



CALLOSA D'EN SARRIÀ

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH

GASTRONOMÍA
BON DIA I BONA OLLA A MIG DIA



callosa.es/turismo
lasfuentesdelalgar.com



LA GASTRONOMÍA CALLOSINA ES...

UN PLACER PARA TU PALADAR

ES Al encontrarse a caballo entre la costa y la montaña, Callosa d'en Sarrià cuenta con una rica y variada gastronomía tradicional de mar y de interior. Cocina forjada por el paso de las diversas civilizaciones, que dejaron sus alimentos y su forma de cocinarlos.

El popular "putxero amb pilotes" consta de tres platos: sopa de fideos hecha con el caldo del puchero, pelotas de carne picada envueltas en hojas de col hervida y el "putxero" (cocido) hecho con la carne y los garbanzos.

El arroz es la base de otros muchos platos importantes como el "arròs en crosta". Al arroz se le suele añadir longaniza blanca y butifarra. Una vez semi cocinado y antes de acabar su cocción en el horno (leña/eléctrico/gas) se cubre con huevo batido. Con lo que se consigue una "crosta" de huevo.

El plato típico de los días de lluvia lo constituyen los "minxos". Se trata de una base hecha de pasta de harina, escaldada, sobre la que se ponen todo tipo de verduras troceadas (fresca y en salmuera) y pescado

(pescadilla y sepionet) que se coloca sobre una tabla de madera para ser horneado. Se come acompañado de "all i oli" y vino tinto.

De postre, podemos tomar el níspero en todas sus variedades (natural, en almíbar, zumo, dulces, mermelada y licores), las tradicionales cocas, rollos y sequillos y "els pastissets d'aiguarent i a l'aire", típicos de la Navidad y de las fiestas mayores.

En Callosa puede comprar los productos más típicos de la zona, al igual que darse un paseo por los mercadillos semanales: Lunes: ropa, calzado, complementos, productos de limpieza... Martes y Sábados: fruta, verduras, encurtidos, embutidos, flores...

La imagen más tradicional de Callosa la conforman:

- La Iglesia Arciprestal de San Juan Bautista.
- Las ermitas y retablos cerámicos de sus calles.
- El Calvario.
- El Poador (lavadero de la Fuente Mayor).
- El Museo Etnológico y Arqueológico.
- Les Fonts d'Algar.

VAL Com que es troba a cavall entre la costa i la muntanya, Callosa d'en Sarrià compta amb una rica i variada gastronomia tradicional de mar i d'interior. Cuina forjada pel pas de les diverses civilitzacions, que van deixar els seus aliments i la seua forma de cuinar-los.

El popular "putxero amb pilotes" consta de tres plats: sopa de fideus feta amb el caldo de l'olla, pilotes de carn picada embolicades en fulles de col bullida i el "putxero" (olla) fet amb la carn i els cigrons.

L'arròs és la base de molts altres plats importants com "l'arròs en crosta". A l'arròs se li sol afegir llonganissa blanca i botifarra. Una vegada semi cuinat i abans d'acabar la seua cocción en el forn (l'lenya/elèctric/gas) es cobrix amb ou batut. Amb el que s'aconsegueix una "crosta" d'ou.

El plat típic dels dies de pluja ho constitueixen els "minxos". Es tracta d'una base feta de pasta de farina, escaldada, sobre la qual es posen tot tipus de verdures trossegades (fresca i en salmorra) i peix (llucet i sepionet) que es col·loca sobre



una taula de fusta per a ser enforat. Es menja acompanyat “d’all i oli” i vi negre.

De postres, podem prendre el nyesprou en totes les seues varietats (natural, en almívar, suc, dolços, melmelada i licors), les tradicionals coques, rotllos i sec i “els pastissets d’aiguardent i a l’aire”, típics del Nadal i de les festes majors.

A Callosa pot comprar els productes més típics de la zona, igual que fer un passeig pels mercats ambulants setmanals. Dilluns: roba, calçat, complements, productes de neteja... Dimarts i dissabtes: fruita, verdures, confitats, embotits, flors...

La imatge més tradicional de Callosa la conformen:

- L’Església Arxiprestal de Sant Joan Baptista.
- Les ermites i retaules ceràmics dels seus carrers.
- El Calvari.
- El Poador (llavador de la Font Major).
- El Museu Etnològic i Arqueològic.
- Les Fonts d’Algar.



EN Callosa d’en Sarrià is placed between the coast and the mountain and this allows it to have a rich and varied gastronomy of sea and mountain. This cuisine has been carved out through the different civilisations that left their foods and their cooking style.

The popular putxero amb pilotes is made up of three dishes: noodles soup made with the putxero (stew) broth, large meatballs wrapped with blanched cabbage leaves and the putxero made with meat and chickpeas.

Rice is the base of many other important dishes such as arròs amb costra. It is common to add white sausage and blood sausage. Once the cooking process has started and before finishing it in the (wood/electric/gas) oven it is coated with beaten egg. Therefore, you get a crosta (crust) of egg.

The typical dish for a rainy day is minxos. It is a kind of pizza made with scalded flour, on which all kinds of chopped vegetables (fresh and pickled) and fish (whiting and baby cuttlefish) are placed. It is put, then, on a wooden board and baked. It is typically eaten with all i oli and red wine.



As a dessert, we can have loquat in all varieties (natural, in syrup, juice, patisserie, jam and liquor), traditional cocas, rollos and sequillos and pastissets d’aiguardent or pastissets a l’aire, typical at Christmas holidays and at the major festivities.

In Callosa d’en Sarrià you can buy the most typical products of the area and browse around one of our weekly street markets; Mondays: clothes, footwear, accessories, cleaning products... Tuesdays and Saturdays: fruit, vegetables, pickles, flowers...

The most traditional image of Callosa is made up with:

- Saint Juan Bautista Archpriest Church.
- Hermitages and outdoor ceramic reredos.
- The Calvario (Stations of the Cross).
- The Poador (ancient laundry area) from the Major fountain.
- The Ethnological and Archaeological Museum.
- The Algar Waterfalls.

LOS NÍSPEROS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ

LA FRUTA REINA DE LA PRIMAVERA.

ES El Níspero de Callosa d'en Sarrià posee la denominación de origen desde el 14 de enero de 1992. Se trata de un árbol de la familia de las rosáceas, siempre verde y generalmente muy productivo, cuyo origen remoto se sitúa en China y Japón.

En esta zona del interior de la Marina Baixa se dan unas condiciones naturales muy aptas para el cultivo del níspero: como son el clima templado y unas aguas de calidad excelente.

También señalar que las condiciones sociológicas y humanas han sido altamente significativas y favorecedoras para que el níspero progresase en Callosa d'en Sarrià hasta convertir al municipio en el principal productor de España.

VAL El nyespro de Callosa d'en Sarrià posseix la denominació d'origen des del 14 de gener de 1992. Es tracta d'un arbre de la família de les rosàcies, sempre verd i generalment molt productiu, l'origen remot se situa a la Xina i el Japó.

En esta zona de l'interior de la Marina Baixa es donen unes condicions naturals molt aptes per al cultiu del nyespro: com són el clima temperat i unes aigües de qualitat excel·lent.

També cal assenyalar que les condicions sociològiques i humanes han sigut altament significatives i afavoridores perquè el nyespro progressara a Callosa d'en Sarrià fins a convertir el municipi en el principal productor d'Espanya.

EN The Callosa d'en Sarrià Loquat has had a protected designation of origin since 1992. It is a tree of the rosaceae family, evergreen and generally very productive. It comes all the way from China and Japan.

This area of the Marina Baixa enjoys natural conditions which are very suitable for growing loquats: such as a mild climate and excellent water quality.

It should also be pointed out that sociological and human involvement has been highly significant and beneficial to the continued production of the loquat in Callosa d'en Sarrià and the municipality has become the main producer in Spain.



ES Muchos de los visitantes que llegan a Callosa se sorprenden al ver algunos campos cubiertos. Se trata de estructuras que ayudan a proteger a la fruta del viento (ya que la hoja afilada del níspero podría dañar al fruta cuando ésta se encuentra madura) y de posibles tormentas de granizo.

VAL Molts dels visitants que arriben a Callosa es sorprenden en vore alguns camps coberts. Es tracta d'estructures que ajuden a protegir la fruita del vent (ja que la fulla esmolada del nyespro podria danyar la fruita quan esta es troba madura) i de possibles tempestats de pedra.

EN Many visitors who come to Callosa are surprised when they see some fields covered over. These are structures which help to protect the fruit from the wind (as the sharp leaves of the loquat can damage the fruit when it is ripe) and from possible hail storms.



ES La recolección del níspero se realiza de forma manual entre los meses de abril y mayo. Al ser una fruta muy delicada requiere de un manipulado y envasado complejo, para que llegue en las mejores condiciones al consumidor y así poder disfrutar de la calidad de los Nísperos de Callosa d'en Sarrià.

VAL La recol·lecció del nyespro es realitza de forma manual entre els mesos d'abril i maig. En ser una fruita molt delicada requerix d'un manipulat i envasament complex, perquè arribe en les millors condicions al consumidor i així poder disfrutar de la qualitat dels nyespros de Callosa d'en Sarrià.

EN The loquats are picked by hand between the months of April and May. As it is a delicate fruit it requires complex handling and packing to ensure that it reaches the consumer in top condition so that they can fully enjoy the quality of Callosa d'en Sarrià Loquats.



ES Las características particulares del níspero son:
Color: Anaranjado o amarillento.
Sabor: Dulce o ligeramente ácido.
Polpa: Amarillenta, brillante y compacta.
Forma: Ovalada y pronunciada a veces en la parte que se une a la rama.

VAL Les característiques particulars del nyespro són:
Color: Ataronjat o groguenc.
Sabor: Dolç o lleugerament àcid.
Polpa: Groguenca, brillant i compacta.
Forma: Ovalada i pronunciada a vegades en la part que s'unix a la branca.

EN The particular characteristics of the Loquat are:
Colour: Orangey or yellowish.
Flavour: Sweet or slightly acid.
Pulp: Yellowish, shiny and compact.
Shape: Oval and sometimes pointed at the end joined to the branch.

QUESOS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ

TRADICIÓN Y CALIDAD

ES QUERONSA S.L. fue fundada en 1968 por Dña. María Devesa Llorens. La producción inicial era de dos kilos de queso diarios, que se vendían en el mercado del pueblo.

En 1974 su hijo D. Salvador Ronda Devesa compró una cuba, un pasteurizador a placas y una caldera de vapor, y empezó a abrirse mercado en el sector lácteo elaborando queso fresco de forma artesanal y distribuyéndolo en la provincia de Alicante. En 1981 cambió y modernizó las instalaciones. Se incrementó notablemente la producción y se abrieron nuevos puntos de venta. En 1997 volvió a cambiar de generación, siendo ahora el gerente D. Juan Javier Ronda Sanchis y la elaboradora Dña. María Antonia Ronda Savall.

La marca comercial con la que se venden los quesos de QUERONSA S.L. es QUESERÍA SAN ANTONIO. Esta empresa se dedica a fabricar principalmente quesos frescos de las variedades: callosí, Alicante y tipo Burgos. La principal característica

del queso fresco callosí es el sabor que impregna la boca con un gusto a leche recién ordeñada muy peculiar. Tiene el color blanco, la textura firme y un aroma intenso. Además de los frescos, tiene una amplia gama de quesos semicurados y curados de leche de cabra y vaca:

- Queso de cabra semicurado.
- Queso de cabra semicurado servilleta.
- Queso añejo de cabra.
- Queso curado de cabra con romero de la Sierra Mariola.
- Queso rueda de vaca curado.

El buen hacer de esta empresa con sus quesos, unido a la gran calidad y magnífico sabor se ha visto recompensado a lo largo de su trayectoria con los galardones que les han otorgados. Premios de reconocimiento a sus quesos tanto a nivel nacional como internacional. Incluyendo premios de la talla de los World Cheese Award, donde premian a los mejores quesos del mundo.

VAL QUERONSA S.L. va ser fundada el 1968 per la Sra. María Devesa Llorens. La producció inicial era de dos quilos de formatge diaris, que es venien en el mercat del poble.

El 1974 el seu fill Sr. Salvador Ronda Devesa va comprar una bota, un pasteuritzador a plaques i una caldera de vapor, i va començar a obrir-se mercat en el sector lacti elaborant formatge fresc de forma artesanal i distribuint-lo en la província d'Alacant. El 1981 va canviar i va modernitzar les instal·lacions. Es va incrementar notablement la producció i es van obrir nous punts de venda.

El 1997 va tornar a canviar de generació, sent ara el gerent Sr. Juan Javier Ronda Sanchis i l'elaboradora Sra. María Antonia Ronda Savall.

La marca comercial amb què es venen els formatges de QUERONSA S.L. és QUESERÍA SAN ANTONIO. Esta empresa es dedica a fabricar principalment formatges frescos de les varietats:



callosina, Alacant i tipus Burgos.

La principal característica del formatge fresc callosí és el sabor que impregna en la boca amb un gust a llet acabada de muntir molt peculiar. Té el color blanc, la textura ferma i un aroma intens.

A més dels frescos, té una àmplia gamma de formatges semicurats i curats de llet de cabra i vaca:

- Formatge de cabra semicurat.
- Formatge de cabra semicurat tovalló.
- Formatge anyenc de cabra.
- Formatge curat de cabra amb romer de la Serra Mariola.
- Formatge roda de vaca curat.

El bon fer d'esta empresa amb els seus formatges, unit a la gran qualitat i magnífic sabor s'ha vist recompensat al llarg de la seua trajectòria amb els guardons que els han atorgat. Premis de reconeixement als seus formatges tant en l'àmbit nacional com internacional. Incloent premis de la talla dels World Cheese Award, en què premien els millors formatges del món.

EN QUERONSA S.L. was founded in 1968 by Mrs. María Devesa Llorens. The initial daily production consisted of 2 kilos of cheese which was sold at the local market.

In 1974 her son Mr. Salvador Ronda Devesa bought a barrel, a plate pasteurizer and a steam boiler and so he started to open a market in the dairy industry by making handmade fresh cheese and selling it through the Alicante area. In 1981 the facilities were changed and modernized. Production was significantly increased and new points of sale were opened. In 1997 there was another generation change, being now the manager Mr. Juan Javier Ronda Sanchis and the manufacturer Mrs. María Antonia Ronda Savall.

The trademark with which QUERONSA S.L. cheeses are sold is QUESERÍA SAN ANTONIO. This company mainly produces fresh cheeses of the following varieties: Callosí, Alicante and Burgos. The main characteristic of the Callosí fresh cheese is that its flavour fills your mouth with a very

peculiar taste of fresh milk. It has white color, solid texture and an intense scent. In addition to fresh cheeses, it has a wide range of semi-cured and cured goat and cow's milk cheeses:

- Semi-cured goat cheese.
- Semi-cured goat cheese (napkin kind).
- Aged goat cheese.
- Cured goat cheese with rosemary from Sierra Mariola.
- Cured cow cheese (wheel kind).

The good deeds of this company with its cheeses, together with the great quality and an excellent flavour, has been rewarded throughout its trajectory. Their cheeses have been awarded both nationally and internationally. Among others, they have awards the size of the World Cheese Award, where the best cheeses in the world are rewarded.

RECETAS DE PLATOS TÍPICOS

PLATOS DISHES

PUTXERO AMB PILOTES

CROSTA

FAVES SACSADES

SANGUETA

COQUETES EN PÉSOL

MINXO

MINXO DE BLEDA

COCA FARCIDA

COCA DE BLEDA

POSTRES DESSERTS

PASTISSETS DE L'AIRE

PASTISSETS D'AIGUARDENT

SEQUILLOS

ROTILLOS DE TARONJA

PA SOCARRAT

COCA DE GLÒRIA

SORBET DE NYESPRO

PASTÍS DE NYESPRO

PUTXERO AMB PILOTES

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

Puchero: 250 g de ternera, 1 muslo y contramuslo de gallina, media manita de cerdo, 2 blanquets, 200 g de garbanzos, 2 patatas, 1 carlota, 1 nabo, 1 puerro, 2 tronchos de cardo.

Pelotas: 100 g de pechuga de pollo, 100 g de ternera, 100 g de cerdo, 3 hígados de pollo, 4 hojas de col, 150 g de pan, 1 huevo, 1 rama de perejil, 1 ajo, 1 limón rallado y azafrán.

¿CÓMO SE HACE?

Pelotas: Por un lado en agua hirviendo escaldas las hojas de col -poner y sacar-. Por otro lado, mezclas la carne, el huevo, el pan -previamente remojado en agua-, el limón, el perejil y el ajo. Amásalo bien, luego formas pelotas y las enrollas con las hojas de col escaldadas.

Puchero: Pon la carne en una cazuela con agua. Antes de hervir retira la espuma. Cuando hierva el agua añade los garbanzos, la verdura y déjala hervir durante 2 horas. A continuación pon la patata y las pelotas y deja 2 horas más.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Opcional: También puedes hacerlo con la olla exprés.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año, pero por tradición sobretudo el día de Navidad y el domingo de Fiestas de Moros y Cristianos.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

4 horas y 15 minutos.

DIFICULTAD

Baja.

VAL AMB QUÈ ES FA?

Olla: 250gr de vedella, 1 cuixa i contracuixa de gallina, mitja maneta de porc, 2 blanquets, 200 gr de cigrons, 2 creïlles, 1 carrota, 1 nap, 1 all porro, 2 tronxos de card.

COM ES FA?

Pilotes: Per un costat en aigua bullint escaldeu les fulles de col - posar i traure -. D'altra banda, mescleu la carn, l'ou, el pa, (prèviament remullat en aigua), la llima, el joliver i l'all. Pasteu-ho bé i enrotlleu-ho amb les fulles de col escaldades.

Olla: Poseu la carn en una cassola amb aigua. Abans de bullir retireu la bromera. Quan bulla l'aigua afegiu els cigrons, la verdura i deixeu-la bullir durant dos hores. A continuació poseu la creïlla i les pilotes i deixeu-ho dos hores més.

CONSELLS PRÀCTICS

Opcional: també pots fer-ho amb l'olla exprés.

QUAN ES FA?

Tot l'any, però sobretot el dia de Nadal i el diumenge de festes de Moros i Cristians.

QUANT DE TEMPS?

4 hores i 15 minuts.

DIFICULTAT

Baixa.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

Stew: 250 g of veal, 1 hen leg quarter, half a pig's foot, 2 blanquets (white blood sausages), 200 g of chickpeas, 2 potatoes, 1 carrot, 1 turnip, 1 leek, 2 cardoon hearts.

Large meatballs: 100 g of minced chicken breast, 100 g of minced veal, 100 g of minced pork, 3 minced chicken livers, 4 cabbage leaves, 150 g of bread, 1 egg, 1 leave of parsley, 1 clove of garlic, 1 grated lemon and some saffron.

HOW IS IT MADE?

Large meatballs: On the one hand, blanch the cabbage leaves putting them into hot water. On the other hand, mix the minced meat, the egg, the bread (previously soaked), the grated lemon, the parsley and the chopped garlic. Knead well the mix, make 4 large meatballs and wrap them with the blanched cabbage leaves.

Stew: Put the meat into a pot with water and bring to a boil. Before the water boils, skim off the skum. As the water boils add the chickpeas and the vegetables and let it cook for 2 hours. Then add the potatoes and the large meatballs and let it cook for 2 more hours.

PRACTICAL TIPS

Optional: You can also cook it in the pressure cooker.

WHEN IS IT MADE?

All year long, but specially on Christmas Day and on the Sunday of the festivity of Moros y Cristianos.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

4 hours and 15 minutes.

DIFFICULTY

Low.

CROSTA

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

400 g de arroz, 250 g de muslos de pollo, 250 g de careta de cerdo, 1 manita de cerdo, 200 g de ternera, 2 morcillas, 2 longanizas blancas, 1 blanquet, 250 g de garbanzos, 8 huevos, 1 cucharada de manteca de cerdo, azafrán y sal.

¿CÓMO SE HACE?

Pon a hervir en una olla el pollo, el cerdo, la ternera y los garbanzos. Una vez está todo cocido quita los huesos a la carne. Resérvalo.

En una cazuela de hierro pon la manteca, cuando esté deshecha sofríe el arroz y añade el caldo anterior (2 tazas de caldo por 1 de arroz), la carne, el blanquet, las morcillas, las longanizas y los garbanzos. Ponlo al horno a 200°.

Consume el caldo hasta que esté casi seco, e incorpora los huevos batidos.

Vuelve a colocarlo en el horno y deja cuajar los huevos hasta que se vean dorados.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Tiempo de cocción del arroz unos 15 minutos, más 5 minutos de cuajado de los huevos.

¿CUÁNDO SE HACE?

Carnaval.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

1 hora y 15 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

400 gr d'arròs, 250 gr de cuixa de pollastre, 250 gr de careta de porc, 1 maneta de porc, 1 cuixa de conill, 200 gr de vedella, 2 botifarres, 2 llonganisses blanques, 1 blanquet, 250 gr de cigrons, 8 ous, 1 cullerada de sagí de porc, safrà i sal.

COM ES FA?

Poseu a bullir en una olla el pollastre, el porc, el conill, la vedella i els cigrons. Una vegada està tot cuit lleveu els ossos a la carn. Reserveu-ho.

En una cassola de ferro poseu el sagí, quan estiga desfet sofregiu l'arròs i afegiu el caldo, que prèviament heu bullit (2 tasses de caldo per 1 d'arròs), la carn, el blanquet, les botifarres i les llonganisses. Poseu-ho al forn a 200°. Consumiu el caldo fins que estiga quasi sec, i incorporeu-hi els ous batuts. Torneu a col·locar-ho en el forn i deixeu quallar els ous fins que es vegin daurats.

CONSELLS PRÀCTICS

Temps de cocció de l'arròs uns 15 minuts, més 5 minuts de coagulació dels ous.

QUAN ES FA?

Carnestoltes.

QUANT DE TEMPS?

1 hora i 15 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

400 g of rice, 250 g of chicken legs, 250 g of pork face, 1 pig foot, 1 rabbit leg, 200 g of veal, 2 black pudding, 2 white sausages, 1 blanquet (white blood sausage), 250 g of chickpeas, 8 eggs, 1 tablespoon of lard, saffron and salt.

HOW IS IT MADE?

Put the chicken, the pork, the rabbit, the veal and the chickpeas into a pot to boil. Once everything is cooked remove the bones. Set this aside. Fry the lard on an iron pot and then fry the rice with the lard and add some broth from the one you have in your pot (2 to 1 broth to rice), the meat, the white sausage, the black pudding and the sausages. Bake it to 200°C until the broth is almost consumed and then coat with beaten eggs. Put it again into the oven and let it bake until the eggs are golden brown.

PRACTICAL TIPS

Cooking time of rice, about 15 minutes, plus 5 more minutes for the eggs to settle.

WHEN IS IT MADE?

Carnival.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

1 hour and 15 minutes.

DIFFICULTY

Medium.

FAVES SACSADES

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

2 Kg de habas, 4 cebollas tiernas, 2 morcillas de cebolla seca, 2 longanizas rojas, 4 huevos, 125 ml de agua.

¿CÓMO SE HACE?

Sofríe la cebolla. A medio hacer pon medio vaso de agua; cuando empiece a hervir añade las habas.

Remuévelas (cogiendo la olla por las asas y sujetando la tapadera para que las habas pasen de abajo a arriba y al revés) cada 5 minutos mientras van hirviendo.

Deja a fuego medio 30 minutos, e incorpora la morcilla y la longaniza. Manténlo al fuego 15 minutos más. Cuando esté cocido añade los huevos, y deja cocer 2 minutos tapado.

CONSEJOS PRÁCTICOS

La función de remover las habas es para que no se peguen en la olla. Cuécelas a fuego lento. Opcional: Puedes añadir costilla de cerdo a trozos pequeños, y sofreírla en compañía de la cebolla.

¿CUÁNDO SE HACE?

Carnaval, Pascua.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

1 hora.

DIFICULTAD

Baja.

VAL AMB QUÈ ES FA?

2 Kg de faves, 4 cebes tendres, 2 botifarres de ceba seca, 2 llonganisses roges, 4 ous, 125ml d'aigua.

COM ES FA?

Sofregiu la ceba. A mig fer poseu mig got d'aigua; quan comence a bullir afegiu les faves.

Cal remoure-les (agafant l'olla per les anses i subjectant la tapadora perquè les faves passen de davall a dalt i al revés) cada 5 minuts mentres van bullint.

Deixeu-ho a foc mitjà 30 minuts, i incorporeu-hi la botifarra i la llonganissa. Manteniu-ho al foc 15 minuts més. Quan està cuit afegiu els ous, i deixeu-ho coure 2 minuts tapat.

CONSELLS PRÀCTICS

La funció de remoure o saccar les faves és perquè no s'apeguen en la cassola. Coeu-les a foc lent.

Opcional: Pots afegir costella de porc a trossets, i sofregir-la en companyia de la seba.

QUAN ES FA?

Carnestoltes, Pasqua.

QUANT DE TEMPS?

1 hora.

DIFICULTAT

Baixa.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

2 Kg of broad beans, 4 spring onions, 2 onion black pudding (dry), 2 red sausages, 4 eggs, 125ml of water.

HOW IS IT MADE?

Fry lightly the onions. When the onions are half done, add half a glass of water; when the water boils, add the broad beans.

Shake the beans (by taking the pot handles and holding the top so the beans go up and down) each 5 minutes while they are boiling.

Leave them cooking on a medium heat for 30 minutes and add the black pudding and the sausage. Keep cooking for 15 more minutes. When everything is cooked, add the eggs and leave them cook for 2 minutes with the pot covered.

PRACTICAL TIPS

The purpose of shaking the beans is to avoid them to stick to the pan. Cook them on a low heat. Optional: You can add some chopped pork ribs and lightly fry them together with the onions.

WHEN IS IT MADE?

Carnival, Easter.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

1 hour.

DIFFICULTY

Low.

SANGUETA

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

1 kg de sangueta, 2 cebollas grandes, 100 ml de aceite de oliva, 1 cucharita de orégano, 1 cucharita de pimentón rojo, agua y sal.

¿CÓMO SE HACE?

Frie la cebolla hasta que esté blandita y añade la sangre troceada. Déjala un rato al fuego y remuévela un par de veces y añade el orégano, el pimentón rojo, la sal y el agua hasta que la cubra.

Deja 10-15 minutos hirviendo a fuego lento.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

30 minutos.

DIFICULTAD

Baja.

VAL AMB QUÈ ES FA?

1 Kg de sangueta, 2 cebes grans, 100 ml d'oli d'oliva, 1 cullereta d'orenga, 1 cullereta de pebre roig, aigua i sal.

COM ES FA?

Fregiu la ceba fins que estiga blaneta i afegiu-hi la sang trossejada. Deixeu-la una estona al foc i menegeu-la un parell de vegades i afegiu-hi l'orenga, el pebre roig, la sal i l'aigua fins que la cobrisca.

Deixeu 10 minuts bullint a foc lent.

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

30 minuts.

DIFICULTAT

Baixa.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

1 Kg of blood, 2 big onions, 100 ml of olive oil, 1 teaspoon of oregano, 1 teaspoon of red pepper, water and salt.

HOW IS IT MADE?

Fry the onion until it is soft and then add the chopped blood. Let it cook for a while, stir it twice and add the oregano, the red pepper, the salt and water until covered.

Leave 10 minutes simmering.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

30 minutes.

DIFFICULTY

Low.



COQUETES AMB PÉSOLS

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

Pasta: 500 g de harina, 250 ml de leche, 200 ml de aceite soja y sal.

Relleno: 600 g de guisantes congelados, 3 cebollas tiernas (la parte verde también), 1 cebolla seca, 4 hojas lechuga (parte verde), 2 botes de atún, 250 g de sobrasada, 100 ml de aceite de oliva y sal.

¿CÓMO SE HACE?

Pasta: Mezcla la harina, la leche, el aceite y la sal. Trabaja muy bien la pasta y pártela 3 ó 4 veces, volviéndola a juntar. Déjala reposar tapada un mínimo de 2 horas.

Relleno: Cuando el aceite esté caliente, fríe la cebolla tierna y la seca -cortada muy pequeña-, dale unas vueltas y añade los guisantes y las hojas de lechuga cortadas a trocitos pequeños. Remueve otra vez y cuando hierva baja el fuego para que vaya cocinándose. Ha de quedar sin líquido.

Empanadillas: Haz montoncitos de pasta no muy grandes y amásalos lo más fino que se pueda dándoles forma redonda, del tamaño de una boca de taza. Extiende en el centro un poco de atún, sobrasada y el relleno que habéis preparado anteriormente, tápalo y haz un borde a la pasta para que no se salga. A continuación pincha las empanadillas con un tenedor y píntalas con un huevo batido.

El horno ha de estar encendido 10 minutos antes de introducir las empanadillas a 250°. Colócalas durante 20-30 minutos a 200° hasta que la pasta esté dorada.

CONSEJOS PRÁCTICOS

La cocción del relleno la tienes que remover de vez en cuando. Los últimos minutos deja la olla destapada para evaporar el líquido.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

2 horas y 30 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

Pasta: 500 g de farina, 250 ml de llet, 200 ml d'oli soja i sal.

Farcit: 600 g de pésols congelats, 3 cebes tendres (la part verda també), 1 ceba seca, 4 fulles lletuga (part verda), 2 llandes de tonyina, 250 g de sobrasada, 100 ml d'oli d'oliva i sal.

COM ES FA?

Pasta: Mescla la farina, la llet, l'oli i la sal. Treballa molt bé la pasta i partix-la 3 o 4 vegades, tornant-la a ajuntar. Deixa-la reposar tapada un mínim de 2 hores.

Farcit: Quan l'oli estiga calent, frig la ceba tendra i la seca -tallada molt xicoteta-, pega-li unes voltes i afig els pésols i les fulles de lletuga tallades a trossets xicotets. Remou una altra vegada i quan bulla baixa el foc perquè vaja coent-se. Ha de quedar sense líquid.

Coquetes: Fes muntonets de pasta no molt grans i pasta'ls el més fi que es puga donant-los forma redona, de la grandària d'una boca de tassa. Estén en el centre un poc de tonyina, sobrasada i el farcit que heu preparat anteriorment, tapa-ho i fes una voreta a la pasta perquè no se n'isca. A continuació punxa els les coquetes amb una forqueta i pinta-les amb un ou batut.

El forn ha d'estar encés 10 minuts abans d'introduir les coquetes a 250°. Col·loca-les durant 20-30 minuts a 200° fins que la pasta estiga daurada.

CONSELLS PRÀCTICS

La cocción del farcit l'has de remoure de tant en tant. Els últims minuts deixa l'olla destapada per a evaporar el líquid.

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

2 hores i 30 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

Dough: 500 g of flour, 250 ml of milk, 200 ml of oil, soya and salt.

Stuffed: 600 g of frozen peas, 3 spring onions (including the green part), 1 onion, 4 lettuce leaves (green part), 2 tuna packages, 250 g of sobrasada, 100 ml olive oil and salt.

HOW IS IT MADE?

Dough: Mix the flour, the milk, the oil and the salt. Knead well the dough, break it in halves 3 or 4 times and put it together again. Leave it stand covered for at least 2 hours.

Stuffed: Chop the spring onions and the onion and fry them in hot oil, stir it twice and add the peas and the lettuce leaves chopped. Stir again and when it boils lower the heat and let it curdle until it is ready.

Coquetes (pasties): Make lots of dough not very large and knead them round and thin, about the size of a cup. Put some tuna, sobrasada and the stuffed that you have previously made on the middle, cover it and make a border to the dough to avoid the stuffed to go out. Now prick the pasties with a fork and coat the crust with egg. Preheat the oven at 2500C. Bake the pasties for 20-30 minutes at 2000C until the dough is golden.

PRACTICAL TIPS

You need to stir the stuffed from time to time. Leave the pot uncovered for the final minutes to boil off the liquid.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

2 hours and 30 minutes.

DIFFICULTY

Medium.

MINXO

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

1 kg de harina, 7 vasos de agua (1750ml), 1 vaso de aceite de oliva (250ml), 12 pescadillas, 12 sepías pequeñas, 2 tomates, 3 alcachofas, 500 g de champiñón, 2 tomates en salmuera, 2 pimientos verdes y sal.

¿CÓMO SE HACE?

Pon a hervir el agua, la sal y el aceite. Mientras tanto coloca la harina en un recipiente y añádelo a la anterior mezcla cuando ésta empiece a hervir. Remueve hasta que la pasta quede homogénea y escaldada en su totalidad.

Divide la pasta en 6 montones. Coge uno y extiéndelo sobre una superficie enharinada, hasta formar una forma más o menos ovalada. Pellizca los extremos.

Trocea las verduras, sazónalas y repártelas por la superficie oval. Sazona el pescado y las sepías y colócalas sobre la masa. Ponlo al horno durante 17 minutos a 225° o más fuerte.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Admite toda clase de verduras y de pescado en función del gusto de cada uno.

¿CUÁNDO SE HACE?

Otoño, invierno y días de lluvia.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

2 horas.

DIFICULTAD

Media.

VAL. AMB QUÈ ES FA?

1 Kg de farina, 2 l d'aigua, 125ml d'oli d'oliva, 12 llucets, 12 sèpies xicotetes, 2 tomaques, 3 carxofes, 2 tomaques en salmorra, 2 pimentons verds i sal.

COM ES FA?

Poseu a bullir l'aigua, la sal i l'oli. Mentrestant col·loqueu la farina en un recipient i afegiu-la a l'anterior mescla quan esta comence a bullir. Menegeu fins que la pasta quede homogènia i escaldada en la seua totalitat.

Dividiu la pasta en quatre parts, agafeu una i esteneu-la sobre una superfície enfarinada, fins a formar una forma més o menys ovalada. Pessigueu els extrems perquè no se n'isca el contingut interior.

Trossegeu les verdures, assaoneu-les i repartiu-les per la superfície oval. Assaoneu el peix i les sèpies i col·loqueu-les sobre la massa. Poseu-ho en el forn durant 17 minuts a 225°.

CONSELLS PRÀCTICS

Admet tota classe de verdures i de peix en funció del gust de cadascú.

QUAN ES FA?

Tardor, hivern i dies de pluja.

QUANT DE TEMPS?

2 hores.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

1 Kg of flour, 2 l of water, 125 ml of olive oil, 12 whittings, 12 baby cuttlefish, 2 tomatoes, 3 artichokes, 2 pickled green tomatoes, 2 green peppers and salt.

HOW IS IT MADE?

Put the water, the oil and the salt to boil. In the meantime, put the flour on a pan and add it to the previous mix when it starts to boil. Stir it until the dough is homogeneous and the completely scalded.

Split the dough in 6 parts, take one and spread it on a floured surface, giving it a more or less oval shape. Pinch the borders to avoid the content to go out.

Chop and season the vegetables and spread them on the oval surface. Season the fish and the cuttlefish and place them on the dough. Bake them at 225°C for 17 minutes.

PRACTICAL TIPS

You can put any kind of vegetables or fish, depending on your taste.

WHEN IS IT MADE?

Autumn, winter and rainy days.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

2 hours.

DIFFICULTY

Medium.

MINXOS DE BLEDA

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

430 ml de agua, 250 g de harina, 60 ml de aceite de oliva, 150 g de melva, 1 manojo de acelgas, 4 ajos y sal.

¿CÓMO SE HACE?

Acelga: Límpiala, trocéala y ponla a hervir 10 minutos. Luego trocéala, escúrrela y sofríela con los ajos y el aceite. Resérvala.

Melva: Límpiala, ponla a hervir, y cuando empiece a hervir cambia el agua caliente por otra fría. Cambia el agua dos veces. Resérvala.

Minxo: Pon el agua al fuego y cuando empiece a hervir añade la sal, el aceite y la harina (este proceso es para escaldar la harina). Remueve la pasta muy bien hasta que quede compacta y no queden grumos.

Coloca la pasta sobre una bolsa de plástico o papel vegetal, y extiéndela en forma ovalada. En una mitad del minxo pon la acelga, la melva a trocitos y un poco de aceite. Tápalo, junta los extremos y pínchalo con un tenedor. Rocía la parte superior del minxo con un chorrito de aceite. Ponlo al horno a una temperatura de 220° durante 45 minutos o hasta que tengan color.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Hervir la melva reduce el proceso de desalado y por lo tanto es una buena solución ante un imprevisto.

¿CUÁNDO SE HACE?

Invierno.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

1 hora y 15 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

300 ml d'aigua, 250 gr de farina, 50 ml d'oli d'oliva, 150 gr de melva, 1 manoll de bledes, 4 alls i sal.

COM ES FA?

Bleda: netegeu-la, trossegeu-la i poseu-la a bullir, quan estiga 10 minuts bullint trossegeu-la, escorreu-la i sofregiu-la amb els alls i l'oli. Reserveu-la.

Melva: Netegeu-la, poseu-la a bullir, i quan comence a bullir canvieu l'aigua calenta per una altra freda. Canvieu l'aigua dos vegades. Reserveu-la.

Minxo: Poseu l'aigua al foc i quan comence a bullir afegiu la sal, l'oli i la farina (este procés és per a escaldar la farina). Menegeu la pasta molt bé fins que quede compacta i no queden grums.

Esteneu la pasta sobre una bossa de plàstic, i esteneu-la en forma ovalada. En una meitat de minxo poseu la bleda, la melva a trossets i un poquet d'oli. Tapeu-ho, ajunteu els extrems i punxeu-ho amb una forqueta. Tireu un poquet d'oli per damunt del minxo. Poseu-ho al forn a una temperatura de 180° durant 45 minuts.

CONSELLS PRÀCTICS

Bullir la melva reduïx el procés de dessalat i per tant és una bona solució davant d'un imprevist.

QUAN ES FA?

A l'hivern.

QUANT DE TEMPS?

1 hora i 15 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.



EN WHAT IS IT MADE WITH?

300 ml of water, 250 g of flour, 50 ml of olive oil, 150 g of frigate tuna, 1 bunch of Swiss Chard, 4 garlic cloves and salt.

HOW IS IT MADE?

Swiss chard: Clean it, chop it and boil it. After 10 minutes boiling, chop it, drain it and fry it lightly with the garlic and oil.

Frigate tuna: Clean it, put it to boil and when it starts boiling change the water for cold water. Change the water twice. Set it aside.

Minxo: Put the water in a pot on a stove and when it starts boiling, add the salt, the oil and the flour (this process is to scald the flour). Stir well the dough until it is compact and there are no lumps left.

Spread out the dough on a plastic bag and give it an oval shape. On a minxo's half place the Swiss chard, the frigate tuna in bits and a little bit of oil. Cover it, put the ends together and prick with a fork. Sprinkle some oil on the top of the minxo. Bake it at 180 °C for 45 minutes.

PRACTICAL TIPS

Boiling the frigate tuna reduces the desalting process and it is therefore a good solution to an unforeseen event.

WHEN IS IT MADE?

In winter.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

1 hour and 15 minutes.

DIFFICULTY

Medium.

COCA FARCIDA

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

Pasta: 500 g de harina, 125 g puré de patata, 60 g de levadura, agua, sal, 70 ml de aceite

Relleno: 3 pimientos rojos, 2 berenjenas, 2 botes de tomate, 3 morcillas, 3 longanizas rojas, 3 longanizas blancas.

¿CÓMO SE HACE?

Pasta: Coloca todos los ingredientes en un recipiente a excepción del aceite y amásalos. Cuando estén bien mezclados, añade el aceite y vuélvelo a amasar. Deja fermentar.

Relleno: Trocea el pimiento y la berenjena. Sofríe primero el pimiento y aproximadamente 10 minutos después incorpora la berenjena. Diez minutos después añade el tomate y terminalo de sofreír. Trocea las longanizas y las morcillas.

Preparación: Coloca la pasta en una placa de horno. Extiende encima el sofrito y los trozos de longanizas y morcilla e introdúcelo al horno 45 minutos aproximadamente a 180°.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Opcional: Los pimientos y las berenjenas en lugar de sofreír se pueden asar.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

2 horas y 30 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

Pasta: 500gr de farina, 125 puré de creïlla, 60gr de llevat, aigua, sal, 70 ml d'oli.

Farcit: 3 pebreres roges, 2 albergines, 2 pots de tomaca, 3 botifarres, 3 llonganisses roges, 3 llonganisses blanques.

COM ES FA?

Pasta: Col·loqueu tots els ingredients en un recipient a excepció de l'oli i pasteu-los. Quan estiguen ben mesclats, afegiu l'oli i torneu-ho a pastar. Deixeu-ho fermentar.

Farcit: Trossegeu la pebrera i l'albergina. Sofregiu primer la pebrera i aproximadament 10 minuts després incorporeu l'albergina. Deu minuts després afegiu la tomaca i acabeu-ho de sofregrir. Trossegeu les llonganisses i les botifarres.

Preparació: Col·loqueu la pasta en un recipient de forn. Esteneu damunt el sofregit i els trossos de llonganisses i introduïu-ho al forn 45 minuts aproximadament a 180°.

CONSELLS PRÀCTICS

Opcional: Les pebreres i les albergínies en lloc de sofregrir-les també es poden torrar.

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

2 hores i 30 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

Dough: 500 g of flour, 125 g of mashed potato, 60 g of yeast, water, salt, 70 ml of oil.

Stuffed: 3 red peppers, 2 aubergines, 2 cans of tomato, 3 black pudding sausages, 3 red sausages, 3 white sausages.

HOW IS IT MADE?

Dough: Put all the ingredients together except for the oil and knead them. When they are well mixed, add the oil and knead them again. Leave it to ferment.

Stuffed: Chop the pepper and the aubergine. First, fry lightly the pepper and approximately 10 minutes later add the aubergine. Ten minutes later, add the tomato and fry all together. Cut the sausages in smaller pieces.

Preparation: Place the dough on an ovenproof container. Spread the pepper, aubergine and tomato sauté on the dough and add the bits of sausage and bake it for 45 minutes at 180°C.

PRACTICAL TIPS

You can bake the pepper and the aubergine instead of frying them.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

2 hours and 30 minutes.

DIFFICULTY

Medium.



COCA DE BLEDA

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

Pasta: 500 g de harina, 60 g de levadura, agua, sal y 70 ml de aceite.

Relleno: 3 manojos de acelga, 4 ajos, 3 morcillas, 3 longanizas rojas y 3 longanizas blancas.

¿CÓMO SE HACE?

Pasta: Coloca todos los ingredientes en un recipiente a excepción del aceite y amásalos. Cuando esté bien mezclado, añade el aceite y vuelve a amasar. Deja fermentar.

Relleno: Hierve la acelga. Una vez cocida sofríela con los ajos previamente cortados a láminas. Trocea las longanizas.

Preparación: Coloca la pasta en una bandeja de horno. Extiende la masa y pon el sofrito de acelga, los ajos y los trozos de longanizas e introdúcelo al horno 45 minutos aproximadamente a 180°.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Deshaz la levadura con un poco de agua tibia y añade el agua que necesites para amasar todos los ingredientes.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

2 horas y 30 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

Pasta: 500gr de farina, 60 gr de llevat, aigua, sal i 70 ml d'oli.

Farcit: 3 manolls de bledes, 4 alls, 3 botifarres, 3 llonganisses roges i 3 llonganisses blanques.

COM ES FA?

Pasta: Col·loqueu tots els ingredients en un recipient a excepció de l'oli i pasteu-los. Quan estiga ben mesclat, afegiu l'oli i torneu-ho a pastar. Deixeu-ho fermentar.

Farcit: Bulliu la bleda. Una vegada cuita sofregiu-la amb els alls prèviament tallats a làmines. Trossegeu les llonganisses.

Preparació: Preparació: Col·loqueu la pasta en un recipient de forn. Esteneu sobre el sofregit de bleda, els alls i els trossos de llonganisses i introduïu-ho al forn 45 minuts aproximadament a 180°.

CONSELLS PRÀCTICS

Desfés el llevat amb un poc d'aigua tèbia i afeg l'aigua que necessites per amassar tots els ingredients.

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

2 hores i 30 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.



EN WHAT IS IT MADE WITH?

Dough: 500 g of flour, 60 g of yeast, water, salt and 70 ml of oil.

Stuffed: 3 bunches of Swiss chard, 4 garlic cloves, 3 black pudding sausages, 3 red sausages and 3 white sausages.

HOW IS IT MADE?

Dough: Put all the ingredients together in a pan except for the oil and knead them. When they are well mixed, add the oil and knead them again. Leave it to ferment.

Stuffed: Boil the Swiss chard. Once it is boiled, fry it lightly with the sliced garlic cloves. Cut the sausages in small pieces.

Preparation: Place the dough on an ovenproof container. Spread the Swiss chard sauté and the garlic cloves on the dough and add the bits of sausage and bake it for 45 minutes at 180°C.

PRACTICAL TIPS

Melt the yeast with a bit of hot water and add the necessary water to knead all the ingredients.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

2 hours and 30 minutes.

DIFFICULTY

Medium.

PASTISSET DE L'ÀIRE

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

125 ml de agua aproximadamente, 500 g de azúcar, 500 g de harina de almendra pelada y 1 kg de confitura de boniato.

¿CÓMO SE HACE?

Pon a hervir en un cazo el agua y el azúcar y remueve hasta llevarlo a ebullición. Apagas el fuego, añades la harina de almendra y lo remueves hasta obtener una masa fina.

Extiende la pasta resultante sobre un plástico y córtala con un cortador circular de 6 cm de diámetro.

Rellena la pasta de confitura de boniato con la ayuda de una manga pastelera. Rellena sólo la mitad, de forma que la otra mitad quede libre para tapar y formar medias lunas.

Por último, déjalo secar al aire 10 días aproximadamente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

La confitura de boniato la puedes comprar ya hecha. Para hacer los pastelitos puedes también formar pequeñas bolas, aplastarlas con la ayuda de un plato y luego le das la forma con la boca de un vaso pequeño o una taza.

¿CUÁNDO SE HACE?

Fiestas patronales.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

90 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VALI AMB QUÈ ES FA?

50ml d'aigua, 500gr de sucre, 500gr de farina d'ametlla pelada i 1 Kg de confitura de moniato.

COM ES FA?

Poseu a calfar en una casseroles l'aigua i el sucre, afegiu l'ametlla i mescleu-ho. Esteneu la pasta resultant sobre un plàstic i talleu-la amb un tallador circular de 6cm de diàmetre.

Cobriu la pasta de confitura de moniato amb l'ajuda d'una mànega pastissera. Ompliu només la meitat, de manera que l'altra meitat quede lliure per a tapar i formar mitges llunes. Finalment, deixeu-ho assecar a l'aire 10 dies aproximadament.

CONSELLS PRÀCTICS

La confitura de moniato la pots comprar ja feta. Per a fer els pastisssets pots també formar boles xicotetes, esclafar-les amb l'ajuda d'un plat i després li dones forma amb la boca d'un got xicotet o una tassa.

QUAN ES FA?

A l'octubre, en les festes patronals.

QUANT DE TEMPS?

90 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

125 ml of water, 500 g of sugar, 500 g of peeled almond flour and 1 Kg of sweet potato jam.

HOW IS IT MADE?

Mix the water and the sugar in a pan and put it on a stove. Spread the resulting dough on a plastic and cut it with a 6 cm diameter cookie round cutter.

Cover the dough with the sweet potato jam using a piping bag. Cover only a half, so the other half is ready to fold and make a half-moon shape. Finally, allow them to air dry for approximately 10 days.

PRACTICAL TIPS

You can buy the sweet potato jam. To make the pasties you can also make little balls, squash them with a plate and then cut them with a glass or a cup.

WHEN IS IT MADE

In October, on the patron saint celebrations.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

90 minutes.

DIFFICULTY

Medium.



PASTISSETS D'AIGUARDENT

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

250 g de manteca de cerdo, 250 g de azúcar, 250 ml de aceite de oliva, 250 ml de aguardiente, harina la que admira y canela.

Confitura de boniato: 1kg de boniato pelado, 1 kg de azúcar y 1 piel de limón.

¿CÓMO SE HACE?

Confitura de boniato: Corta el boniato a trozos. Ponlo al fuego durante 30 minutos junto con el azúcar y la piel del limón. No pares de removerlo para que se deshaga bien y no se pegue. Cocínalo 2 días antes.

Preparación: Mezcla la manteca, el azúcar, el aceite, el aguardiente y ponlo en una olla a fuego lento hasta que hierva. Echas la harina, remueves y apagas el fuego. Cuando esté bien mezclado y la pasta esté bien fina y suave, haz unos montoncitos de pasta no muy grandes y con forma redonda, del tamaño de una boca de taza de café. Extiende en medio la confitura de boniato, tapa la masa y haz un borde. A continuación pintala con un huevo batido y espolvorea azúcar y canela por encima. Introdúcelo al horno a 180°, previamente calentado, hasta que tomen color.

CONSEJOS PRÁCTICOS

La confitura de boniato la puedes comprar ya hecha.

¿CUÁNDO SE HACE?

En Navidad y Fiestas de Moros y Cristianos.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

2 horas.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

250gr de sagí de porc, 250gr de sucre, 250 ml d'oli, 250 ml d'aiguardent, farina la que admira i canella.

Confitura de moniato: 1 Kg de moniato pelat, 1 Kg de sucre i 1 pell de llima.

COM ES FA?

Confitura de moniato: Talleu el moniato a trossos. Poseu-lo al foc durant 30 minuts junt amb el sucre i la pell de la llima. No pareu de remoure-ho perquè es desfaça bé i que no s'apegue. Cuineu-lo 2 dies abans.

Preparació: Mescleu la mantega, el sucre, l'oli, l'aiguardent i poseu-ho en una olla a foc lent. Quan estiga ben mesclat, traieu-ho del foc i afegiu la farina. Continueu remouent-ho i quan la pasta estiga ben fina i suau, feu uns muntonets de pasta no molt grans i amb forma redona, de la grandària d'una boca de tassa de café. Esteneu al mig la confitura de moniato, tapeu la massa i feu una voreta. A continuació pinteu-la amb un ou batut i empolvoreu amb sucre i canella per damunt. Introdúiu-ho al forn a 180° prèviament calent fins que prenga color.

CONSELLS PRÀCTICS

La confitura del moniato la pots comprar feta ja.

QUAN ES FA?

En festes de Nadal i de Moros i Cristians.

QUANT DE TEMPS?

2 hores.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

250 g of lard, 250 g of sugar, 250 ml of oil, 250 ml of eau de vie, flour (as much as necessary), butter and cinnamon.

Sweet potato jam: 1 Kg of sweet potato (peeled), 1 Kg of sugar and 1 lemon zest.

HOW IS IT MADE?

Sweet potato jam: Chop the sweet potato. Put the sweet potato, the sugar and the lemon zest in a pan on a stove for 30 minutes and stir constantly to help it melt and to avoid it to stick to the pan. Cook it two days before.

Preparation: Mix the butter, the sugar, the oil and the eau de vie in a pan on a stove over a low heat. When it is well mixed, take it out of the stove and add the flour. Continue stirring and whe the dough is fine and smooth, make some lots of dough not very large and give them a round shape, the size of a coffe cup. Spread the sweet potato jam on the middle of the dough, cover the dough and make a border. Now coat the top with a beaten egg and sprinkle sugar and cinnamon on top. Preheat the oven and bake the little pasties at 1800C until they are gold brown.

PRACTICAL TIPS

You can buy the sweet potato jam.

WHEN IS IT MADE?

At Christmas holidays and at Moros y Cristianos festivities in October.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

2 hours.

DIFFICULTY

Medium.

SEQUILLOS

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

5 huevos, 500 g de azúcar, 3 sodas blancas, 3 sodas azules, 1 kg de harina y 200 ml aceite de oliva.

¿CÓMO SE HACE?

Bate 4 huevos, añada el azúcar y vuelve a batirlo hasta que el azúcar esté bien trabajado. Añade las sodas blancas y remueve. Echa la harina y las sodas azules y vuelve a amasarlo.

Pon el aceite, poco a poco, sin parar de remover hasta que quede la masa fina. Coge montoncitos de pasta y haz trenzas, después colócalas en un recipiente. Píntalas con huevo batido y ponlas al horno unos 20 minutos a 200°.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Pasado el tiempo de cocción si no han cogido color, déjalos unos minutos más.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

30 minutos.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

5 ous, 500gr de sucre, 3 sodes blanques, 3 sodes blaves, 1 Kg de farina i 200 ml oli d'oliva.

COM ES FA?

Bateu 4 ous, afegiu el sucre i torneu a batre-ho fins que el sucre estiga ben treballat. Afegiu les sodes blanques i remeneu. Tireu la farina i les sodes blaves i torneu a pastar-ho.

Poseu l'oli a poc a poc, sense parar de remoure fins que quede la massa fina. Agafeu muntonets de pasta i feu trenes, després col·loqueu-les en un recipient. Pinteu-les amb ou batut i poseu-ho al forn durant 20 minuts a 200°.

CONSELLS PRÀCTICS

Una vegada passat el temps de cocció si no han agafat color, deixa'ls uns minuts més.

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

30 minuts.

DIFICULTAT

Mitjana.



EN WHAT IS IT MADE WITH?

5 eggs, 500 g of sugar, 3 packages of white baking soda and 3 packages of blue baking soda (sodium bicarbonate (E-500 II), tartaric acid (E-334)), 1 Kg of flour and 200 ml of olive oil.

HOW IS IT MADE?

Beat 4 eggs, add the sugar and beat again until the sugar is well worked. Add the white baking sodas and stir. Add the flour and the blue baking sodas and knead again. Add the oil little by little while stirring until the dough is fine.

Take little lots of dough and make little plaits, then put them on a container. Coat the crust with egg and put bake the plaits at 200°C for 20 minutes.

PRACTICAL TIPS

If after 20 minutes they look still white, let them bake some more minutes.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

30 minutes.

DIFFICULTY

Medium.

ROTLLOS DE TARONJA

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

250 ml de zumo de naranja, 250 ml de aceite de oliva, 250 g de azúcar, la harina que admita (aproximadamente 1 kg), 1 cucharita de café de bicarbonato y canela.

¿CÓMO SE HACE?

Escurre las naranjas. Mezcla el zumo obtenido con el azúcar y el aceite. Añade la harina mezclada con el bicarbonato. Trabaja hasta que quede una pasta fina y blanda. Haz los rollos, y extiende por encima azúcar y canela a vuestro gusto.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Opcional: Puedes sustituir parte de la naranja por aguardiente o paloma (unos 80 ml), y añadirle la ralladura de un limón y de una naranja.

¿CUÁNDO SE HACE?

Temporada de naranja.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

1 hora.

DIFICULTAD

Baja.

VAL AMB QUÈ ES FA?

250 ml de suc de taronja, 250 ml d'oli d'oliva, 250gr de sucre, 250gr de farina, 1 cullereta de café de bicarbonat i canella.

COM ES FA?

Escorreu les taronges. Mescleu el suc obtingut amb el sucre i l'oli. Afegiu la farina mesclada amb el bicarbonat. Trebal·leu fins que quede una pasta fina i blana. Feu els rotllos i escampeu per damunt sucre i canella al vostre gust.

CONSELLS PRÀCTICS

Opcional: Pots substituir part de la taronja per aguardent o cassalla (uns 80 ml), i afegir-li la ratlladura d'una llima i d'una taronja.

QUAN ES FA?

En la temporada de les taronges.

QUANT DE TEMPS?

1 hora.

DIFICULTAT

Baixa.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

250 ml of orange juice, 250 ml of olive oil, 250 g of sugar, 250 g of flour, 1 teaspoon of baking soda and cinnamon.

HOW IS IT MADE?

Squeeze the oranges. Mix the juice with the sugar and the oil. Add the flour and the baking soda. Knead until you have a fine and smooth dough. Make the rolls and sprinkle sugar and cinnamon on top to your taste.

PRACTICAL TIPS

Optional: You can add 80 ml of eau de vie or anisette and a lemon and an orange zest.

WHEN IS IT MADE?

During the orange season.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

1 hour.

DIFFICULTY

Low.

PA SOCARRAT

(Para 4 personas)

ES ¿CON QUÉ SE HACE?

5 huevos, 300 g de azúcar, 1 ralladura de limón, 250 ml de aceite de oliva, 1 kg de harina de fuerza, 200 g de levadura, 250 g de agua tibia y 1 cucharada de café de canela.

¿CÓMO SE HACE?

En un recipiente mezcla la levadura con un poco de agua tibia, 250 g de harina y resérvalo hasta que fermente. Bate 4 huevos, añade el azúcar y mézclalo hasta que se deshaga. Añade la harina restante (750gr), la ralladura de limón, el aceite, la canela y mézclalo.

Añade la mezcla anterior y pasta hasta que esté compacta y déjala fermentar de nuevo. Divide la pasta en 2-4 partes y forma la pieza, colócala sobre un recipiente forrado con papel de cristal, y espera que fermente de nuevo.

Bate el huevo restante y pinta la superficie de las piezas, espolvorea el azúcar por encima y colócalas al horno -previamente caliente- a una temperatura de 150° durante 45 minutos aproximadamente.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Para dejar fermentar la pasta siempre ha de estar tapada y en un lugar caliente durante 2-3 horas. Una vez colocada en el horno, éste no se puede abrir.

¿CUÁNDO SE HACE?

Fiestas patronales, Pascua y Navidad.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

4 horas.

DIFICULTAD

Alta.

VAL AMB QUÈ ES FA?

5 ous, 300gr de sucre, 1 ratlladura de llima, 250ml d'oli d'oliva, 1 kg de farina, 200gr de llevat, 250gr d'aigua tèbia i 1 cullerada de cafè de canella.

COM ES FA?

Bateu 4 ous, afegiu el sucre i mescleu-ho fins que es desfaça. Afegiu 750 gr de farina i mescleu-ho. Tireu-li la ratlladura de llima, l'oli, la canella i mescleu-ho. En un altre recipient mescleu la resta de farina amb la llevat i l'aigua tèbia i reserveu-ho fins que fermente.

Afegiu a la mescla anterior i pasteu fins que estiga compacta i deixeu-la fermentar novament. Dividiu la pasta en 2-4 parts i formeu la peça, col·loqueu-la sobre un recipient forrat amb paper de vidre, i espereu que fermente novament.

Bateu l'ou restant i pinteu la superfície de les peces, empolvoreu el sucre per damunt i col·loqueu-les al forn - prèviament calent - a una temperatura de 150° durant 45 minuts aproximadament.

CONSELLS PRÀCTICS

Per a deixar fermentar la pasta sempre ha d'estar tapada i en un lloc calent durant 2-3 hores. Una vegada col·locada en el forn, este no es pot obrir.

QUAN ES FA?

En festes patronals.

QUANT DE TEMPS?

4 hores.

DIFICULTAT

Alta.



EN WHAT IS IT MADE WITH?

5 eggs, 300 g of sugar, 1 lemon zest, 250 ml of olive oil, 1kg of flour, 200 g of yeast, 250 g of warm water and 1 teaspoon of cinnamon.

HOW IS IT MADE?

Beat 4 eggs, add the sugar and mix it until it melts. Add 750 g of flour and mix it. Now put it the mix the lemon zest, the oil and the cinnamon and mix it. In a different bowl mix the rest of the flour with the yeast and the warm water and set it aside until it ferments.

Now put those two doughs together and knead until the new dough is compact and let it ferment again. Divide the dough in 2 or 4 parts and make the pieces, put it on a pan covered with crystal paper and leave it ferment again.

Beat the egg left and coat the crust with egg, sprinkle sugar on top and bake them at 1500C for 45 minutes approximately.

PRACTICAL TIPS

Every time you let the dough ferment, it must be covered and on a hot place for 2 or 3 hours. Once it is in the oven, it must not be opened.

WHEN IS IT MADE?

At the patron saint fiestas, at Easter and at Christmas.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

4 hours .

DIFFICULTY

High.

COCA DE GLÒRIA

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

1 kg de harina, 100 g de levadura, 400 g de azúcar, 125 ml de aceite, 1 cucharadita de bicarbonato, media rama de canela, 1 limón rallado, 100 g de azúcar con canela para extender por encima.

¿CÓMO SE HACE?

Deshaz la levadura con un poco de agua caliente. Mézclala con la harina. Forma un pan y deja en un lugar caliente hasta que doble su volumen.

En otro recipiente mezcla el azúcar, el aceite, el bicarbonato, la canela y el limón rallado y añádelo a la pasta anterior.

Trabájala hasta dejar una pasta fina. En un recipiente de horno extiende la pasta. Déjala reposar de nuevo, hasta que vuelva a doblar su volumen.

A continuación espolvorea el azúcar y la canela por encima. Colócalo al horno a 170° hasta que esté dorada, pero con cuidado que no se pase.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Podéis comprar en el horno la pasta de pan para ahorrar tiempo.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

1 hora.

DIFICULTAD

Media.

VAL AMB QUÈ ES FA?

1 kg de farina, 100 g de llevat, 400 g de sucre, 125 ml d'oli, 1 culleradeta de bicarbonat, mitja rameta de canella, 1 llima ratllada, 100 g de sucre amb canella per a estendre per damunt.

COM ES FA?

Desfés el llevat amb un poc d'aigua calenta. Mescla-la amb la farina. Forma un pa i deixa en un lloc calent fins que doble el seu volum.

En un altre recipient mescla el sucre, l'oli, el bicarbonat, la canella i la llima ratllada i afig-ho a la pasta anterior.

Treballa-la fins a deixar una pasta fina. En un recipient de forn estén la pasta. Deixa-la reposar novament, fins que torne a doblar el seu volum.

A continuació empolvora el sucre i la canella per damunt. Col·loca-ho al forn a 170° fins que estiga daurada, però amb atenció que no se'n passe.

CONSELLS PRÀCTICS

Podeu comprar en el forn la pasta de pa per a estalviar temps.

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

1 hora.

DIFICULTAT

Mitjana.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

1 Kg of flour, 100 g of yeast, 400 g of sugar, 125 ml of oil, 1 teaspoon of baking soda, half a stick of cinnamon, 1 lemon zest, 100 gr of sugar with cinamon to sprinkle on top.

HOW IS IT MADE?

Melt the yeast with a bit of hot water. Mix it with the flour. Make a bread shape and leave it on warm place to double its volume. In a different pot mix the sugar, the oil, the baking soda, the cinnamon and the lemon zest and add it to the previous dough.

Knead the dough until it is fine. Place the dough on an ovenproof pot and leave it stand again until it doubles its volume again.

Now sprinkle the sugar and cinnamon on top. Bake it at 170°C until it is golden brown but check it is not over baked.

PRACTICAL TIP

You can buy the bread dough at the bakery.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

1 hour.

DIFFICULTY

Medium.

SORBETE DE NYESPRO

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

80 g de azúcar, 4 nísperos, 500 ml de agua y 1 rama de canela.

¿CÓMO SE HACE?

Hierve los nísperos con el azúcar, agua y canela hasta que hierva 5 minutos aproximadamente.

Retira la canela y tríturalo.

Pon al congelador 6 horas.

Saca del congelador, tritura y sirve.

CONSEJOS PRÁCTICOS

Cuando no es la temporada del níspero natural, se puede utilizar níspero en almíbar.

¿CUÁNDO SE HACE?

Todo el año.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

20 minutos.

DIFICULTAD

Baja.

VAL AMB QUÈ ES FA?

80 g de sucre, 4 nyespros, 500 ml d'aigua i 1 rameta de canella.

COM ES FA?

Bull els nysispros amb el sucre, aigua i canella fins que bulla 5 minuts aproximadament.

Retira la canella i tritura-ho.

Posa-ho al congelador 6 hores.

Trau-ho del congelador, tritura-ho i servix.

CONSELLS PRÀCTICS

Quan no és la temporada del nyespro natural, es pot utilitzar nyespro en almívar

QUAN ES FA?

Tot l'any.

QUANT DE TEMPS?

20 minuts.

DIFICULTAT

Baixa.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

80 g of sugar, 4 loquats, 500 ml of water and a stick of cinnamon.

HOW IS IT MADE?

Put on the stove the loquats with the sugar, water and cinnamon and let it boil for 5 minutes approximately. Take off the cinnamon and grind all together. Put it into the freezer for 6 hours then take it out of the freezer, grind again and serve.

PRACTICAL TIPS

Off the natural loquat season, you can use loquat in syrup.

WHEN IS IT MADE?

All year long.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

20 minutes.

DIFFICULTY

Low.

PASTÍS DE NYESPRO

(Para 4 personas)



ES ¿CON QUÉ SE HACE?

Masa: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 10 g de azúcar con vainilla, 1 yema de huevo y 1 pellizco de sal.

Crema: 500 ml de leche, 150 g de azúcar, 40 g de maizena, 30 g de mantequilla, 5 yemas, 1 cucharadita de vainilla y un chorrito de Cointreau. Decoración: 500 g de níspero, 1 bote de mermelada de níspero y gelatina.

¿CÓMO SE HACE?

Mezcla y amasa muy bien todos los ingredientes de la masa. Unta un molde con mantequilla -de 32 cm de diámetro- e introdúcelo con la masa al horno previamente precalentado, a 180° durante 20 minutos.

Prepara en un vaso la mezcla de las yemas, 250 ml de leche y la maizena. En un cazo pon el resto de leche, azúcar y vainilla hasta que empiece a hervir y añade la mezcla anterior. Ponlo a fuego lento y remueve continuamente hasta que espese. Retíralo del fuego y pon el Cointreau y la mantequilla, resérvalo. Unta la base con la mermelada cubriéndola toda. Pon la capa de crema y decórala con nísperos troceados a tiras. Deja enfriar y cúbrelo con la gelatina.

¿CUÁNDO SE HACE?

Durante la temporada del níspero.

¿EN CUÁNTO TIEMPO?

1 hora y 30 minutos.

DIFICULTAD

Alta.

VAL. AMB QUÈ ES FA?

Massa: 200 g de farina, 100 g de mantega, 10 g de sucre amb vainilla, 1 rovell d'ou i 1 pessic de sal.

Crema: 500 ml de llet, 150 g de sucre, 40 g de maizena, 30 g de mantega, 5 rovells, 1 culleradeta de vainilla i un raig de Cointreau. Decoració: 500 g de nyespro, 1 pot de mermelada de nyespro i gelatina.

COM ES FA?

Mescla i pasta molt bé tots els ingredients de la massa. Unta un motle amb mantega -de 32 cm de diàmetre- i introduïx-ho al forn amb la massa prèviament precalfat, a 180° durant 20 minuts.

Prepara en un got la mescla dels rovells, 250 ml de llet i la maizena. En un casset posa la resta de llet, sucre i vainilla fins que comence a bullir i afeg la mescla anterior. Posa'l a foc lent i remou contínuament fins que espessisca. Retira-ho del foc i posa el Cointreau i la mantega, reservalho. Unta la base amb la mermelada cobrint-la tota. Posa la capa de crema i decora-la amb nyespros trossejats a tires. Deixa-ho refredar i cobrix-la amb la gelatina.

QUAN ES FA?

Durant la temporada del nyespro.

QUANT DE TEMPS?

1 hora i 30 minuts.

DIFICULTAT

Alta.

EN WHAT IS IT MADE WITH?

Dough: 200 g of flour, 100 g of butter, 10 g of vanilla sugar, 1 egg yolk and 1 pinch of salt.

Cream: 500 ml of milk, 150 g of sugar, 40 g of cornflour, 30 g of butter, 5 egg yolks, 1 teaspoon of vanilla and 1 squirt of Cointreau.

Decoration: 500 g of loquat, 1 can of loquat jam and jelly.

HOW IS IT MADE?

Mix and knead well all the ingredients of the dough. Grease a mould with butter - 32 cm of diameter - pour the dough into the mould and bake it at 180 C for 20 minutes (preheat the oven).

Put the yolks, 250 ml of milk and the cornflour together in a glass. In a cooking pan prepare the rest of the milk, the sugar and the vanilla and put it on the stove. When it starts to boil add the previous mix and cook with a low heat stirring until it starts to thicken. Take it off the stove and add the Cointreau and the butter, put it aside. Spread the jam covering the whole base. Now spread the layer of cream and decorate with loquats cut in strips. Leave it get cold and coat it with jelly.

WHEN IS IT MADE?

During loquat season.

HOW LONG DOES IT TAKE TO PREPARE?

1 hour and 30 minutes.

DIFFICULTY

High.



TELÉFONOS DE INTERÉS:

TOURIST INFO
 C/ Sant Antoni, 2
 Tel. 965 880 153
www.callosa.es/turismo

CENTRE DE SALUT
 Plaça Rodolfo Llopis
 Tel. 966 816 095

LES FONTS D'ALGAR
 Partida Algar, S/N
 Tel. 965 880 153
www.lasfuentesdelalgar.com

BIBLIOTECA MUNICIPAL
 Jaume Roig, 5
 Tel. 96 588 61 34

AJUNTAMENT
 Plaça Espanya, 1
 Tel. 965 880 050
www.callosa.es

**MUSEU D'ETNOLOGIA
 I ARQUEOLOGIA**
 C/ Sellesos, 5
 Tel. 965 880 946
www.callosa.es/museo

CASA DE CULTURA
 C/ Sellesos, 7
 Tel. 965 880 946

CAMPING FONTS D'ALGAR
 Partida Segarra, s/n
 Tel. 608 742 571

POLICIA LOCAL
 C/ Costera de la Presó, 25
 Tel. 965 881 405 / 965 880 275

DINO PARK ALGAR
 Partida Algar, S/N
 Tel. 636 277 466
www.dinopark.es

CUARTEL GUARDIA CIVIL
 C/ Colón, 46
 Tel. 965 880 190



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



Tourist Info de Callosa d'en Sarrià
Tel. +34 965880153
oficinadeturismo@callosa.es
www.lasfuentesdelalgar.com



Edición 2023