ARROZ AMB BLEDES



COMENSALES
6

PLATO
PRINCIPAL

TIEMPO
45M

INGREDIENTES:

- 150 gr tomate
- 30 gr ajos secos
- 10 gr pimentón dulce
- 250 gr acelgas
- 1 litro agua
- 0,1 litro aceite
- 1 litro fondo de ave
- 10 gr sal
- 250 gr gamba roja
- 50 gr panceta Ibérica
- 300 gr arroz Albufera

Licudo de acelgas:

Llevar el agua a ebullición, escaldar las acelgas 30 segundos, refrescar, escurrir y reservar. En un vaso mezclador triturar las hojas de acelgas, el resto del aceite y 0,5 L de fondo de ave frío.

Arroz:

En una cazuela calentar 150 gr de sofrito de pencas de acelga, añadir la panceta Ibérica cortada en mirapoix y sofreír el conjunto 5 minutos a fuego suave. Transcurrido el tiempo añadir el arroz, nacarer el grano y mojar con 0,5l fondo de ave caliente, pasados 8 minutos incorporar 0,2 l de licuado de acelgas, cocinar 6 minutos más.

ELABORACIÓN:

Sofrito de Acelgas:

Limpiar las acelgas, reservar las hojas para el licuado, cortar las pencas en mirapoix. Pelar y picar el tomate. Elaborar un sofrito con las pencas de acelga, el tomate, el ajo, el pimentón, y la mitad del aceite, reservar.

Acabado y presentación:

Una vez cocinado el arroz ponerlo a punto de sal, incorporar los cuerpos de la gamba pelados y dejar que el calor residual cocine el marisco. Pasar la cabeza de gamba por fécula de patata en abundante aceite de oliva a 180°. Emplatat el arroz y servir la cabeza de gamba aparte.



M.ª José Martínez

M.ª JOSÉ MARTÍNEZ LIENZO



M.ª José Martínez y Juanjo Soria han conseguido posicionar Lienzo entre los mejores restaurantes de la ciudad. Sus propuestas contemporáneas, basadas en una cocina de mercado, con gran personalidad, son la base de sus propuestas. La carta cambia todas las temporadas, buscando el momento óptimo entre el producto y su expresividad en la cocina.

Desde hace unos años, M.ª José se ha convertido en la Abeja Reina de la gastronomía valenciana, decidida defensora de la apicultura urbana, ha convertido a la miel en uno de los ingredientes protagonistas de sus propuestas. En ese sentido está desarrollando trabajos muy acertados sobre los paneles de abejas en la ciudad de Valencia.

M.ª José crece constantemente, prueba de ello ha sido la consecución de la Estrella Michelin en el 2021 y el Sol Repsol que lucen a la entrada de su establecimiento.

Criada en la huerta de Alhama de Murcia y aunque no viene de una familia de cocineros, ella guisa recuerdos y sabores de su infancia murciana, con autenticidad y cercanía. Una cocina sencilla, muy creativa, donde prima el producto de proximidad. Trabaja con pequeños productores cercanos, respetuosos con la biodiversidad, que aportan sabor y textura a un producto que se multiplican en el plato.

LIENZO

🏠 Plaza Tetuán, 18. Derecha
46003 Valencia
☎ Telf. 96 352 10 81

✉ info@restaurantelienzo.com
🔗 www.restaurantelienzo.com

SALVAXEMENTE

galego



EL VERMÚ GALEGO ELABORADO EN PADRÓN
SOBRE SUS PROPIAS LÍAS Y RAÍCES

WWW.VERMUPETRONI.COM

PAPARAJOTES




COMENSALES
4


PLATO
POSTRE


TIEMPO
1H

INGREDIENTES:

- ½ litro de leche
- ½ litro de agua
- 6 huevos
- 700 gr de harina candeal
- Ralladura de limón
- Canela molida
- 100 gr de piel
- Hojas de limonero
- Aceite de girasol

ELABORACIÓN:

En un bol grande introducimos la leche, el agua, las yemas de huevos y comenzamos a batir, añadiendo un poco de harina, y no dejamos de batir. Las claras la elevamos a punto de nieve.

Una vez hemos conseguido el punto de nieve, lo añadimos a la masa anterior, añadiendo la canela y la ralladura de limón. Una vez hemos mezclado bien todos los ingredientes, lo dejamos reposar 30 minutos. Las hojas de limón las mojamos, las dejamos secar y las reservamos. Ponemos a calentar el aceite a 180° C, mojar en la masa las hojas de limonero y freír. Una vez las hemos frito las dejamos sobre un papel absorbente. Cuando las tenemos todas hechas, dejamos caer la miel sobre ellas.



M.ª José San Román

M.ª JOSÉ SAN ROMÁN

MONASTRELL



M.ª José San Román es una cocinera de gran intuición. No nació como tal, ni tenía antecedentes familiares, ha sido una vocación tardía de puro aprendizaje autodidacta, pero con la suficiente inteligencia para formarse en el oficio y llevarlo a cotas muy altas.

Varios son los establecimientos que la familia posee: La Vaquería, La Taberna Gourmet, Tribeca, pero sin lugar a dudas, Monastrell es su "ojito derecho", buque insignia con dos Sol Repsol, donde comenzó su exitosa trayectoria que, día a día se ha ido incrementando tanto en lo técnico, como en la experiencia que ha ido acumulando con el paso del tiempo.

Las especias, sobre todo el azafrán y el aceite de oliva virgen extra, son sus pasiones y en la mayoría de sus platos son dos ingredientes que nunca suelen fallar. También hay que destacar los arroces que ofrece en su restaurante y que han contribuido a labrar una merecida reputación.

Cocina esencialmente mediterránea con sabor, saludable, sostenible, socialmente comprometida y solidaria. Esa fuerte personalidad le ha llevado a presidir la asociación Mujeres En Gastronomía, que pretende impulsar la visibilidad de la mujer en el sector, respaldando el talento femenino en un ámbito de igualdad.

MONASTRELL

🏠 Adva. del Almirante Julio Guillén Tato, 1
03001 Alicante

🌐 www.monastrell.com
☎ Telf. 965126640

Vas de comida o eliges con

Bon-Gusto

MÁS DE 30 RESTAURANTES TE ESTÁN ESPERANDO

TGB | THE GOOD BURGER
LA BUENA HAMBURGUESA

WOK WEI

#BOCALINDA
1917 1918 & 1919

Muerde
la Pasta

PURE CUISINE
— ASIAN HEALTHY FOOD —

UDON
NOMOLÉ POK & RESTAURANTE



SIBUYA X
ESTABLECIMIENTOS



Bonaire
★★★★

ARROZ CON NARANJA Y ACEITE DE OLIVA CON OTROS CÍTRICOS



COMENSALES

4



PLATO
POSTRE



TIEMPO

45M

INGREDIENTES:

- 170 ml de zumo de naranja recién exprimido
- 180 ml de agua
- 100 gr de arroz de la variedad Senia
- 80 gr de confitura de naranja
- 40 ml de aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina
- 2 gr de canela en rama
- Azúcar moreno de caña para quemar los otros cítricos: mandarina, naranja, pomelo y ralladura de piel de naranja

ELABORACIÓN:

En una olla a presión, calentar el zumo y el agua con la canela hasta llegar a la ebullición.

Verter el arroz, tapar y cuando empiece a salir vapor por la válvula, bajar el fuego al mínimo y cocer 14 minutos.

Transcurridos ese tiempo, apartar del fuego y dejar reposar unos 5 minutos. Abrir la tapa y dejar enfriar el arroz, extendiéndolo sobre una bandeja. Añadir la confitura de naranja y cuando está frío emulsionar con el aceite poco a poco.

Emplatar, espolvorear con el azúcar moreno y quemar con un soplete. Decorar con trozos de cítricos frescos y ralladura de limón.

Para la confitura de naranja:

- 200 gr de naranja
- 120 gr azúcar moreno de caña
- 20 ml de agua

Preparación:

Pelar y hervir la piel de la naranja 3 veces. Escurrir y triturar en la Thermomix. Cortar la naranja de rústica y cocinarla a fuego lento con el agua, el azúcar y la piel triturada, durante 45 minutos. Enfriar.



MAR SOLER

2 ESTACIONES



Dos Estaciones es uno de los restaurantes con mayor personalidad, no solo del barrio de Ruzafa, sino de Valencia. Esa personalidad radica en la naturaleza y temperamento de sus propietarios: Mar Soler y Alberto Alonso.

También viene marcada por la localización del establecimiento, vecino del Mercado de Ruzafa, lo que les permite realizar una cocina que cambia con naturalidad cada estación del año.

Mar no llegó a las cocinas como primera opción. Estudió ADE, pero descubrió que algo en la cocina le tiraba mucho, por ello se inscribió en la escuela de cocina de Ecotur, iniciando su idilio con los fogones, un romance que sigue al día de hoy, y que sin duda ella alimenta a diario para que nunca decaiga.

En su cocina destaca la temporalidad de sus platos, que rebosan sabor y compromiso. Lo primero gracias a la calidad de los productos empleados, lo segundo por esa apuesta por la territorialidad que está tan presente en sus platos.

El día a día de Mar es muy dinámico, activo como ella, unas sensaciones que heredó de su abuela, a la que tiene siempre muy presente en su trabajo.

El restaurante acaba de ser reconocido por la Guía Sustentable, una prueba inequívoca de su compromiso con la sustentabilidad de 2 Estaciones.

2 ESTACIONES

🏠 C/ Pintor Salvador Abril, 28
46005 Valencia
☎ Telf. 96 303 46 70

✉ info@2estaciones.com
🌐 www.2estaciones.es



SANDÍA ASADA, TOMATES CONFITADOS, BONITO Y ALBAHACA



COMENSALES

4



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO
1H

INGREDIENTES:

- 500 gr sandía
- 300 gr tomate pera
- 50 ml salsa soja
- 10 clavos
- 1 cucharada pimienta en grano
- 1 litro de agua
- 60 gr azúcar
- 200 gr tomate cherry
- 1 lomo de bonito
- Sal gruesa
- 6 rábanos encurtidos
- 300 gr albahaca
- 300 gr almendras
- 500 ml agua
- 100 gr zumo de limón
- 100 gr AOVE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Para la sandía asada: Cortar en tacos rectangulares y marcar en la brasa o a la llama, 2 minutos por cada cara.

Para el tomate pera confitado: En un litro de agua incorporar la salsa de soja, el clavo, la pimienta, el azúcar y una pizca de sal. Llevar a ebullición y reducir a la mitad. En una fuente honda disponer el tomate pera pelado con el baño. Confitar durante 1 hora a 190 grados, napando el tomate con la salsa cada 10 minutos. Reservar en frío y picar.

Para el tomate cherry:

Escaldar en agua con sal durante 30 segundos, sacar del agua y enfriar en agua con hielo y sal, pelar y reservar en aceite.

Para el bonito curado:

Cubrir el lomo de bonito en sal gruesa durante 30 minutos, retirar la sal, lavar y secar bien. Cortar el lomo en cubos, reservar.

Rábano encurtido:

Corta el rábano en láminas muy finas. Si no encuentras rábanos encurtidos, puedes usar otro encurtido o si lo prefieres puedes encurtir los rábanos tú mismo: 1 litro de agua, 300 ml de vinagre y 30 g de sal, llevar a ebullición, sacar del fuego e incorporar el rábano, cubrir y dejar encurtir el rábano durante mínimo 3 días en la nevera.

Jugo de albahaca:

Hidratar la noche anterior las almendras con 500 ml de agua. En un robot triturar la albahaca con el zumo de limón hasta conseguir una pasta, incorporar las almendras escurridas (reserva el agua la usaremos después), triturar, e incorporar ahora sí, en agua de hidratar, y el aceite de oliva virgen extra, rectificar de sal y colar en un colador fino.

Emplatado:

Cortar en láminas finas la sandía, disponer en el centro del plato. Intercalar el resto de ingredientes en los laterales del plato puedes acabar el plato con unas hojas de albahaca, pimienta molida y un hilo de AOVE, poner el jugo en una jarra para salsear al gusto.



MARI MURIA

CA SENTO



Durante más de 30 años, junto a su marido Sento Alexandre, regentaban uno de los mejores restaurantes de la reciente historia de la restauración valenciana, Ca Sento.

Surgieron de un modesto local en El Grao valenciano, con recetas caseras, heredadas de la madre de Mari, con las que consiguió la Estrella Michelin gracias a esa autenticidad y fidelidad a la herencia familiar.

Durante años fue la fiel compañera y alquimista inspirada que transformaba en exquisitos platos todo el género que por las noches Sento compraba en MercaValencia. Producto y materias primas de primerísima calidad, que ella trabajaba con sencillez. ¿Cómo olvidar sus croquetas de lubina, los pimientos rellenos de bacalao o los chipirones a la sartén?

Los guisos fueron otro de sus puntales: caldereta de langosta, encebollado de rodaballo y langostinos o aquel inolvidable arroz marinero servido en perol.

Otro de los platos que alcanzaron la gloria fue el “Rossejat de Fideus”, un plato que su hijo Raúl heredó y que ha ido ofreciendo en cuantos locales donde ha trabajado.

100

AÑOS



@carmencita_especias
www.carmencita.com



Carmencita en colaboración con Sargadelos ha creado este molinillo de edición limitada con el que queremos celebrar el centenario de nuestra marca.

Sargadelos es una de las fábricas de porcelana más antiguas de Europa. Esta pequeña pieza de arte fusiona la belleza y la calidad de la porcelana Sargadelos con la magia de las especias Carmencita.

El dibujo geométrico de su cabezal simboliza la flor de azafrán, el primer producto que comercializó la marca hace 100 años.

Sin duda, esta cautivadora pieza de arte lo tiene todo. Y en cuanto la tengas entre tus manos, cada giro de tu muñeca convertirá la aromática fragancia de nuestras especias recién molidas en toda una experiencia para tus sentidos.

Cien años
dando sabor y color
a tu vida

SARGADELOS

Carmencita

La cultura del sabor



ROSSEJAT DE FIDEUS

COMENSALES
4

PLATO
PRINCIPAL

TIEMPO
45M

INGREDIENTES:

- 400 gr de fideos de N° 2.
- Un calamar mediano (350 gr)
- 150 gr de colas de gamba peladas
- tomate rallado
- 100 gr de cebolla cortada.
- Fumet: cabeza de rape, 200 gr de pescado de roca

ELABORACIÓN:

Sofríe los aros de calamar, la cebolla y al final añade el tomate.

Cuando tengamos el sofrito, añade los fideos y que cojan color.

Pasados un par de minutos añade el fumet.

Cuando los fideos se comiencen a ver, deposita las colas de gamba, con el calor de la paella se acabarán de hacer.

Si lo deseas lo puedes acompañar con un poco de all i oli.





María Adrián

María Adrián La Farola

MARÍA ADRIÁN

LA FAROLA



Sobre lo que en su día fue el bar de sus suegros, María y su marido, José Vicente Garnes, abrieron el restaurante La Farola. Las limitaciones que tuvieron al principio las solventaron con un esforzado trabajo y poco a poco han conseguido situarlo entre los mejores restaurantes del Alto Palancia.

Sus propuestas se basan fundamentalmente en los productos del entorno y de temporada. En base a ellos ha sabido desarrollar unos menús de gran refinamiento, sensibilidad y equilibrio. Sus platos son de cuidada imagen y su sabor se intensifica, encontrando una cocina sincera y genuina. Su propuesta es sensata y reconocemos en ella maneras de la cocina contemporánea, pasada por el tamiz de la tradición ¿O será al revés? Croquetas con queso de Almedijar, buñuelos de coliflor, clóchinas al vapor con salsa tailandesa, cebolla a la llama con brandada de bacalao y anguila ahumada, canelones con cordero de Viver o unas alubias del confir con manitas deshuesadas y embutido de Altura.

María está perfectamente integrada en el pueblo de Altura, que le aporta una calidad de vida y un entorno privilegiado que impregna los sabores de sus platos. En los olivares que posee su marido, elaboran un aceite al que denominan Essentia Oleum, ya que es el resultante de la recogida del primer día y que está considerado como uno de los mejores de la Comunidad Valenciana (elaborado con la variedad típica del Alto Palancia, la serrana).

LA FAROLA

🏠 C/ Agustín Sebastián, 4
12410 Altura (Castellón)

🌐 www.lafarolarestaurante.com
☎ Telf. 96 414 70 27



Restaurante Albufera

El Palmar, Valencia, Plaza de la Sequiota, 5

Reservas: 961 620 387 - 636 155 903

MARMITAKO DE CORVINA




COMENSALES
4


PLATO
PRINCIPAL


TIEMPO
1H 15M

INGREDIENTES:

- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento verde italiano
- Medio puerro
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 1 cucharita (de café) de maicena
- medio vaso de vino blanco
- sal y aceite de oliva
- 1,5 litro de fumet de pescado
- 1 kg de patata ratte
- 1 kg de corvina

ELABORACIÓN:

Picar el ajo, la cebolla, el puerro y el pimiento verde. Llevar estos ingredientes a la cazuela y con el aceite realizar el sofrito.

Mientras realizamos el sofrito, vamos cocinando las patatas en otra cazuela.

Troceamos la corvina en raciones y la reservamos.

Una vez se ha sofrito la verdura, añadimos el tomate triturado y dejamos que reduzca a fuego lento.

Una vez está hecho el tomate, añadimos el vino blanco, dejamos que el alcohol se evapore y añadimos la maicena y pimiento dulce.

Pasado un minuto, añadimos el fumet poco a poco y esperamos que comience a hervir, se rectifica de sal, y se tritura todo.

Una vez triturado lo pasamos por el "chino", para que quede más delicado y fino. Finalmente al caldo resultante le añadimos las patatas cocidas, peladas y troceadas, y la corvina (que previamente la habremos marcado en la sartén).

Dejaremos que cueza a fuego medio 5 minutos y servimos.



Marta Manzanera

MARTA MANZANERA

HUERTO MARTÍNEZ



Marta Manzanera y Toni Pérez han convertido su agradable restaurante en un espacio gastronómico del que siempre sales satisfecho. Restaurante de contrastes que compensa su sencillez con una propuesta culinaria muy sugerente.

Hace algunos años, la Guía Michelin se fijó en ellos convirtiéndolos en Bib Gourmand, una calificación muy acertada, pues son un referente para todos aquellos que buscan la excelente relación calidad/precio, y Huerto Martínez la tiene. En sus cocinas, Marta ejecuta una cocina tradicional, con detalles de modernidad y pinceladas de fusión. Es una completa cocina de mercado, con grandes dosis de personalidad e intencionalidad. Se renueva a diario, y hay que destacar la gran cantidad de platos de cuchara que ofrece, nunca faltan arroces, prepara más de diez variedades distintas, entre ellos el meloso de conejo y caracoles o su excelente paella de verduras. Su deliciosa terrina de foie con galleta de canela y mermelada de violetas, tallarines de calamar o hamburguesa de salmón. También son muy destacables sus guisos, elaborado todo desde el respeto al producto y la sensatez culinaria.

La cocina de Marta Manzanera es muy a tener en cuenta, va más allá del típico restaurante de paso, son propuestas atrevidas, de nivel, pero sin extravagancias. Ejecutada con corrección y respeto a un buen producto.

HUERTO MARTÍNEZ

🏠 Ctra. Cheste-Chiva, s/n
46380 Cheste (Valencia)

✉️ resthuertomar@hotmail.com
☎️ Telf. 96 251 21 25



VARIEDAD
Amplia gama de productos y distribuidores en un mismo lugar



**RESTAURANTES, HOTELES,
CATERINGS, PARTICULARES...**

Alimentación, bebidas, equipamiento, limpieza.



TALLARINES DE CALAMAR, ZANAHORIA Y CALABACÍN AL PESTO



COMENSALES
2



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO
1H

INGREDIENTES:

- 100 gr de calamar
- 80 gr de zanahoria
- 80 gr de calabacín

SALSA DE PESTO:

- 80 gr de parmesano
- 1 diente de ajo
- 30 gr de piñones
- 80 gr de albahaca fresca
- 150 gr de AOVE
- Pizca de sal y unas bolitas de pimienta blanca

ELABORACIÓN:

Cortar el calamar, la zanahoria y el calabacín en tiras, asemejando a unos tallarines. Reservar.

Para el pesto: escaldar la albahaca, y con rapidez enfriarla en agua con hielo, escurrir bien el agua y reservar.

Triturar el parmesano con el ajo, y después agregar todos los demás ingredientes y triturar hasta conseguir una salsa homogénea y reservar.

Saltear el calamar, la zanahoria y el calabacín hasta que esté cocinado y una vez fuera del fuego, añadir una cucharita de pesto, mezclar y emplatar. Poner un chorrito de aceite, sal en escamas y ya estará listo.

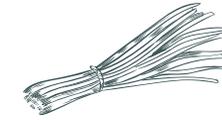


Mónica Morales

Mónica Morales Senzill Espai Culinari

MÓNICA MORALES

SENZILL ESPAI CULINARI



Gracias a su hermano Rafa, comienza su andadura profesional en 1998 en la pastelería de El Bulli, junto con Albert Adrià, tras lo que decide dedicar su vida profesional a los fogones. Después de encabezar los desayunos de El Bulli Hotel – La Hacienda Benazusa 5*GL en Sanlúcar La Mayor (Sevilla), donde Rafa era Chef Ejecutivo, visitó las cocinas de Carles Abellán en Barcelona y Raúl Aleixandre en Valencia. Pero como echaba de menos a su hermano Rafa, vuelve a Sevilla, donde consiguen 2 Estrellas Michelin.

En el 2008 se aventura a cruzar el Canal de La Mancha para conocer la lengua y gastronomía inglesa, pero Rafa y la terreta la llaman de nuevo para formar parte del Restaurante Rafa Morales dentro del emblemático Hotel Las Arenas, en la mítica playa valenciana de la Malvarrosa.

Varios años después decide que “París bien vale una misa” y ¡la bistronomie también! Y así fue como vive un intenso año gastronómico en la fascinante en la Ciudad de la Luz. Tras un alto en el camino de un par de años en Barcelona, más otros tantos por la costa levantina (con algún crucero acompañando a Rafa en las cocinas de Pullmantur, más una pandemia) los hermanos Morales echan el ancla en Valencia para compartir con todos su Senzillo Espai Culinari, donde la cocina de mercado, calidez y buen hacer se dan la mano.

SENZILL ESPAI CULINARI

🏠 San Vicente Martir, 340
46017 Valencia

🌐 <https://rafamorales.es/senzillo/>
☎ Telf. 962 07 25 92

LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES Y BARES VALENCIANOS

TAPAS D'ACÍ
LA HORA DEL VERMUT
MENÚS "L'EXQUISIT MEDITERRANI"
JORNADAS DE "L'ESMORZARET"
CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA
SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO
EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

www.hosteleriavalencia.es · www.alicantehosteleria.com · www.ashotur.org

CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO, LIMÓN, COCO Y FRUTOS ROJOS




COMENSALES
4


PLATO
POSTRE


TIEMPO
1H

INGREDIENTES:

Crema de chocolate:

- 200 gr de nata 35% mg
- 40 gr de yemas de huevo
- 50 gr de cobertura negra 70% (Picar la cobertura de chocolate)

ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en el robot de cocina, a 80° C durante 7 minutos. Colar y verter en 4 vasitos. Dejar enfriar en la nevera sin tapar.

Gelatina de limón:

- 40 gr de zumo de limón colado (el zumo de 2 limones aproximadamente)
- 40 gr de agua mineral
- 40 gr de azúcar
- 1 gr de gelatina en hoja, remojarla en agua fría con hielo durante 5 minutos

ELABORACIÓN:

Mezclar en un cacito el zumo, el agua y el azúcar. Llevar a ebullición. Colar y añadir la gelatina bien

escurrida. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez fría, verter dentro de cada vasito, relleno de chocolate, una cucharada sopera de gelatina de limón. Dejar enfriar en nevera, al menos, 3 horas.

Espuma de coco:

- 400 gr de puré de coco colado
- 50 gr de nata 35% mg
- 2 hojas de gelatina, remojarlas en agua fría con hielo durante 5 minutos

ELABORACIÓN:

Poner la nata en un cacito pequeño e introducir las hojas de gelatina remojadas bien escurridas. Calentar junto con la nata, hasta que la gelatina se funda sin que llegue a hervir. Verter poco a poco la leche de coco en el cacito sin parar de mezclar suavemente con una cuchara. Dejar enfriar en la nevera durante 12 horas. La mezcla, una vez pasadas 12 horas, debe estar cuajada. Entonces, removerla e introducirla en un sifón de 500ml. Poner 1 carga de gas y agitar hasta que obtengamos un mousse similar a una nata montada. Reservar en nevera.

Noelia Pascual



NOELIA PASCUAL CACHITO



Cachito es el resultado de lo que podríamos definir como la esencia familiar, ver como un negocio familiar pasa de padres a hijos en un claro ejercicio de sacrificio y superación.

Abierto en 1935 por Ramón Mora y Francisca Sempere, tuvo una función de venta, con posterioridad, en 1961, una de sus hijas Trinidad Mora y su marido Juan Adsuar, realizan una reforma y lo convierten, además de en restaurante, en tienda de alimentación y carnicería, pero con la llegada de su hija Natividad y su marido José Antonio Pascual en 1992 realizan un giro copernicano y apuestan decididamente por la restauración.

Con su llegada, la apuesta de Cachito se define por la cocina tradicional y de su entorno marcado por los arroces. Sensaciones que heredan sus dos hijas Noelia y Lidia.

Noelia, cuarta generación de la familia Cachito, a la que muchos conocen como 'la Chef del Fuego', por haberse criado entre las llamas, ha heredado la pasión de su abuela. Desde pequeña tenía esa devoción por los arroces o por los guisos de Trinidad, que constituyen la base de su oferta.

Su hermana Lidia es la encargada de la sala, de la bodega y los eventos, desarrollando esta faceta en perfecta armonía con su hermana.

Hace dos años, Noelia se proclamó vencedora del "World Paella Day", reconociendo su paella como "La mejor del mundo". Certamen que se celebró en La Marina de Valencia.

CACHITO

 Ctra. Casas de León km. 4,5.
 Elche (Alicante)

 info@restaurantecachito.com

 www.restaurantecachito.com

 Telf. 96 663 35 75



“ARROZ DE POBRE” DEL CAMPO DE ELCHE



COMENSALES
4



PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO
1H

INGREDIENTES:

- 400 gr de arroz
- 2 litros de caldo de verdura y bacalao
- 6 cebollas grandes
- 2 patatas grandes
- 150 gr de mollas de bacalao desalado
- 4 trozos de lomo de bacalao fresco
- 2 tomates maduros
- 3 cucharadas soperas de salmorreta
- Aceite al gusto
- 1 pimiento o 2 ñoras
- Azafrán en hebras o colorante

ELABORACIÓN:

Pochar la cebolla a una temperatura suave durante 40 minutos. Separar. Freír el tomate. Rehogar el bacalao desalado. Freír la patata aparte (se pondrá en los últimos 5 minutos encima del arroz).

Necesitaremos una paella de 60 cm de diámetro para conseguir una capa fina de arroz.

Echamos la cebolla pochada, el bacalao desalado, las 3 cucharitas soperas de tomate frito y las 2 cucharitas de salmorreta. Añadiremos el caldo (si lo hacemos a leña, necesitaremos algo más de caldo). Sazonaremos y añadiremos el color. Cuando hierva echaremos el arroz, moveremos y damos vuelta a la paella para equilibrar la grasa. Dejaremos durante 17 minutos. Rectificar de sal. En los últimos 5 minutos añadimos la patata, el lomo fresco, y las 4 tiras de pimientos rojos o la ñora fresca.

*El ingrediente imprescindible
en las recetas de nuestras chefs*

www.garcima.com





Nuria Morell

NURIA MORELL

NOZOMI



Nuria decidió colgar su toga a los diez años de ejercicio, sobreponiéndose a expedientes y sumarios, para dar un giro radical a su vida e iniciarse profesionalmente en la cocina japonesa de la mano de Mario Payán. Junto a su marido José Miguel Herrera, abrieron en 2008 su primer local en el Barrio del Carmen, al que llamaron Sushi Home. Fueron unos inicios duros en los que, sin apenas medios, supieron hacerse un hueco, posicionándose entre los mejores japoneses de la ciudad. Un local sin pretensiones, con una acogedora barra y la sala, que se encontraba en el piso superior, con tan solo cuatro mesas. Allí Nuria comenzó a desarrollar sus nigiris, mientras que José Miguel ejercía de jefe de sala.

Una clientela fiel e incipiente les animó a emprender un proyecto mucho más ambicioso y en 2015 se mudaron al Ensanche, muy cerca del Mercado de Ruzafa, donde el éxito les acompañó desde el primer momento.

Con un completo equipamiento y un magnífico equipo de cocina, las propuestas de Nozomi se han ampliado gracias a la implicación de Nuria, formada en la cocina nipona más ortodoxa, que pasa varias semanas en Japón cada año, descubriendo las últimas tendencias de su cocina, lo que la ha llevado a convertirse en una de las *sushiwoman* más reputadas, en su tránsito por la ancestral cultura gastronómica del país del sol naciente.

NOZOMI

🏠 C/ Pedro II El Grande 11.
46005 Valencia
☎ Telf. 96 148 77 64

✉ nozomi@nozomisushibar.es
🌐 www.nozomisushibar.es



ENCHÚFATE A MERCEDÉS - BENZ

Descubre los más de 20 modelos que componen nuestra gama de Híbridos Enchufables.
Ahora, con cargador e instalación de regalo hasta el 30/06/2023*.



La gama más amplia del mercado de
HÍBRIDOS ENCHUFABLES



*Paquete Plug&Go incluye wallbox Pulsar Plus e instalación doméstica en Mercedes-Benz Híbridos Enchufables hasta el 30/06/2023.

VALDISA

Concesionario Mercedes-Benz
Avda. La Pista, 50. 46470 Massanassa (VALENCIA). Avda. Real Monasteri Santa Mª de Poblet, 50.
46930 Quart de Poblet (VALENCIA). C/ Micer Mascó, 27. 46010 VALENCIA. Tel.: 96 122 44 00. www.mercedes-benz-valdisa.es

USUZUKURI DE DORADA CON ACEITE DE TRUFA BLANCA



COMENSALES
2



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO
30M

El usuzukuri es una especialidad de sashimi, es una técnica japonesa de corte de pescado. En el caso del usuzukuri, la pieza de pescado generalmente pescado blanco, se corta en filetes de 1 mm de grosor y se suele presentar de forma artística, elegante y sofisticada.

Es una receta fácil de preparar en casa, ya que simplemente necesitamos un pescado sin piel, un cuchillo bien afilado, a ser posible con filo largo y ancho, que nos permita filetear la pieza en cortes muy finos y un buen aderezo y presentación.

Al tratarse de pescado crudo, es un plato que se sirve frío, y puede ser ideal como entrante.

INGREDIENTES:

- 1 lomo sin piel de dorada salvaje
- Escamas de sal marina
- Aceite de trufa blanca
- Salsa de soja
- Furikake de hoja de shiso o perilla morada

El furikake es un condimento japonés que se utiliza principalmente para aderezar el arroz blanco. Es fácil encontrarlo en los supermercados asiáticos especializados. Si no lo encontramos, podemos sustituirlo por otros condimentos: cebollino picado o copos de alga nori.

ELABORACIÓN:

Cortamos la dorada en filetes de 1-2 mm de grosor. Una vez cortados, ponemos los filetes listos en un plato para servir. Podemos utilizar un plato redondo y le vamos dando forma circular, o una fuente alargada situando los filetes en línea.

Sazonamos con las escamas de sal marina y aderezamos ligeramente al gusto con el aceite de trufa blanca y la salsa de soja.

Para finalizar, decoraremos por encima con el furikake de hoja de shiso morada.



RAKEL CERNICHARO

KARAK



Rakel puede jactarse de llegar a donde ha llegado gracias al sacrificio realizado desde los 16 años, cuando trabajaba de camarera en un bar. Recorrió el trayecto de sala a cocina de la noche a la mañana, casi sin ser capaz de digerir la situación, cuando tuvo que sustituir a una cocinera enferma. Pero las sensaciones que comenzó a experimentar le gustaron, iniciando su nueva trayectoria profesional en la que lleva exitosamente más de una década.

En su gastronomía, los platos son fiel reflejo de su personalidad arrolladora, en ocasiones pausada, frecuentemente intrépida, pero siempre osada. Para ella no existen las reglas ni los tabúes en el oficio de cocinar, llegando en ocasiones a esconderse para deleitarse espiando a sus clientes mientras comían. Es una transgresora impenitente del orden establecido en la alta gastronomía.

Un trastorno alimentario marcó la línea de trabajo de esta cocinera autodidacta, cambiando su relación con los alimentos, convirtiendo los vegetales en parte de su ADN, consiguiendo de ellos complejas maduraciones cuyos sabores se plasman en sus platos, encontrando una gran sutilidad en todas sus creaciones, que se transforman en una delicada sensación, agradablemente digestiva.

Además de toda esta singularidad, sus platos vienen marcados por un gran contenido estético, casi pictórico, por lo que hay que añadirle otra gran virtud, el perfeccionismo.

KARAK

🏠 C/ Músico Peydró, 9
46001 Valencia

🌐 www.restaurantekarak.com
☎ Telf. 637 2916 06

ALTA COCINA.
Hi VEGS

LISTO EN
1
MINUTO

Rakel Cernicharo

"He usado los mejores ingredientes para crear sabores únicos. Recetas deliciosas, rápidas, sanas y 100% vegetal...¡disfrútalas!"



100%
VEGETAL

BOCADITOS

**TEX-MEX
PREPARADO
PARA BURRITO**



BOCADITOS

**AL CURRY CON
GARBANZOS
Y QUINOA**



Disponible en



Rakel Cernicharo, ganadora de Top Chef y de un Sol Repsol, y propietaria del restaurante Karak (Valencia), firma una de las novedades: los primeros platos 5ª gama de Hi VEGS! Se trata de una propuesta muy cuidada y sabrosa, precocinada, listas en un minuto para poder servir y degustar: los Hi VEGS! Alta Cocina.



ENSALADA CERNICHARO

COMENSALES
4

PLATO
ENTRANTE

TIEMPO
30M

Tomates:

- 300 ud tomate pera mini / cherri mini
- Aceite oliva
- 1 manojo romero
- 1 manojo albahaca

Hacer una pequeña incisión en los tomates y escaldarlos (meter en agua hirviendo unos segundos y pasarlos a un baño de agua con hielo). Pelar los tomates, y confitarlos a temperatura baja en el aceite con el romero y la albahaca. Una vez hecho, sacar los tomates del aceite y escurrir. Por último, extender los tomates en una bandeja, y dar un toque de llama.

Romesco:

- 7 k tomate pera
- 1 k almendra pelada cruda
- 2 cabezas ajo
- Vinagre vino blanco
- Pimentón de la vera dulce
- Sal

Cortar los tomates a cuartos y meter al horno a 200° - 15 minutos para tostarlos.

Meter al horno las almendras para tostarlas. 180° - 7 minutos aprox. Partir las cabezas de ajo a la mitad, y meter al horno a tostar 200° - 15 minutos aprox. Triturar todo junto en la Thermomix, añadiéndole 1 cucharada sopera de vinagre y 1 cucharada sopera de pimentón. Tiene que quedar una crema lisa y sin grumos. Dejar enfriar y poner en mangas pasteleras.

Yuzu-Ponzu:

- 250 ml jugo de yuzu
- 1,5 l Ponzu soja cítrica
- 1 l zumo de naranja natural
- 9 gr goma xantana aprox.

Mezclar todos los líquidos en una jarra y con túrmix, añadir xantana y texturizar. Poner en biberón.

Acabado:

En el centro del plato poner la romesco. Sobre la romesco, situar los 3 tomates. Hacer un círculo alrededor con la yuzu-ponzu. Terminar decorando el plato con 3 hojitas mini de hierbabuena.

Roseta Félix



ROSETA FÉLIX

FRAULA



Roseta Félix y su marido Dani Malavía se conocieron en El Poblet (Valencia), desde donde iniciaron un periplo por diversos restaurantes que determinaron su formación. Roseta parte hacia el Celler de Can Roca, formando parte de la partida de dulces y postres, mientras que Dani se forma siguiendo los pasos de Dacosta y Camarena.

Una vez que piensan haber adquirido la experiencia y formación necesaria, deciden abrir su restaurante en el Ensanche valenciano, a la vera del modernista Mercado de Colón.

Su carta cambia constantemente y el cliente que los visita se sorprende con unos menús que incluso pueden cambiar a diario. Su cocina se encuadra en las propuestas de la cocina de mercado y mediterránea, bajo su visión personal y contemporánea, en un fiel reflejo de la formación que ha ido adquiriendo todos estos años. Una cocina honesta, con productos de proximidad, persiguiendo el mejor género para ofrecerlo al mejor precio. Todo aderezado con el trato cordial que dispensan al cliente, al que reciben y saludan en sala para conocer sus impresiones.

Los postres de Roseta seducen al comensal: su cremoso de chocolate blanco, con cremoso de fresa o su helado de leche de oveja con crumble de especias, piñones, leche de pipas de calabaza y alajú.

En la edición del 2021 fueron los elegidos para participar en el concurso "Cocinero Revelación, Madrid Fusión", dejando una magnífica impresión entre los miembros del jurado.

FRAULA

🏠 C/ Cirilo Amorós, 84
46004 Valencia
☎ Telf. 680 34 81 20

✉ info@fraula.es
🌐 www.fraula.es



TE LLEVAMOS
TODO EL
SABOR Y
FRESCURA A
TU COCINA

MERO CAPTURADO
EN NUESTRAS COSTAS

makro

PESCADOS DE DESCARTE



COMENSALES

4



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO
1H 30M

INGREDIENTES:

- Rubios o Cabezudos de un peso entre 400 gr y 600 gr

ELABORACIÓN:

Le pediremos al pescadero que nos saque los lomos, utilizando los altos para cocer al vapor durante 3 minutos, mientras que los de la parte de la cola les haremos unos cortes longitudinales, los salpimentaremos y lo pasaremos por semolina. Luego los freiremos en AOVE a 180° durante un minuto.

A las cabezas les quitaremos las consabidas parpatanas, que son las partes que están más cerca del cuello; más tarde las guisaremos. A las cabezas le quitaremos las agallas, las limpiaremos y haremos el fumet.

Para el Pil-Pil:

- 4 dientes de ajo fileteados. Media cayena, 50ml de AOVE por cada 300 gr de fumet

Sofreímos el ajo y la guindilla, añadimos las parpatanas y cocinamos durante 5 minutos para que se queden jugosas. Al tiempo que iremos haciendo movimientos envolventes para que el colágeno vaya

creando el pil-pil.

Salsa verde; un litro de fumet, 100 gr de aceite de perejil (50 gr de perejil y 100 de aceite de girasol. Juntar y triturar en el túrmix, colar y reservar). Una cebolla picada y 4 dientes de ajo.

Sofreiremos la cebolla y los ajos y cuando estén dorados añadimos el fumet, reducimos a la mitad, trituraremos y colaremos. Espesamos un poco con maicena y añadiremos el aceite de perejil para que dé un toque verde.

Salsa demi-glacé de las espinas:

Tostaremos las espinas durante 30 minutos al horno a 180°. Desglasaremos con vino tinto suave. Por otro lado prepararemos en una olla un sofrito con 2 dientes de ajo, 2 zanahorias, 2 cebollas y un tomate rallado. Añadimos las espinas tostadas y ponemos agua hasta cubrir el doble. Dejamos hervir hasta que se vuelva una salsa de color oscuro muy reducida.

Emplatar: De izquierda a derecha dispondremos en el plato primero la parpatana guisada en el pil-pil de ajo y guindilla, en el centro la parte del lomo alto del pescado (que hemos hecho al vapor con la salsa de perejil) y por último, a la derecha, la cola frita con el demi-glacé de las espinas.



Sandra Jorge

SANDRA JORGE

XANGLLOT



Sandra inició sus estudios de cocina en Altaviana, para una vez finalizados, iniciar su formación en La Sucursal, con los hermanos de Andrés.

A pesar de su juventud, pero con la experiencia necesaria, dio un paso adelante y, con el apoyo familiar, se arriesgó a abrir Xanglot, en el centro histórico valenciano, en el mismo emplazamiento que tuvo Mar d'Avellanes. Ella entiende que la vida son aciertos y errores, y que de estos también se aprende.

Su gastronomía es fiel reflejo de la cocina contemporánea, enriquecida por los toques de mercado que encontramos en sus platos. Para mayor énfasis, su cercanía al Mercado Central le facilita disponer del tiempo necesario para acercarse personalmente y seleccionar los mejores productos de sus puestos. Su cocina creativa se basa precisamente en emplear las mejores materias primas.

Los menús son variados con relativa frecuencia, adaptándose a la estación y al producto de temporada. No duden de la profesionalidad de la joven cocinera de Benimodo, que se ha convertido en tan solo cuatro años de profesión en una de las chefs de mayor proyección en la Comunitat Valenciana: Mejor menú en Cuina Oberta 2020, Recomendación Guía Michelin 2022, Ganadora de la I Bienal Mundial del Arroz de Cullera 2022, Top 100 2022 The Fork y el pasado 27 de marzo el Bib Gourmand 2023.

XANGLLOT

🏠 C/ Avellanas 9
476003 Valencia
☎ Telf. 96 069 23 81

✉ reservas@xanglotrestaurant.com
🌐 www.xanglotrestaurant.com



LASAÑA WONTON DE BRANDADA DE BACALAO, QUESO DE CABRA Y SALMORRETA DULCE DE ALBAHACA



COMENSALES

4



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

1H

INGREDIENTES:

- 500 gr bacalao
- 300 gr patatas
- 6 ajos
- Perejil
- Aceite de girasol
- 4 tomates pera
- 4 ñoras
- Albahaca
- Miel
- Azúcar
- 2 botes aceituna negra sin hueso
- Pasta wonton
- 200 gr queso de cabra
- 100 ml nata
- Pimienta, aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN:

Le quitaremos el líquido a las aceitunas y las trituraremos. En una bandeja de horno pondremos papel vegetal y estiraremos la aceituna sin que esté muy apelotonada para que se deshidrate más rápido.

Dejaremos las aceitunas a deshidratar durante 40 minutos a 110° C sin aire y con el tiro abierto si tenemos esa opción para que no tenga humedad.

Pelamos las patatas y las cortamos a láminas no muy gruesas para que se cocinen antes. Las ponemos en un cazo con los dos ajos laminados y lo cubrimos de aceite de girasol. Lo ponemos a fuego bajo y mientras se confitan las patatas, le quitaremos la piel al bacalao, lo cortamos a dados y lo escurrimos para quitarle el agua que pueda tener.

Una vez las patatas estén confitadas añadiremos el bacalao controlando que el aceite no llegue nunca a hervir. Cuando el bacalao se cocine lo retiramos del fuego. Para asegurarnos de que no nos pasamos de aceite le quitaremos un poco y lo reservamos por si fuese necesario añadirse.

En el mismo cazo cogemos la túrmix y lo montamos como si fuese una mayonesa, con movimientos muy delicados para que no se nos corte. Cuando ya tengamos la brandada montada si se nos queda muy líquida podemos añadir el aceite que hemos retirado poco a poco. Rectificaremos de sal y añadiremos el perejil picado.

Queso crema:

Le quitamos la piel al queso y cortaremos en rodajas, lo llevamos en un cazo junto a la nata y dejamos infundir a fuego bajo durante 10 minutos.

Una vez pasado el tiempo salpimentamos y trituramos. Dejamos reposar y lo reservamos para el emplatado.

Salmorreta dulce de albahaca:

Para empezar abriremos las ñoras y le quitamos las pepitas para ponerlas a hervir y que se hidraten. Una vez hidratadas las sacamos del agua y dejamos que enfrien para sacarles la carne.

Mientras se hidratan las ñoras, en una bandeja de horno pondremos los tomates cortados a la mitad y los 4 ajos, con un poco de aceite de oliva y sal. Dejamos hornear 25 minutos a 180° C

Una vez tenemos el tomate y el ajo cocinado lo llevamos a un cazo junto a la carne de la ñora y le añadiremos un poco de azúcar, miel y dejamos 15 minutos a fuego lento para que se haga como una compota.

Pasado este tiempo añadiremos la albahaca al gusto y trituraremos. Para que quede una salsa lisa la pasaremos por el colador más fino que tengamos y lo reservamos en un biberón para el emplatado.

Pasta wonton:

Ponemos un cazo con agua, una vez rompa a hervir añadiremos las láminas de wonton que vamos a utilizar. Es una elaboración muy rápida ya que la pasta wonton en 1 minuto está cocinada. Una vez pasado el minuto, sacamos del agua y lo pasamos por agua fría para estirarlo y que no se nos pegue y ya lo podremos usar para el emplatado.

Para el emplatado, en la base del plato pondremos un punto de crema queso y de seguido la brandada. Cogemos la lámina de wonton y la dejaremos caer encima como si fuese un pañuelo, por encima rallaremos la salmorreta dulce y espolvorearemos con la aceituna negra.



Sonia Box

SONIA BOX

LA PERLA DE XÀBIA



Situado en plena Playa del Arenal, La Perla de Xàbia es el claro ejemplo de la continuidad familiar. El restaurante que abrieron sus padres, Antonio y Loli, en 1984 se encuentran actualmente sus hijos Sonia, Sergio y Alejandro Box quienes regentan con acierto el establecimiento.

La cocina pasa por las experimentadas manos de Sonia y Sergio, y sin duda son los arroces los que gozan de un merecido prestigio, y son garantía de excelencia y entre ellos los de pescado o de marisco gozan de merecida reputación. Pero las propuestas de La Perla son numerosas, que no solo en arroz cimientan su éxito. La proximidad del puerto marinero y su lonja garantizan la calidad de los pescados salvajes que preparan a la brasa también, pasando por momentos de gran sutileza y lucidez.

Arroces, pescados o carnes a la brasa conviven en el menú con otras recetas mediterráneas, elaboradas a partir de producto fresco, local y de temporada. Propuestas sencillas, pero de primer nivel, en un espacio con magníficas vistas al Mediterráneo, la despensa favorita de La Perla, que se convierte en otro de los alicientes del local, donde los tomates semi asados con crema de aceitunas de Jumilla, cebolletas y bonito semi curado que prepara Sonia Box, son un claro homenaje paterno, a la pasión de Antonio Box por las recetas campechanas: cada verano plantaba un pequeño huerto en casa, sobre todo con tomates, que Sonia recuerda ir a recoger con su madre y hermana. También los cítricos, tan valencianos, son los verdaderos protagonistas de su reconocido bizcocho de limón, con lemon curd, merengue y streusel de canela.

LA PERLA DE XÀBIA

🏠 Adva. de la Libertad, 21
(Playa del Arenal)
Xàbia (Alicante)

🌐 www.laperladejavea.com
📞 Telf. 96 647 07 72

EL RACÓ DE LA POBLA

SABORES

Descubre una explosión de sabores. Cada una de nuestras creaciones cuentan una historia



VALÈNCIA

Saborea la auténtica cocina valenciana en cada uno de nuestros platos

AROMAS

Déjate seducir por los aromas y sabores de nuestra tierra



ESENCIA

Sumérgete en la esencia culinaria en nuestro restaurante



INNOVACIÓN

Donde en la tradición se encuentra la innovación

TARTA DE LIMÓN



COMENSALES

4



PLATO
POSTRE



TIEMPO

1H

Bizcocho de limón:

- 380 gr harina
- 490 gr azúcar
- 210 ml de nata
- 20 gr polvo de hornear
- 7 huevos
- 140 gr mantequilla
- 5 limones ralladura
- Un poco de vodka de limón

- 120 gr azúcar
- 80 gr de mantequilla
- Ralladura de 2 limones

Poner en un bol azúcar, zumo y ralladura de limón y huevos. Cocer a baño maría sin dejar de remover hasta que espese. Retirar del fuego, añadir la mantequilla y colar.

Merengue de limón:

- 300 gr de azúcar
- 60 ml de zumo limón
- 100 ml de clara de huevo

Hacer caramelo con azúcar y zumo. Cocer hasta 120°. Batir claras y añadir el caramelo en forma de hilo. Batir hasta que enfríe.

Crema de limón:

- 3 huevos
- 60 ml de zumo de limón



Susana Salvador

SUSANA SALVADOR

BAR RICARDO



El relevo generacional fue fundamental para mantener viva la existencia de este emblemático bar de tapas valenciano que este año ha cumplido su 75 aniversario.

Susana Salvador y su marido Ricardo Mirasol, cogieron ese testigo de los padres de Ricardo y poco a poco no solo han mantenido sus propuestas más representativas; como las bravas, las habas, las ensaladillas y un sinfín de platos caseros, sino que han ido ampliando la carta con enorme calidad y personalidad.

Incorporaron los caracoles con tomate del que Susana nos ha desvelado su receta, pero su implicación ha sido fundamental con nuevas propuestas, como las alcachofas a la plancha con foie, la fritura de pescado, el revuelto de boletus y foie, y sobre todo la apuesta por el producto: centolla y nécoras de ría, gambas de Denia, cigalas de Vinaroz, quisquilla de Santa Pola y pescados salvajes: meros, rodaballos, lubinas o doradas.

Otro punto fuerte de el Bar Ricardo son los almuerzos y desde primera hora de la mañana, los bocadillos de embutido, brascadas, chivitos o tortillas surtidas llenan la barra a la espera de los pedidos. Utilizando el símil cinematográfico, todo el día resuena la frase de “más madera, es la guerra”.

BAR RICARDO

🏠 C/ Doctor Zamenhof, 16
46008 Valencia

🌐 www.barricardo.es
☎ Telf. 96 382 37 89

Tradición a domicilio

Entrega y
recogida
GRATIS

**Sin
fianza**

**Desde 3
raciones**



Pide a través de la web

tuarrocero.com

CARACOLES CON TOMATE



COMENSALES

8-10



PLATO
APERITIVO



TIEMPO
45M



INGREDIENTES:

- 2 kg caracoles variedad "choneta"
- 2 kg cebolla dulce
- 1,5 kg tomate pera maduro
- 7-8 guindillas
- 3-4 hojas laurel
- 30 gr hierbabuena seca
- 5 gr romero seco
- 3 gr tomillo seco
- 30 gr sal
- 250 cc AOVE

ELABORACIÓN:

El primer paso y muy importante es limpiar y lavar bien los caracoles, quitando la tierra que pudieran tener, bajo el chorro de agua fría. Luego se tienen que "engañar", para que estos saquen la molla. Esto se puede hacer de dos maneras, bien dejándolos a remojo con agua tibia durante una noche, si tenemos prisa sumergirlos en agua caliente e ir cambiando el agua varias veces a medida que van sacando la carne y ir soltando la baba. Esto nos llevaría unas 2 horas.

Mientras se van engañando los caracoles, picamos la cebolla a modo grueso y la sofreímos en el aceite de oliva con las guindillas, el laurel y un poco de sal, a fuego bajo durante 45 minutos.

Una vez empiece a pocharse la cebolla, añadimos el tomate troceado y pelado. Freímos durante 30-40 minutos más a fuego medio-bajo.

Una vez hecho el sofrito, reservamos para luego añadirlo a los caracoles.

Seguidamente, cuando los caracoles hayan sacado la molla completamente, los pasamos a una cazuela con agua caliente a fuego bajo, para que vayan muriendo sin esconderse.

Cuando veamos que empiezan a blanquear, subimos el fuego hasta que comience a subir la espuma, entonces apagamos el fuego y colamos los caracoles. Después los pasamos por el agua del grifo para quitar la baba que haya podido quedar.

Una vez limpios, introducimos los caracoles en una olla y cubrimos con agua. Añadimos el sofrito de tomate, la sal y la hierbabuena en una malla, para que luego podamos retirarla fácilmente.

Dejamos cocer durante 20 minutos y rectificamos de sal si fuera necesario.

5 minutos antes de apagar el fuego añadimos el romero y el tomillo.

Dejamos reposar para que se impregne de las hierbas y a continuación servimos.

Como todos los guisos es un plato que suelen estar mejor de un día para otro, porque así el caracol que es bastante insípido, va cogiendo el sabor de la salsa.



Susi Díaz

SUSI DÍAZ LA FINCA



La Finca es el sueño, hecho realidad, de Susi Díaz y de su marido José M.^a García. El local es un oasis, algo más que un restaurante, gracias a la personalidad de Susi y de José María.

Ella ha sabido dotarlo de una singularidad especial, casi única, que se refleja en los brillantes y lúcidos comentarios que encuentras en las publicaciones especializadas, que no dudan en calificarla como uno de los referentes de la cocina española. Susi Díaz y La Finca conservan su Estrella Michelin desde 2006, dos Soles Repsol a los que se suma desde este mismo año un Sol Sostenible. Recientemente ha sido elegido como caso de éxito del Proyecto Hostelería #PorElClima, un reconocimiento al compromiso por la lucha contra el cambio climático, de un restaurante respetuoso con el medio ambiente.

El producto de proximidad está muy presente en la mayoría de los platos de Susi, por lo que no le extrañe encontrar dátiles, granada, quisquilla de Santa Pola, calamares, sepionet, gambas de todo tipo, pescado de roca, las frutas y verduras con el extraordinario sabor de los productos de secano o turrón de Xixona. Todos tienen cabida en su cocina desde la delicadeza y la expresividad.

En sus presentaciones brilla la composición, una composición del equilibrio, del orden, del colorido... un plato que primero enamora la vista, para después dejar totalmente rendido al paladar.

Hoy José María ya se ha retirado, pero la sala sigue respirando su sencillez y esa hospitalidad con la que siempre recibía a los clientes y que los hacía sentirse como en su propia casa.

LA FINCA

🏠 Partida Perleta, polígono, 7
03295 Elche (Alicante)
☎ Telf. 965456007

✉ info@lafinca.es
🌐 www.lafinca.es

RAYA CON VINAGRE DE GRANADA Y ACEITE DE CAÑAÍLLA



COMENSALES

4



PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO
1H

Para la raya con vinagre de granada y aceite de cañaílla:

- 4 lomos de raya limpia
- Mantequilla clarificada
- Vinagreta de cañaílla
- Aceite de anchoas
- Vinagre de granada

- Caramelo de granada
- Escamas de sal
- Pañuelos de granada
- Flores
- Crujiente de espinas de raya
- Gelatina de granada

Vinagreta de cañaílla:

- 15 gr cañaíllas (canadillas)
- 30 gr aceite de oliva virgen extra suave

- 1 limón mediano
- 15 gr de tomate en dados
- 10 gr alcaparras
- Cebollino
- Sal
- Pimienta

Cocer las cañaíllas 6 minutos en abundante agua salada. Enfriar y retirar la molla. Quitar la tripa y las partes negras, de forma que quede totalmente blanca. Emulsionar en un cuenco el limón y 10 gramos de aceite, incorporar las cañaíllas y mantener en reposo 5-10 minutos antes de servir. Acompañar otro cuenco con los dados de tomate, las alcaparras, el resto del aceite y el cebollino.

Aceite de anchoas:

- 25 gr de anchoas de lata escurridas
- 50 gr de aceite de pepita de uva
- Para el vinagre de granada
- 50 gr de escalonia
- 50 gr de aceite de oliva
- 75 gr de vinagre de balsámico blanco
- 75 gr de zumo de granada
- 15 gr de mantequilla

Ecurrir bien las anchoas y triturar con el aceite de pepita de uva. Reservar a temperatura ambiente. Para el vinagre de granada: picar y freír la escalonia con el aceite de oliva, escurrir y reservar. Reducir el vinagre a la mitad, agregar el zumo de granada y la mantequilla y reducir de nuevo a la mitad. Agregar la escalonia y dejar que repose. Colar y reservar en frío.

Caramelo de granada:

- Isomalt
- Granos de granada mollar
- Agua mineral

Fundir el Isomalt puesto al fuego, hasta que alcance 170° C. Retirar del fogón, mezclar con unas gotas de agua y volcar sobre una placa de silicona. Hacer un tubo según se desee y rellenar con los granos de granada en formas irregulares.

Crujiente de espina de raya:

- 4 espinas de raya (de los lomos que vamos a utilizar)
- Aceite de semillas

Llevar un litro de agua a ebullición y blanquear las espinas durante 4 minutos. Dejar que enfríen y, con mucho cuidado, retirar la carne que queda entre estas de forma que las tengamos totalmente separadas unas de otras. Reservar en frío y, justo antes de emplatar, freír a 160 °C en abundante aceite de semillas.

Gelatina de granada:

- 250 gr de zumo de granada
- 2 gr de agar-agar
- Aceite

Deshacer el agaragar con el zumo de granada, verter una gota sobre un cuenco con aceite neutro y frío y dejar que se cuaje. Ecurrir y reservar.

Final y presentación: Untar una sartén antiadherente con un poco de mantequilla y marcar los lomos de raya de forma que luzcan dorados por fuera y se muestren jugosos por dentro. Disponer en un plato el lomo de raya, sobre este las cañaíllas y de seguido los dados de tomate. Salpicar con aceite de anchoas y dibujar a nuestro gusto con la gelatina y el vinagre de granada. Espolvorear con el polvo de caramelo, poner unas escamas de sal y culminar con el pañuelo de granada, flores y el crujiente de espina de raya.



Tere Carrascosa

TERE CARRASCOSA

RESTAURANTE SETAYGÜES



Tere y Boro han hecho de su casa un templo de los guisos caseros, tradicionales, elaboraciones que ella aprendió de su abuela, de su madre, con paciente obediencia.

El puchero valenciano “Estilo Siete Aguas”, plato con el que ganó el Concurso de L’Alcúdia, las alubias pintas de La Bañeza estofadas con chorizo, el arroz al horno de leña o la Olla sieteagüense, repleta de morro, de manitas de cerdo o de costillas, son algunas de las recomendaciones que encontramos a diario. En temporada podemos degustar sus gazpachos de pastor al estilo manchego o su jabalí estofado, con hierbas de la sierra, en temporada de caza.

Trabaja el bacalao con devoción y paciencia, consciente de la dificultad de trabajar este pescado, y del que nos ofrece un sabroso ajoarriero, unas deliciosas croquetas o un jugoso esgarraet, del que generosamente encontramos en el paladar las hebras del bacalao.

Lechazo, o cochinillo son otras de las especialidades que encontramos, productos que llegan de la DO Castilla-León y la DO Segovia, garantizando la calidad y la trazabilidad de unas carnes únicas. Tampoco faltan los arroces, secos y caldosos, de cuchara tradicional, de los que Tere prepara diez variedades distintas.

Las verduras llegan de las huertas cercanas, el pescado de MercaValencia. En tiempo de matanza, Boro elabora todos sus ingredientes en orzas, garantizando que todo el año podamos disfrutar de todos los productos.

RESTAURANTE SETAYGÜES

🏠 Adva. Cerro, 15
46392 Siete Aguas (Valencia)

🌐 www.setaygues.com
📞 Telf. 96 234 02 51
96 22 49 50



PUTXERO VALENCIÀ


COMENSALES
4


PLATO
PRINCIPAL


TIEMPO
2H

INGREDIENTES:

- 200 gr de garbanzos nacionales al gusto
- ¼ de morcillo o garreta de ternera
- 1 costilla de ternera con su hueso
- ¼ de gallina
- 4 espinazos o corbetes de cerdo (trozos)
- 1/4 careta de cerdo
- 1 pies de cerdo partidos por la mitad o a 1/4
- 1 chorizo y 1 morcilla de cebolla al gusto de cada uno
¡Si consigues de Orza, mejor que mejor!
- 1 trozo de codillos de jamón curado
- 2 huesos de rodilla de ternera gelatinosos y
- 2 huesos de tuétano o canilla de ternera
- 1/2 puerros
- 2 o 3 ramas de apio
- 1/2 nabo amarillo
- 1 nabo blanco
- 2 zanahorias
- 1/2 chirivía
- 3 patatas tamaño mediano y
- 4 albóndigas de carne

INGREDIENTES PILOTES:

Preparar las albóndigas (pilotes de putxero) con los siguientes ingredientes:

- 200 gr de carne de cerdo
- 300 gr de carne de ternera
- ralladura de ¼ de limón
- piñones al gusto
- 250 cl de leche
- 100 gramos de pan rallado
- Pimienta negra molida
- 1 huevo crudo
- 1 diente de ajo picado y perejil picado las medidas

ELABORACIÓN:

El putxero valenciano, debido a los tipos de ingredientes que vamos a utilizar, necesitan cada uno un distinto tiempo de cocción.

Comenzaremos por poner una cazuela grande con agua a calentar

Una vez caliente añadiremos los huesos más duros, los de jamón curado, tuétano, tocino, gallina, el morcillo de ternera con las costillas.

Cuando empieza a hervir añadiremos los garbanzos y el chorizo curado. Dejando transcurrir una hora e iremos eliminando con un cazo todas las impurezas que vaya soltando la cocción.

A continuación añadiremos los pies de cerdo y la careta.

Transcurridas 2 horas añadiremos los huesos de corbetes, o espinazo del cerdo.

Transcurrida otra hora les añadiremos todas las verduras, morcillas, blanquet y pelotas de carne. Dejaremos 1/2 hora más.

Por último añadiremos las patatas, con precaución para que no se nos deshagan e iremos rectificando de sal. Añadiremos unas hebras de azafrán para darle sabor y color.



TERESA ROMÁN

PIRINEOS



Teresa Román y su marido Paco Olivas abrieron su establecimiento a la sombra de la antigua Fe. Desde el principio, su oferta se basó en una cocina de mercado con un producto de gran calidad, con propuestas familiares. No van a encontrar arroces, pero sí inolvidables guisos caseros donde el olor y el sabor invaden el alma y buena parte del espíritu.

Todos los días reciben género de los mejores puertos de España, por ello sus berberechos al vapor, sus ostras, gamba rayada o zamburiñas pueden competir con las mejores de España.

En temporada podemos saborear excelsas setas o las olorosas trufas negras de Teruel, pues Paco es natural de la provincia. Buenas carnes; mollejas, chuleta de ternera, cabrito al horno o chuleta de Mamet (de carne blanca), son sus especialidades, al igual que el rabo de toro. Y junto a estos platos encontramos los guisos de Tere; canelones de cabrito o el guiso de los callos de bacalao, cuya receta nos la ha regalado.

En pescados es muy recomendable su rodaballo.

La sumillería es una cuestión que Paco defiende a capa y espada, encontrando una de las mejores bodegas de la ciudad. Hay que dejarse llevar por su experiencia y conocimiento.

PIRINEOS

🏠 Adva. De Campanar, 17
46009 Valencia

✉ restaurante.pirineos@gmail.com
☎ Telf. 96 340 26 28

(BAÑERA x DUCHA) en 24h

Súmate a la fórmula perfecta

Cambia la bañera por una ducha en solo 24 horas y empieza a disfrutar al máximo de tu cuarto de baño con una simple reforma

900 767 767

renoveduch.com

CALLOS DE BACALAO



COMENSALES

6



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

1H

INGREDIENTES:

- 1 kg de Callos de bacalao (vejiga natatoria)
- 50gr. De migas de bacalao
- 100 gr. De tacos de jamón ibérico
- 1 cebolla, 2 dientes de ajos
- 1 cuchara sopera de pimentón dulce de la Vera
- 1 hoja de laurel
- 1 taza de café de aceite de oliva virgen y
- 1 cuchara sopa de harina u otro espesante
- Agua

ELABORACIÓN:

Desalar bien los callos en agua fría, cambiar el agua cada tres horas. 4 cambios son suficientes.

Limpiarlos bien, retirando la telilla.

En una cazuela ponemos el aceite, la cebolla (a cuadritos pequeños) y el ajo (bien troceado) y pochamos ambos ingredientes.

En la misma cazuela añadimos el jamón y las migas (troceados ambos ingredientes).

Ponemos en la cazuela la harina y el pimentón y removemos para que se integren ambos ingredientes.

Por último añadimos los callos, el laurel y cubrimos con agua. Esperamos un primer hervor y bajamos el fuego para mantenerlos durante otros 10 minutos a fuego más suave.



Vanessa Lledó

VANESSA LLEDÓ

MIL GRULLAS



Después de un periodo como profesora en el CdT de Valencia, Vanessa Lledó, junto a su pareja Aarón Sáez, deciden abrir un restaurante en la zona universitaria, con una propuesta muy singular, la fusión.

A través de una variada oferta de tapas, recorre el universo asiático de la gastronomía, encontrando propuestas de siete países tan singulares como Japón, China, Vietnam, Tailandia, Camboya, Malasia y Singapur.

Entre sus platos, encontramos bocados tan singulares como gyozas variadas (de pollo, de verduras, de hamburguesa, de gamba roja y curry verde o de edamame y trufa negra), molletes surtidos, alitas, curry, coco, muslitos Mil Grullas, tofu ahumado, ensaladilla coreana y para acompañar encontramos pan chino al vapor o el tradicional arroz blanco. Una más que completa carta, con esa inspiración asiática que exhibe Vanessa, que nos sugieren un alucinante viaje gastronómico a quienes gustan de encontrar nuevas sugerencias culinarias.

A escasos metros de Mil Grullas, hace unos años abrió su hermano pequeño, La Sangu, donde Vanesa y Aarón proponen tapas y bocados de clara influencia asiática y fusión.

MIL GRULLAS

🏠 C/ Emili Gascó Contell, 16
46022 Valencia
☎ Telf. 652 23 22 27

✉ info@milgrullasvalencia.com
🌐 www.milgrullasvalencia.com



CROQUETA THAI DE GAMBA ROJA Y CURRY TAILANDÉS



COMENSALES

6



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

1H

INGREDIENTES:

- 75 gr de mantequilla
- 300 gr de gamba roja (pelada)
- 30 gr de ajo picado
- 90 gr de harina
- 50 gr de pasta de curry rojo
- 335 gr de nata líquida
- 330 gr de leche
- 335 gr de fumet de gamba roja (caldo hecho de manera tradicional con las cabezas de las gambas y con los cuerpos, y pimiento rojo dulce)
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

La nata, la leche, el fumet y la sal la ponemos a hervir en un cazo, y esperaremos a que rompa a hervir.

Masa de las croquetas: en una olla o sartén grande derretiremos la mantequilla y marcamos las gambas, después las separamos. Doramos el ajo, una vez tenga ese color, añadimos la pasta del curry rojo, y lo freiremos durante dos minutos, con cuidado de que no se queme. Añadiremos la harina moviendo hasta que se cree la bechamel, posteriormente añadiremos el caldo y rectificaremos de sal, sin dejar de mover llevaremos a ebullición. Una vez consigamos una burbuja gorda, removeremos durante 17 m2. Acto seguido dejaremos enfriar introduciendo la bechamel en una fuente, tapándola e introduciéndola en la nevera.

Una vez vayamos a hacer las croquetas, les vamos dando forma, pasándolas por harina/huevo y panko (pan rallado japonés). Las iremos friendo, a la hora de servir colocamos una gamba encima de la croqueta.



Vanessa Salazar

VANESSA SALAZAR

LIMA



A estas alturas ya nadie pone en duda la calidad de la cocina peruana, una de las más fascinantes del mundo, fuertemente impregnada de la cocina asiática. De esa fusión nacieron las cocinas Nikkei (japonesa) y Chifa (china) que han marcado fuertemente la gastronomía del país andino, aunando tradiciones culinarias de ambos extremos del océano.

La cocina peruana es una de las más variadas, el libro “357 listas para entender cómo somos los peruanos” llega a contabilizar hasta 491 platos típicos, siendo la gastronomía mundial con más platos típicos.

Vanessa Salazar y su marido Jean Arroé aterrizaron en Valencia hace unos 15 años. Primero abrieron Como Fusión, en el interior de un bajo de la calle Pascual y Genís, pero a finales del pasado verano inauguraron su proyecto más ambicioso, Lima, en la plaza de la Merced, un local luminoso y exquisitamente decorado, donde Vanessa disfruta ejecutando una estimulante cocina fusión, con gran técnica y personalidad, donde el Pacífico y el Mediterráneo se dan la mano, con sabores y texturas multiculturales, a lo que contribuye sin duda su proximidad al Mercado Central.

La expresividad y el colorido de sus platos refleja su cultura, en la gran variedad de sabores que encontramos, donde el equilibrio y el refinamiento son una constante de su cocina. Matices picantes, frescos, orientales, son los más comunes que detectamos, y que sin duda alegran unos platos de gran variedad que Vanessa sabe plasmar en sus creaciones.

LIMA

🏠 Plaza de La Merced, 6
46001 Valencia
☎ Telf. 962359260

✉ limarestaurantevalencia@gmail.com
🌐 www.restaurantelima.com



TIENDA ESPECIALIZADA EN EQUIPAMIENTO DE BAÑO

Últimas tendencias en azulejos, platos de ducha, mamparas, grifos, sanitarios y muebles



AHORA TAMBIÉN MOBILIARIO DE COCINA



Hogar cerámico Porcelagres

Calle Lepanto, 47 · 46960 Aldaia (València)

www.porcelagres.com

CAUSA LIMEÑA



COMENSALES

4



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

1H

Masa de Causa:

- 2 k de patata
- 50 ml de zumo de limón
- 80 ml de aceite de oliva
- 20 gr de sal
- 150 gr de pasta de ají amarillo

- ½ cebolla roja picada
- 1 zanahoria rallada cocida
- 250gr de mahonesa
- 15ml de zumo de lima
- 7 gr de mostaza
- Sal, pimienta blanca y cebollino picado

ELABORACIÓN:

Lavar las patatas, ponerlas a cocer, pelar y pasar por el pasapurés. Enfriar la masa, luego añadir los demás ingredientes, darles el punto de sal entre la acidez y el ají amarillo, amasar con las manos (con guantes) e integrar bien todos los ingredientes. Formas esferas y colocar en un aro de forma deseada.

ELABORACIÓN:

Cocer las pechugas de pollo, luego deshilar el pollo, dejarlo en un bol, añadir sal, pimienta, cebolla roja brunoise, mahonesa, zanahoria rallada y el cebollino picado. Mezclarlo todo bien.

Extras: mayonesa de Kimchee, hilos de chili, brotes y aguacate en gajos.

Emplatado: en un aro colocar la masa de causa, luego colocar el relleno del pollo con la mahonesa, decorar con el aguacate, hilos de chili y al lado la mahonesa de Kimchee.

Relleno:

- 3 pechugas de pollo



VICKY SEVILLA

ARRELS



La trayectoria de Vicky Sevilla es digna de resaltar, pues sin haber llegado a la treintena, se ha consagrado como una impecable cocinera, capaz de ofrecer desde el barrio antiguo de Sagunto, una cocina con mucha personalidad y grandes dosis de creatividad.

Después de haber pasado por varios restaurantes para apuntalar su formación, es durante su paso por Saiti, junto a Vicente Patiño, cuando decide independizarse y abrir su propio local.

Talento creativo y descaro en su ejecución son dos de las virtudes que posee, y que están muy presentes en su cocina, unidas a la valentía que demostró a la hora de reformar unas antiguas caballerizas del Palacio de los Duques de Gaeta, donde hoy se asienta su restaurante.

En su cocina destaca la tradición, el entorno y el sabor. Conceptos, que a pesar de su juventud desarrolla con destreza técnica y una profesionalidad impropias de su edad. Aptitudes que la convirtieron el pasado año en la Estrella Michelin más joven de España. A la chef que se forjó en Formentera, en un duro aprendizaje, entre quemaduras y gritos, no le atenaza la responsabilidad y sigue imparabile en su trayectoria, de la que un día fuera emergente promesa y hoy consolidada como una de las realidades más contundentes de nuestra gastronomía. No se fien del aspecto juvenil de la cocinera que salió hace unos años de Quart de les Valls, porque ya hoy se ha convertido en toda una realidad.

ARRELS

🏠 C/ Del castillo, 18
46500 Sagunto (Valencia)
☎ Telf. 606754076

🔗 www.restaurantarrels.com
RESERVAS, SÓLO VÍA WEB

BODEGA TONI BENEITO



Partida Sant Antoni, Finca El Cabeço, CV-81km 19, 46880 Bocairent (Valencia)



www.tonibeneito.com



@bodegatonibeneito



681 909 243

ESCABECHE DE POLLO



COMENSALES

2



PLATO
ENTRANTE



TIEMPO

1H



INGREDIENTES:

- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 4 dientes de ajo
- 10 bolitas pienta
- Sal al gusto
- 1 hoja laurel
- 240 ml aceite oliva
- 80 ml vino blanco
- 80 ml vinagre jerez
- 80ml agua
- 4 alitas de pollo
- Celery (apio) al gusto

ELABORACIÓN:

Calentar aceite con sal, pimienta y laurel
Freír las alitas de pollo en el aceite caliente, retirar y reservar
Añadir la verdura hasta que se poche.
Añadir el vino y dejar que evapore el alcohol
Añadir el agua y en vinagre, levantar hervor y dejar a fuego mínimo
Añadir el pollo y dejar que se cocine con el calor mínimo

Escanea el QR para saber más:



PIERDE PESO **GANA SALUD**

1ª CONSULTA CON TU MÉDICO GRATUITA

UNIDAD DE NUTRICIÓN Y OBESIDAD

NUTRICIÓN • BALÓN GÁSTRICO • ENDOMANGA
MÉTODO APOLLO • CIRUGÍA BARIÁTRICA

VALENCIA - GANDÍA - ALCOY - BENIDORM - ELCHE - TORREVIEJA

Diccionario

Agar-agar. Sustancia carragenina, un polisacárido obtenido de varias especies de algas. Lo podemos encontrar en láminas finas y transparentes. Si se disuelven en agua caliente y enfriado se vuelve gelatinoso.

Ají amarillo. Se suele cultivar en el Perú y es muy consumido en la cocina del país andino. Tiene una carne gruesa en tonos afrutados. Es muy aromático y de picor moderado.

Al dente. Término que se refiere al punto que encontramos la pasta. El estado de cocción que ofrece cierta resistencia al ser mordida. Queda firme, pero no dura.

Amalgamar. Unir o mezclar materias de naturaleza contraria o distinta.

AOVE. Iniciales del Aceite de Oliva Virgen Extra. El aceite de mayor calidad y más puro.

Bacoreta. Perteneciente a la familia de los atunes, recordándonos a las caballas, a las melvas o bonitos. Suele ser confundida con la melva. Abunda en el Mediterráneo, sobre todo en septiembre cuando acaba de desovar. En gastronomía tiene una gran presencia.

Brunoise. Variedad de corte, en este caso en dados.

Cañailla. Molusco muy típico en barras y servido como aperitivo. Se suele encontrar en fondos poco profundos. De carne sabrosa y musculada. Hay que cocerlo en agua con sal para que rompa su fibra y dureza.

Curry rojo. Curry muy popular en la cocina tailandesa, fundamentado en el uso de la leche de coco calentada con curry y salsa de pescado. También se le suele verter en contenidos cárnicos o en platos de pasta.

Chile rojo. Conocido como chile en México o guindilla en España. Este producto ha sido la base de la dieta en América desde hace unos 750 años. Después del descubrimiento, fue uno de los muchos productos que llegaron a Europa gracias al comercio. Durante los siguientes 200 años revolucionó la gastronomía española y la europea, siendo vital en los pueblos mediterráneos.

Chino. También conocido como pasapuré. Se suele utilizar para tamizar verduras, extrayendo su pulpa. Se utiliza mucho en las sopas frías como el gazpacho o salmorejo o en los guisados de carne y verdura.

Demi-glacé. Salsa de color marrón oscura formada por el fondo de ternera y $\frac{1}{4}$ de vino. Se considera una salsa madre, pues de ella, pueden derivar otras salsas. Muy popular en Francia.

Desglasar. Técnica culinaria que consiste en añadir un líquido a un recipiente en el que se ha cocinado una carne, pescado o verdura, con el fin de recuperar los sabores que quedan adheridos en el fondo.

Escalonia. También conocida como chalota o chalote. De textura y sabor parecido a la cebolla, pero mucho más fina y dulce. Su forma la encontramos entre el ajo y la cebolla. Ideal para salsa de carne y muy común en la gastronomía francesa.



**ALICANTE
GASTRONÓMICA**
ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO



DEL
29 SEP.
AL 2 OCT.
2023

La Mayor Feria GASTRONÓMICA de España

Más 60 Estrellas Michelin y 100 Soles Repsol
180 Ponencias y talleres gastronómicos
15 Concursos Profesionales
2 Salas de catas y maridajes
XVI Campeonato de España de Tortilla de Patatas lomejordelagastronomia.com
Master Class de Alta Cocina
El Rincón de las Estrellas y los Soles
La Isla de las Tapas
Túnel del Vino con más de 150 referencias
Venta directa de productos
Más de 250 Expositores
65.000 Visitantes
Y MILES DE SORPRESAS MÁS...

Así es
Alicante
Gastronómica



*Recetas
con nombre de mujer*

Créditos

TEXTO Y FOTOGRAFÍA
Vicente Gil y Pedro García Mocholí

COORDINACIÓN COMERCIAL
Adela Sáez

PRODUCCIÓN
Ainhoa Clavel

DIRECCIÓN
Sergio Peláez

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Helen M.P (XS Projectes)

IMPRESIÓN
Imprenta Valencia

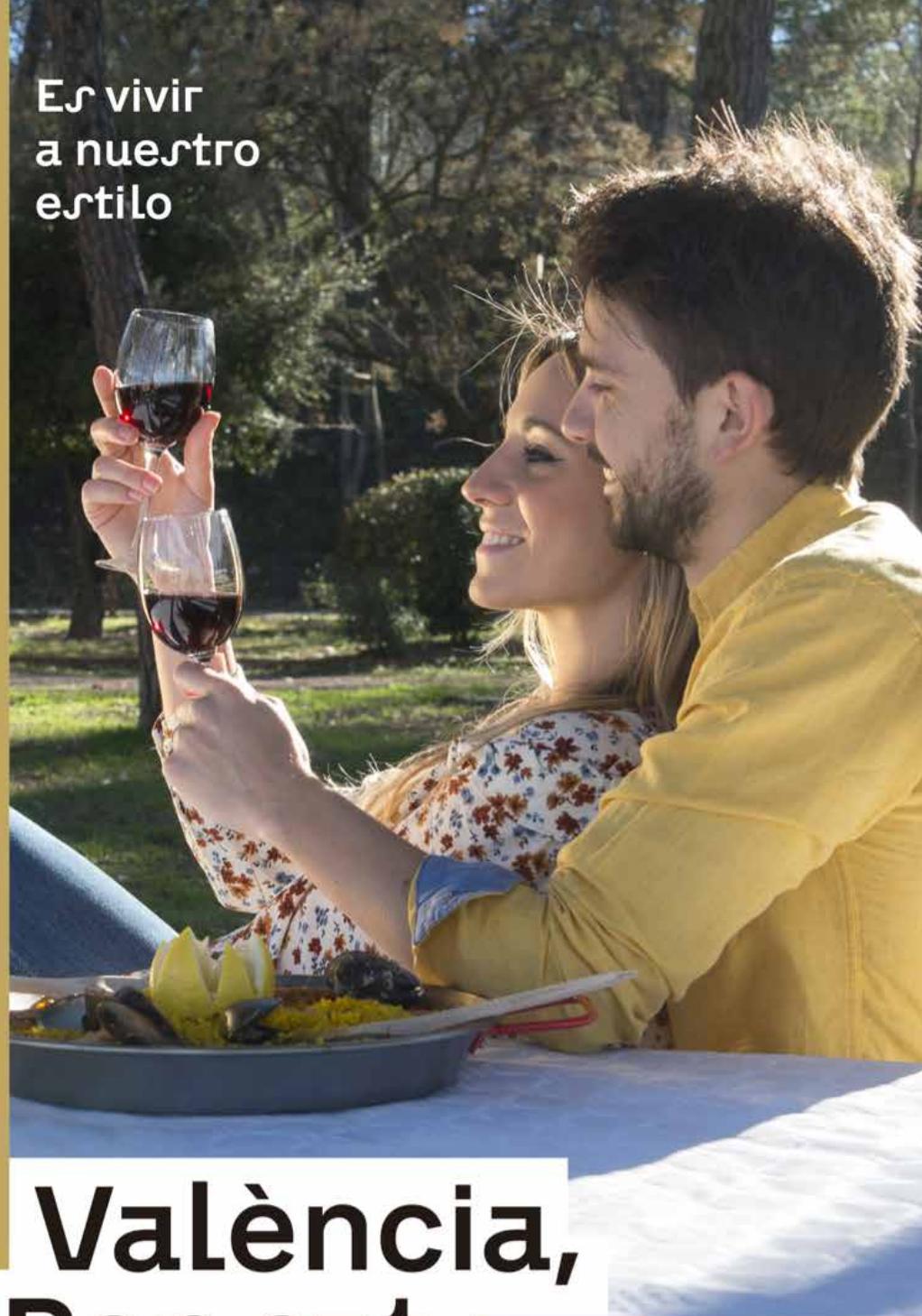
Recetas con nombre de mujer · © COPE VALENCIA

EJEMPLAR GRATUITO. Queda prohibida su venta, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la aprobación de los titulares de la propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 2070ISGTS del Código Penal). Impreso en Valencia en junio 2023.



Todos los jueves de 17 a 18 horas

Con Vicente Gil, Ainhoa Clavel y Pedro García Mocholí



**València,
"Pensat
i fet"**





ADELE CRISPINO · TRATTORIA DA CARLO
ALBA ESTEVE · ALBA
ALEJANDRA HERRADOR · ATALAYA
AURORA TORRES · LULA
BÁRBARA AMORÓS · CATERING BtC
BEGOÑA RODRIGO · LA SALITA
CARITO LOURENÇO · FIERRO
M^a JOSÉ Y CARMEN BATLLE · CASA CARMINA
CRISTINA FIGUEIRA · EL XATO
EMMANUELLE BARON · CA PEPA
ISABEL Y SILVIA GINER · L'ESTABLIMENT
LOLES SALVADOR · LA SUCURSAL
M^a JOSÉ MARTÍNEZ · LIENZO
M^a JOSÉ SAN ROMÁN · MONASTRELL
MAR SOLER · 2 ESTACIONES
MARI MURIA · CA SENTO
MARÍA ADRIÁN · LA FAROLA
MARTA MANZANERA · HUERTO MARTÍNEZ
MÓNICA MORALES · SENZILLO
NOELIA PASCUAL · CACHITO
NÚRIA MORELL · NOZOMI
RAKEL CERNICHARO · KARAK
ROSETA FÉLIX · FRAULA
SANDRA JORGE · XANGLLOT
SONIA BOX · LA PERLA DE XÀBIA
SUSANA SALVADOR · BAR RICARDO
SUSI DÍAZ · LA FINCA
TERE CARRASCOSA · SETAYGÜES
TERESA ROMÁN · RESTAURANTE PIRINEOS
VANESSA LLEDÓ · MIL GRULLAS
VANESSA SALAZAR · LIMA
VICKY SEVILLA · ARRELS