



CASTELLANO
VALENCIÀ

ALCOI

GASTRONOMÍA



GASTRONOMÍA

CAS

La cocina tradicional de estas comarcas, basada en los productos de temporada y sus exquisitos aceites, es tan suculenta como variada.

Recomendamos no abandonar la ciudad sin degustar antes su sabrosa gastronomía: las “bajoques farcides” (pimientos rellenos de arroz), la “borreta” (guisado de patatas, bacalao, sepia, espinacas, ñoras y huevos escalfados), la “olleta alcoyana” (similar a las judías estofadas pero con cardos, morcillas, etc.) y la “pericana” (condimentada con pimientos secos, bacalao, ajos y aceite).

Otra muestra de la gastronomía local son les “picadetes” o pequeños platos de aperitivo, así como sus excelentes embutidos y otras muchas especialidades gastronómicas.

Además de sus famosas peladillas, torrats y pinyonets, pueden encontrarse nueces azucaradas, pasteles de carne, de gloria, de crema, brazos de gitano y turrone.

Alcoy también es notable por el café licor, bebida típica cuyo origen hay que buscarlo en la industrialización alcoyana del siglo XIX.

Las hierbas aromáticas de la Serra de Mariola se utilizan en la fabricación del herbero, típica bebida hecha con anís dulce y hierbas en maceración.

VAL

La cuina tradicional d'aquestes comarques, basada en els productes de temporada i els seus exquisits olis, és tan suculenta com variada.

Recomanem no abandonar la ciutat sense tastar abans la seua sabrosa gastronomia: les “bajoques farcides” (pimentons farcits amb arròs), la “borreta” (guisat de creïlles, bacallà o sépia, espinacs, nyores i ous escumats), “l’olleta alcoiana” (similar als fesols estofats, però amb penques, botifarra, etc.) i la “pericana” (feta amb pimentons secs, bacallà, alls i oli.).

Una altra mostra de gastronomia local són les “picadetes” o petits plats d’aperitiu, així com els seus excel·lents embotits i altres moltes especialitats gastronòmiques.

A més de les famoses peladilles, torrats i pinyonets, poden trobar-se nous ensucrades i pastissos de carn, de glòria, nets, nous ensucrades, pastissos de carn, de glòria, de crema, braços de gitano i torrone.

Alcoi és també notable pel café licor, beguda típica l’origen del qual cal buscar en la industrialització alcoiana del segle XIX.

Les herbes aromàtiques de la Serra de Mariola s'utilitzen en la fabricació de l'herbero, beguda típica feta amb anís dolç i herbes macerades.



Vídeo Borreta



Vídeo Rossegons



Vídeo Tonyina en Escabetx



Listado de restaurantes y bares



Llistat de restaurants i bars



BAJOQUES FARCIDES

CAS

ELABORACIÓN

Sofreír la cebolla cortada finamente, luego la carne y por último el tomate con los ajos trinchados, cuando el pisto esté bien hecho añadir el arroz con el azafrán, y las setas si hubiera, rehogándolo y mezclándolo todo bien, dejándolo unos minutos y aromatizándolo con el orégano. Los pimientos, cortados en redondo por el pezón, que se reserva, se limpian bien por dentro quitándoles las pepitas, se rellenan con el arroz por igual, más o menos por la mitad para que puedan crecer, poniéndolos en una cazuela honda, a ser posible de barro, en posición vertical tapándolos con su sombrero y papel de aluminio.

Se añade a la cazuela un chorrillo de agua y un par de cucharadas de aceite y se mete en el horno fuerte (200°) sobre una hora, se baja el fuego a 120° y se tiene otra hora para que se acaben de hacer.

INGREDIENTES

- 4 pimientos rojos y jugosos de unos 200 gr
- 250 gr de arroz
- 1 cebolla
- 500 gr de tomates maduros
- 400 gr de carne de cerdo entreverada troceada
- 100 gr de setas si hay
- 2 dientes de ajo
- Una pizca de orégano
- Un poco de azafrán
- Aceite
- Sal

VAL

ELABORACIÓ

S'ha de sofregir la ceba tallada finament, després la carn i, finalment, la tomaca amb els alls trinxats. Quan el fregit estiga ben fet, s'ha d'afegir l'arròs amb el safrà, i els esclata-sangs si n'hi ha; s'ofega i es mescla tot bé, i es deixa uns minuts i s'aromatitza amb l'orenga. Els pimentons, tallats en redó pel peçó, que es reserva, es netegen bé per dins i se'ls lleven les llavorettes, s'omplin amb l'arròs per igual, més o menys per la meitat a fi que puguen créixer; se'ls posa en una cassola fonda, si és possible de fang, en posició vertical i se'ls tapa amb el seu barret (peçó) i paper d'alumini.

S'afig a la cassola un rajolí d'aigua i un parell de cullerades d'oli i es fica en el forn fort (200°) cap a una hora; es baixa el foc a 120° i es té una altra hora perquè s'acaben de fer.

INGREDIENTS

- 4 pimentons rojos i sucosos d'uns 200 g
- 250 g d'arròs
- 1 ceba
- 500 g de tomaques madures
- 400 g de carn de porc entreverada trossejada
- 100 g d'esclata-sangs, si n'hi ha
- 2 grans d'all
- Una mica d'orenga
- Un poc de safrà
- Oli
- Sal



BORRETA

CAS

ELABORACIÓN

En una olla con el caldo frío, se ponen las patatas peladas y partidas en trozos no muy grandes, la cabeza de ajos entera con un corte transversal, los pimientos troceados, las espinacas bien limpias y mas bien grandes, la guindilla y el bacalao desalado y desmigado. Se pone al fuego y cuando arranca a hervir se añade una tacita de aceite, manteniendo el hervor a fuego lento durante unos cuarenta minutos. Antes de acabar se rectifica de sal, se añade un poco de pimienta, y se sube el fuego, para dejar caer los huevos y que se escalfen.

INGREDIENTES

- 1 kg de espinacas
- 500 gr de patatas
- 200 gr de bacalao
- 2 pimientos rojos secos
- 1 cabeza de ajos
- 1 litro y 1/2 de agua
- 4 huevos
- 1 guindilla
- Pimienta negra
- Aceite
- Sal

VAL

ELABORACIÓ

En una olla amb el caldo gelat, es posen les creïlles pelades i partides en trossos no molt grans, la cabeça d'allis sencera amb un tall transversal, els pimentons trossejats, els espinacs ben nets i més bé grans, el vitet i el bacallà dessalat i esmollat. Es posa al foc i quan arranca el bull s'afeg una tasseta d'oli; mantenim el bull a foc lent durant uns quaranta minuts. Abans d'acabar es rectifica de sal, s'afeg un poc de pebre i es puja el foc, per a deixar caure els ous i que s'escalden.

INGREDIENTS

- 1 kg d'espinacs
- 500 g de creïlles
- 200 g de bacallà
- 2 pimentons rojos secs
- 1 cabeça d'allis
- 1 litre i 1/2 d'aigua
- 4 ous
- 1 vitet
- Pebre negre
- Oli
- Sal



OLLETA ALCOIANA

CAS

ELABORACIÓN

Se ponen a remojo las alubias el día anterior, cambiándoles el agua varias veces para quitarles el flato; para cocinarlas se ponen en una cacerola con agua fría junto con las carnes cortadas a tacos, las pencas bien limpias y sin hilos y con un cocción de quince minutos, los nabos y la chirivía pelados y a trozos, cociéndolo todo a fuego lento y tapado sobre hora y media, engañándolo con agua fría varias veces para mantener la misma cantidad de líquido y conseguir que las alubias queden tiernas. Con la cebolla se hace un sofrito y junto con las morcillas, se incorpora al guiso pasado ese tiempo, se sazona entonces con sal y pimienta, se añaden el azafrán y el pimentón y se aromatiza con el tomillo, dejándolo al fuego durante otra media hora.

INGREDIENTES

- 400 gr de alubias blancas pequeñas
- 3 pencas
- 250 gr de costillas de cerdo
- 150 gr de tocino
- 150 gr de asadura
- 4 morcillas de carne
- 2 nabos
- Una chirivía
- 1 cebolla grande
- 2 litros de agua
- Azafrán
- Pimienta
- Pimentón
- Tomillo
- Aceite
- Sal

VAL

ELABORACIÓ

Es posen a remulla els fesols el dia anterior i se'ls canvia l'aigua diverses vegades per a llevar-los el flat; per a cuinar-los es posen en un perol amb aigua gelada en companyia de la carn tallada en daus, les penques ben netes, sense fils i amb un cocció de quinze minuts, els naps i la xirivía pelats i a trossos. Es cou tot a foc lent i tapat durant una hora i mitja més o menys. S'enganya amb aigua gelada diverses vegades per a mantenir la mateixa quantitat de líquid i aconseguir que els fesols queden tendres. Amb la ceba es fa un sofregit i, juntament amb les botifarres, s'incorpora al guisat després d'haver passat eixe temps. S'adoba, aleshores, amb sal i pebre, s'afeg el safrà i el pebre roig i s'aromatitza amb el timó. Es deixa al foc durant una altra mitja hora.

INGREDIENTS

- 400 g de fesols blancs xicotets
- 3 penques
- 250 g de costelles de porc
- 150 g de cansalada
- 150 g de freixura
- 4 botifarres de carn
- 2 naps
- Una xirivía
- 1 ceba gran
- 2 litres d'aigua
- Safrà
- Pebre
- Pebre roig
- Timó
- Oli
- Sal



PERICANA

CAS

ELABORACIÓN

Los pimientos se asan a las brasas o se fríen rápidamente en aceite caliente para que se hinchen y no se quemen; el bacalao se asa a la plancha o directamente sobre el fuego para que sude, y los ajos se tuestan en las brasas o en la plancha.

Hecho esto, se trocea el pimiento a mano y una vez que se ha enfriado, se despina y desmiga el bacalao, y se hacen a láminas los ajos, mezclándolo todo y aliñándolo con aceite y la cucharadita de pimentón. Admite, y esto va a gustos, una vez que está hecha, escaldarla con un poco de agua muy caliente.

INGREDIENTES

- 4 pimientos rojos secos
- 100 gr de bacalao
- 2 ajos
- 1 cucharadita de pimentón
- Aceite
- Sal

VAL

ELABORACIÓ

Els pimentons es torren a les brasas o es frigen ràpidament amb l'oli calent a fi que inflen i no es cremen; el bacallà es torra a la planxa o directament sobre el foc perquè sue, i els alls es torren en les brasas o en la planxa.

Fet açò, es trosseja el pimentó a mà i, una vegada que s'ha gelat, es desespina i s'esmolla el bacallà, i es fan a làmines els alls. Es mescla tot i s'adoba amb oli i la culleradeta de pebre roig.

Admet, i açò va a gustos, una vegada que està feta, escaldar-la amb un poc d'aigua molt calenta.

INGREDIENTS

- 4 pimentons rojos secs
- 100 g de bacallà
- 2 alls
- 1 culleradeta de pebre roig
- Oli
- Sal

ESPA DENYES

CAS

ELABORACIÓN

Se limpian y se despinan las sardinas, quitándoles la cabeza y según tamaño, separándolas en dos filetes, para seguidamente rebozarlas en gacheta o pasadas por huevo y harina, y freírlas en abundante aceite bien caliente. También se utilizan otros pescados como la merluza y la pescadilla.

INGREDIENTES

- Sardinas
- Harina
- Huevo
- Agua
- Aceite
- Sal



VAL

ELABORACIÓ

Es netegen i es desespinen les sardines, se'ls lleva el cap i, segons la grandària, se separen en dos filets, per a poder a continuació arrebossar-les amb farinetes o passades per ou i farina. Es frigen amb l'oli ben calent, que ha de ser abundant. També s'utilitzen altres peixos com el lluç o el llucet.

INGREDIENTS

- Sardines
- Farina
- Ou
- Aigua
- Oli
- Sal

ABISINIOS I GARIBALDINOS

CAS

ELABORACIÓN

Después de hervir los huevos, se dejan enfriar y se cortan en cuartos a la larga, rebozándolos en gacheta y friéndolos a continuación.

Esto mismo se puede realizar con gambas en lugar de huevos, y recibe el nombre de "garibaldinos".

INGREDIENTES

- Huevos duros
- Harina
- Aceite
- Sal



VAL

ELABORACIÓ

Després de bullir els ous, es deixen gelar i es tallen en quarts a la llarga, s'arrebossen amb farinetes i es frigen a continuació.

Açò mateix es pot realitzar amb gambes en lloc d'ous, i aleshores reben el nom de "garibaldins".

INGREDIENTS

- Ous durs
- Farina
- Oli
- Sal

CROQUETES D'ALADROC

CAS

ELABORACIÓN

Para hacer la masa se desespinan los boquerones y se desmenuzan con un cuchillo, mezclándolos con la miga de pan mojada y escurrida, los ajos trinchados muy pequeños, el huevo, el perejil, el pimentón rojo, la pimienta negra y un poco de sal. Una vez bien mezclado todo, se les da forma como de pelotitas y se aplastan en la mano, se enharinan y se frien en aceite muy caliente.

INGREDIENTES

- 100 gr de pan
- 500 gr de boquerón grande
- 1 huevo
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Pimentón rojo
- Pimienta negra
- Aceite
- Sal.

VAL

ELABORACIÓ

Per a fer la massa es desespinen els aladroc i s'esmicolen amb un ganivet; es mesclen amb la molla de pa banyada i escorreguda, els alls trinxats molt xicotets, l'ou, el julivert, el pebre roig, el pebre negre i un poc de sal. Una vegada ben mesclat tot, se'ls dona forma de pilotetes i s'esclafen amb la mà, s'enfarinen i es frigen amb l'oli ben calent.

INGREDIENTS

- 100 g de pa
- 500 g d'aladroc gran
- 1 ou
- 2 grans d'all
- Julivert
- Pebre roig
- Pebre negre
- Oli
- Sal



PRODUCTOS KM 0



ACEITE MASÍA LA MOTA
Crta. de la Font Roja Km 5
Alcoi/Alcoy
96 654 03 70
www.masialamota.com
reservas@masialamota.com



ACEITUNAS SERPIS
Crta. Banyeres, km 2
Alcoi/Alcoy
www.serpis.com
serpis@serpis.com



CERVESES LLUNA
C/Barranc de Na Lloba, 31
Alcoi/Alcoy
96 627 81 13
cerveleslluna.com
info@cerveleslluna.com



LICORES SINC
Pol. Ind. Cotes Baixes, Carrer C, 3
Alcoi/Alcoy
96 533 05 60
www.destilerias-sinc.com
sinc@destilerias-sinc.com



PAPAS DELTELL
C/ La Safor, 3 C
Alcoi/Alcoy
628 471 605
www.facebook.com

EMPRESAS DE CATERING



COMIDAS A ESCOLARES Y COLECTIVOS
C/ Gabriel Miro, 27
Alcoi/Alcoy
966 52 01 50



SAVOY CATERING & EVENTOS
C/ Casablanca 9
Alcoi/Alcoy
965 54 72 72
savoy@hostalsavoy.com



DECASA GASTRONOMIA SL
C/ Benimerines, 43 (Polígono Santiago Paya)
Alcoi/Alcoy
966 52 27 28
www.bondiet.es
expansion@bondiet.es



ANTONIO Y GUILLERMINA
Plaza Jaime El Conqueridor, 3
Alcoi/Alcoy
965 52 33 54
antonioyguillermina.com
info@antonioyguillermina.com



Patronato Provincial de Turismo de la Costa Blanca

Tel. +34 965 23 01 60
 Fax. +34 965 23 01 55
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



TOURIST INFO ALCOI

Pla a de Espanya, 14
 03801 Alcoi/Alcoy (Alicante)
 Tel. +34 965 53 71 55
 Fax. +34 965 53 71 53
alcoi@touristinfo.net
www.alcoiturisme.com



Comprometidos con la calidad y la excelencia para la satisfacción de nuestros turistas.
 Compromesos amb la qualitat i l'excel·lència per a la satisfacció dels nostres turistes.

