



COX

ESPAÑOL
ENGLISH

COX SABOR TODO EL AÑO



coxexperience.es



COX Y SU MUNICIPIO

COX AND ITS TOWN



ES

Cox se sitúa en uno de los lugares más encantadores del sureste español, en el corazón de la Comarca de la Vega Baja. Se encuentra rodeado de una hermosa y rica huerta al pie de la Sierra de Callosa de Segura.

Su localización cerca del mar y su clima mediterráneo lo convierte en un lugar ideal para perderse y disfrutar entre sus calles, razón por la cual, ha estado habitado por todas las culturas que civilizaron la península ibérica.

EN

Cox is located in one of the most charming places in the Spanish southeast, in the heart of the Comarca de la Vega Baja. It is surrounded by a beautiful and rich orchard at the foot of the Sierra de Callosa de Segura.

Its location near the sea and its Mediterranean climate makes it an ideal place to get lost and enjoy among its streets, which is why it has been inhabited by all the cultures that civilized the Iberian Peninsula.

VIRGEN DEL CARMEN DE COX

VIRGIN OF CARMEN OF COX



ES

Pocos municipios alcanzan una simbiosis tan profunda con su patrona. El pueblo entero piensa y vive por su virgen y lleva su imagen metida en las entrañas convirtiéndose en el mayor signo de identidad de la localidad.

La Virgen del Carmen de Cox, nombre pronunciado con tanto amor y reverencia por generaciones de fieles que desde tiempo inmemorial han encontrado en sus ojos "indulgentes y misericordiosos" el milagro, la gracia o la salud de cuerpo y alma.

EN

Few municipalities reach such a deep symbiosis with their patron saint. The entire town thinks and lives for its virgin and carries its image deep inside, becoming the greatest identity sign of the town.

La Virgen del Carmen de Cox, a name pronounced with so much love and reverence by generations of the faithful that since time immemorial have found in their eyes "indulgent and merciful" the miracle, grace or health of body and soul.



HISTÓRICO PASADO BRILLANTE FUTURO

HISTORICAL PAST BRIGHT FUTURE

ES

Cox es uno de los pueblos más dinámicos de la comarca de la Vega Baja gracias su economía que se basa principalmente en la producción y comercialización de frutas y verduras tanto a través de la venta ambulante como en los más de 40 almacenes mayoristas que existen en la localidad.

Descubre y busca productos con la marca “Cox Sabor todo el año” y vivirás un placer único en tu paladar.

EN

Cox is one of the most dynamic towns in the Vega Baja region thanks to its economy that is mainly based on the production and marketing of fruits and vegetables both through street sales and in the more than 40 wholesale warehouses that exist in the location.

Discover and search for products with the “Cox Flavor all year” brand and you will live a unique pleasure on your palate.



CALDO CON PELOTA

BROTH WITH A BALL

CUCHARA | SPOON

ES

Ingredientes

200 g de pan duro y remojado (*)

Un buen puñado de piñones

¼ cucharadita de canela

¼ cucharadita de nuez moscada

1 cucharadita de escamas de sal

1 pizca de pimienta

2 huevos

Ralladura de un limón

2 dientes de ajo pelados y prensados

Un puñadito de perejil fresco picado

750 g de carne de ternera y cerdo

250 g de pechuga de pava o pollo

Un blanco (*)

EN

Ingredients

200 g stale, soaked bread (*)

A good handful of pine nuts

¼ teaspoon cinnamon

¼ teaspoon nutmeg

1 teaspoon salt flakes

1 pinch of pepper

2 L eggs

zest of one lemon

2 cloves garlic, peeled and pressed

A handful of chopped fresh parsley

750 g of beef and pork

250 g turkey or chicken breast

One white wine (*)



ES

En un procesador de alimentos, picamos toda la carne. Una vez picada, la echamos en un bol grande junto con el resto de ingredientes y amasamos con las manos. Debemos conseguir una masa homogénea, ni demasiado blanda ni tampoco muy compacta.

Formamos las pelotas de un tamaño algo mayor que una pelota de pimpón (asegura de apretarlas bien, para que no se desmenucen). Por último, reservamos en la nevera hasta el momento de cocinarlas.

EN

In a food processor, mince all the meat. Once minced, put it in a large bowl with the rest of the ingredients and knead with your hands. The dough should be homogeneous, neither too soft nor too compact.

Form the balls, slightly larger than a ping-pong ball (make sure you press them well so that they don't crumble). Finally, put them in the fridge until you are ready to cook them.



COCIDO CON PELOTA

STEW WITH A BALL

CUCHARA | SPOON



ES

Colocamos todos los ingredientes en este orden: carnes (pechugas de pollo, panceta salada, hueso de jamón, codillo cerdo); el nabo, chirivía, apio, zanahorias. Llenamos la olla de agua y ponemos a hervir a fuego medio. Cuando empiece a hervir, añadimos los garbanzos y las patatas. Iremos espumando cada poco hasta que no salgan impurezas de la carne. Dejamos cocer a fuego muy suave durante al menos 3 horas con la olla tapada. Pasado este tiempo, añadimos las hebras de azafrán y la morcilla. Añadimos las pelotas al cocido (la receta anterior). Al ponerlas, deben quedar cubiertas por el caldo, al menos $\frac{3}{4}$ partes, y las dejamos cocinar 1 hora con la olla tapada.

EN

Place all the ingredients in this order: meats (chicken breasts, salted bacon, ham bone, pork knuckle); turnip, parsnip, celery, carrots. Fill the pot with water and bring to the boil over medium heat. When it starts to boil, add the chickpeas and potatoes. Skim the water every so often until no impurities come out of the meat. Leave to cook over a very low heat for at least 3 hours with the pot covered. After this time, add the saffron threads and the black pudding. Add the balls to the stew (the previous recipe). When adding them, they should be covered by at least $\frac{3}{4}$ of the stock, and leave them to cook for 1 hour with the lid on.

ES

Ingredientes:

500 g de pechugas de pollo
100 g de panceta salada ibérica
150 g de hueso de jamón garrón
230 g de codillo de cerdo
1 nabo pelado
1 chirivía pelada
3 ramas de apio
3 zanahorias peladas
1 morcilla
Patatas medianas (una por persona)
500 g de garbanzos
Pelotas (una por persona)

EN

Ingredients:

500 g chicken breasts
100 g of salted Iberian bacon
150 g of ham bone
230 g pork knuckle
1 peeled turnip
1 peeled parsnip
3 sticks of celery
3 peeled carrots
1 black pudding
medium potatoes (one per person)
500 g chickpeas
Balls (one per person)
3 strands of saffron



POTAJE

POTTAGE

CUCHARA | SPOON

ES

Ingredientes:

3 litros de agua
400 gr de garbanzos
4 hojas de bleas
1 zanahoria
Medio calabacín
2 nabos
6 alcachofas
5 patatas
1 cebolla
1 puerro
2 tomates en conserva
1 cucharada de pimentón
12 almendras
4 rebanadas de pan tostado

EN

Ingredients

3 litres of water
400 gr chickpeas
4 leaves of bleas
1 carrot
Half a courgette
2 turnips
6 artichokes
5 potatoes
1 onion
1 leek
2 tinned tomatoes
1 spoonful of paprika
12 almonds
4 slices of toasted bread



ES

El día antes, ponemos los garbanzos a remojo. En una olla con 3 litros de agua echamos las bleas, la zanahoria, el calabacín, el nabo y las alcachofas junto con los garbanzos. Hacemos un sofrito con una cebolla, el puerro y el tomate bien partidos y una cucharada de pimentón dulce con un poco de aceite de oliva.

También en un mortero echamos el pan tostado y las almendras. Echamos ambas cosas a la olla y tapamos. A la hora, abrimos la olla, echamos las patatas troceadas, probamos de sal, cerramos la olla y lo dejamos unos 40 minutos cocer.

EN

The day before, soak the chickpeas. Put the beans, carrots, courgette, courgette, turnip and artichokes in a pot with 3 litres of water along with the chickpeas. Sauté the onion, leek and tomato and a spoonful of sweet paprika with a little olive oil.

In a mortar and pestle, add the toasted bread and almonds. Put both into the pot and cover. After an hour, open the pot, add the chopped potatoes, taste for salt, close the pot and leave it to cook for about 40 minutes.

ESTOFADO DE TERNERA

BEEF STEW

CUCHARA | SPOON



ES

Ingredientes:

¼ de ternera a trocitos
2 cebollas enteras
2 patatas a trozos
3 hojas de laurel
1 vaso pequeño de vino tinto
Azafrán
Aceite
Sal
Pimentón dulce

EN

Ingredients:

¼ veal, diced
2 whole onions
2 diced potatoes
3 bay leaves
1 small glass of red wine
Saffron
Oil
Salt
Sweet paprika

ES

Quemamos el aceite, cuando esté el aceite muy caliente añadimos la ternera y la sofreímos. Cuando esté doradita la carne, echamos la cebolla, le añadimos el laurel y pimentón dulce.

A continuación, echamos las patatas a trocitos y el vasito de vino tinto, lo dejamos hervir un poquito y le añadimos agua hasta que cubra las patatas. Finalmente le echamos la sal y el azafrán; y lo ponemos a hervir durante dos horas.

EN

When the oil is very hot, add the veal and fry it in the oil. When the meat is browned, add the onion, bay leaf and paprika.

Then add the diced potatoes and the small glass of red wine, bring to the boil and add water to cover the potatoes. Finally, add the salt and saffron and boil for two hours.



OLLA VIUDA

WIDOW POT

CUCHARA | SPOON

ES

Ingredientes

2 Cardos
100 gr de garbanzos
3 morcillas
2 boniatos medianos
10 cm de apio
1 chirivía grande o dos pequeñas
200 gramos de garbanzos cocidos
1 cda de pimentón de calidad
1 hueso de jamón pequeño
50 gramos de tocino ibérico curado o salado
50 gramos de panceta de cerdo o costilla
carcosa
2 cda de aceite de oliva

EN

Ingredients

2 cardoons
100 gr chickpeas
3 black puddings
2 medium sweet potatoes
10 cm celery
1 large parsnip or two small parsnips
200 grams of cooked chickpeas
1 tablespoon of quality paprika
1 small ham bone
50 grams of cured or salted Iberian bacon
50 grams of pork belly pork or meaty ribs
2 tbsp olive oil
750 ml water
salt



ES

En una olla, calentamos las dos cucharadas de aceite a fuego medio. Pelamos y cortamos la chirivía por la mitad. Freímos una mitad unos minutos por cada lado, y reservamos la otra en crudo. Cuando la chirivía esté dorada, retiramos la olla del fuego y añadimos la cucharadita de pimentón mientras el aceite esté caliente. Dejamos que se fría unos segundos y echamos el agua. Añadimos a la olla los boniatos pelados, los garbanzos, el hueso de jamón, la panceta y el tocino. Ponemos el guiso a fuego medio-alto. Una vez hierva, lo bajamos a fuego medio-bajo y lo dejamos cocer tapado 45 minutos. Transcurrido este tiempo, añadimos las morcillas. Tapamos y cocemos 10 minutos más. Retiramos el hueso de jamón y rectificamos de sal si es necesario.

EN

Heat the two tablespoons of oil in a saucepan over medium heat. Peel and cut the parsnips in half. Fry one half for a few minutes on each side, and reserve the other half uncooked. When the parsnips are golden brown, remove the pan from the heat and add the teaspoon of paprika while the oil is still hot. Let it cool for a few seconds and add the water. Add the peeled sweet potatoes, chickpeas, ham bone, bacon and bacon to the pot. Put the stew on a medium-high heat. Once it comes to the boil, reduce the heat to medium-low and leave to cook, covered, for 45 minutes. After this time, add the black pudding. Cover and cook for a further 10 minutes. Remove the ham bone and correct the salt if necessary.



DEL CAMPO A TU MESA

FROM THE FIELD TO YOUR TABLE

COX SABOR TODO EL AÑO | COX FLAVOUR ALL YEAR



ES

En Cox encontrarás “Sabor todo el año” porque se cultivan o traen las mejores frutas y verduras del mercado nacional e internacional para que lleguen a tu mesa los mejores productos todo el año, sea o no temporada.

No dejes de comprar producto de Cox, así tendrás frescura y sabor todo el año.

EN

In Cox you will find “Flavor all year round” because the best fruits and vegetables from the national and international market are grown or brought so that the best products come to your table all year round, whether or not they are in season.

Do not stop buying Cox product, so you will have freshness and flavor all year round.



ARROZ Y COSTRA

RICE AND CRUST

ARROCES | RICE

ES

Ingredientes

100 gramos Longaniza Fresca
100 gramos Salchicha fresca
150 gramos Pollo
100 gramos Morcón / blanco
50 Pimiento Rojo En Tiras
4 huevos
Aceite De Oliva Virgen Extra
2 cucharadas Tomate frito
Arroz
Ajo
Azafrán / Colorante

EN

Ingredients

100 grams Longaniza Fresca
100 grams Fresh sausage
150 grams Chicken
100 grams Morcón / white
50 Red Pepper Strips
4 eggs
Extra Virgin Olive Oil
2 tablespoons Fried tomato
Rice
Garlic
Saffron / Colouring



ES

En una sartén freímos toda la carne por separado. Una vez frito lo reservamos. Troceamos el pimiento en tiras y freímos la cantidad que consideremos en el aceite de freír el embutido y reservamos. Añadimos 2 cucharadas de tomate frito al aceite y cuando adquiera un color rojo fuerte añadimos el arroz. Sofreímos durante 1 minuto el arroz junto con el tomate y añadimos 2 vasos y medio de agua. Salpimentamos y ponemos el azafrán. Añadimos todo lo que teníamos reservado: el tocino, longaniza, salchicha blanca, pollo y los pimientos. Ponemos a fuego medio durante 15 minutos. Mientras se cuece el arroz, precalentamos el horno a 200 °C y batimos los huevos. Cuando el arroz esté hecho, añadimos los huevos batidos y lo metemos al horno durante 8-10 minutos hasta que el huevo se haga una costra.

EN

Fry all the meat separately in a frying pan. Once fried, set aside. Cut the pepper into strips and fry in the oil used to fry the sausage and set aside. Add 2 tablespoons of fried tomato to the oil and when it turns a deep red colour, add the rice. Fry the rice with the tomato for 1 minute and add 2 and a half glasses of water. Season with salt and pepper and add the saffron. Add all the reserved ingredients: bacon, sausage, white sausage, chicken and peppers. Cook over a medium heat for 15 minutes. While the rice is cooking, preheat the oven to 200 °C and beat the eggs. When the rice is done, add the beaten eggs and bake in the oven for 8-10 minutes until the egg crusts form.



ARROZ DE VIGILIA

VIGIL RICE

ARROCES | RICE



ES

En una sartén pequeña se echan las dos cucharadas de aceite y la cucharadita de pimentón y se calienta, removiendo continuamente para evitar que se queme el pimentón.

Posteriormente se echan todos los ingredientes a la vez a la olla, menos el arroz, lo ponemos a hervir durante 2 horas y media. Después de hervir le añadimos el arroz y lo dejamos hervir durante 20 minutos más.

EN

Put the two tablespoons of oil and the teaspoon of paprika in a small frying pan and heat it, stirring continuously to prevent the paprika from burning.

Then add all the ingredients at the same time to the pot, except the rice, and boil it for two and a half hours. After boiling, add the rice and leave it to boil for a further 20 minutes.

ES

Ingredientes:

½ vaso de arroz
1 puñado de habichuelas
1 puñado de lentejas
1 puñado de frisuelos
2 hojas de bleas
1 cebolla
1 boniato pequeño
1 nabo
2 alcachofas
3 vasos de agua
3 dientes de ajos
Sal
Azafrán
Aceite
Pimentón dulce

EN

Ingredients:

½ cup of rice
1 handful of green beans
1 handful of lentils
1 handful of fried beans
2 bleas leaves
1 onion
1 small sweet potato
1 turnip
2 artichokes
3 glasses of water
3 cloves of garlic
Salt
Saffron
Oil
Sweet paprika



ARROZ Y NABO

RICE AND TURNIP

ARROCES | RICE

ES

Ingredientes

400 g de arroz
1 cebolla
1 diente de ajo
50 g de nabos pequeños
50 g de tallos de cebollines
1 cucharada de vino blanco seco
1 cubito de caldo de carne
9 cucharadas de agua
Sal y pimienta

EN

Ingredients

400 g rice
1 onion
1 clove garlic
50 g small turnips
50 g spring onion stalks
1 tbsp dry white wine
1 meat stock cube
9 tablespoons water
Salt and pepper



ES

Pele y trocee finamente la cebolla y el ajo. Lave los tallos de cebollines y córtalos en trozos de tamaño mediano. Pase los nabos por agua fría y retire los extremos. Córtalos en rodajas finas. Ponga un poco de mantequilla en una cazuela de paredes altas y saltee en ella la cebolla y el ajo, agregue a la vez, los nabos y la mitad del cebollín y deje que se cocinen sin que se doren. Añada y saltee el arroz 2 minutos sin parar de remover. Remoje con el agua caliente y espolvoree por encima el cubito triturado de caldo de carne. Salpimiente. Tape la cazuela y cocine el arroz durante 15 minutos a fuego lento. Agregar la mantequilla restante. Espolvorear un poco de cebollín y sirva.

EN

Peel and finely chop the onion and garlic. Wash the spring onion stalks and cut into medium-sized pieces. Run the turnips under cold water and remove the ends. Cut into thin slices. Put a little butter in a high-sided pan and sauté the onion and garlic, add the turnips and half of the spring onion and let them cook without browning. Add and sauté the rice for 2 minutes, stirring constantly. Soak in the hot water and sprinkle the crushed beef stock cube over the top. Season with salt and pepper. Cover the pan and cook the rice for 15 minutes over low heat. Add the remaining butter. Sprinkle with some chives and serve.



ARROZ CLARICO DE CARNE

BEEF CLARIC RICE

ARROCES | RICE



ES

Ingredientes:
1 muslo de pollo
1 contramuslo de pollo
1 hoja de apio
1 nabo
Azafrán
Arroz
Garbanzos
Hierbabuena
Sal

EN

Ingredients:
1 chicken thigh
1 chicken thigh
1 celery leaf
1 turnip
Saffron
Rice
Chickpeas
Peppermint
Salt



ES

Ponemos todos los ingredientes en una olla a excepción del arroz y la hierbabuena. Le añadimos agua para que hierva durante 2 horas.

Después de hervir le echamos el arroz y la hierbabuena para que hierva durante 15 o 20 minutos y le añadimos medio vaso de agua más para que el arroz lleve caldo. Después de hervir estos 15 o 20 minutos ya estará listo para comer.

EN

Put all the ingredients in a pot except for the rice and the mint. Add water to boil for 2 hours.

After boiling, add the rice and the mint and boil for 15 to 20 minutes and add half a glass of water so that the rice carries broth. After boiling for 15 to 20 minutes it is ready to eat.

PLATO SUBIDO

DISH RAISED

POSTRES | DESSERTS

ES

Ingredientes:

2 monas de pascua (un poco duras)
4 huevos
1 vaso de agua
8 cucharadas de azúcar
1 ramita de canela
1 cucharadita de canela en polvo
250gr Chocolate en polvo y medio litro de agua

Para el soplillo:

Claras de huevo
Medio vaso de azúcar
Góticicas de limón

EN

Ingredients:

2 Easter monkeys (a bit hard)
4 eggs
1 glass of water
8 spoonfuls of sugar
1 stick of cinnamon
1 teaspoon cinnamon powder
250gr chocolate powder and half a litre of water

For the puff pastry:

Egg whites
Half a glass of sugar
Lemon drops



ES

Preparamos el almíbar. Ponemos en un cazo el agua junto con 3 cucharadas de azúcar y la ramita de canela y lo llevamos a ebullición 2 o 3 minutos. En un cazo ponemos las yemas, tres cucharadas de azúcar y la cucharadita de canela en polvo. Lo ponemos a fuego lento y vamos removiendo hasta que se mezcle todo y la yema cuaje. Extendemos la mezcla en un plato hondo la primera capa. Cortamos la mona en rebanadas de unos 2 centímetros de grosor. Vamos haciendo capas de mona rociando un poco el almíbar en forma de cono. Montamos las claras a punto de nieve y lo extendemos sobre todo el plato subido y decoramos un poco con la yema y se pone un minuto al horno para que tueste lo justo.

EN

Prepare the syrup. Put the water, 3 tablespoons of sugar and the cinnamon stick in a saucepan and bring to the boil for 2 or 3 minutes. Put the egg yolks, three spoonfuls of sugar and the teaspoon of cinnamon powder in a saucepan. Put it over a low heat and stir until everything is mixed and the yolk curdles. Spread the mixture in a deep dish in the first layer. Cut the mona into slices about 2 centimetres thick. Make layers of mona, sprinkling a little of the syrup in the shape of a cone. Whip the egg whites until stiff and spread over the whole of the raised dish, decorate a little with the egg yolk and bake in the oven for a minute to toast just enough.

ALMOJÁBANAS

ALMOJÁBANAS BED SHEETS

POSTRES | DESSERTS



ES

Ingredientes 20 unidades
1 vaso y medio agua
1 vaso y medio leche
1 vaso aceite de girasol
10 huevos
Medio kilo harina de trigo

EN

Ingredients 20 units
1 glass and a half of water
1 glass and a half of milk
1 glass sunflower oil
10 eggs
Half a kilo of wheat flour

ES

Echar todo menos la harina y los huevos hasta que empiece a hervir y luego empezar a echar la harina poco a poco mover sin rascar lo duro de la masa. Cuando se hace una costra ya está hecha. Echarlo en un bol hasta que se enfríe. Echar 5 huevos enteros y poco a poco el resto. Untar bien de aceite la bandeja. Poner el horno a 200 grados. La medida de las almojábanas es una cucharada sopera. Para hacer el agujero de la almojábanas se hace con el dedo untado en aceite y unos pellizcos alrededor.

EN

Pour in everything except the flour and the eggs until it starts to boil and then start pouring in the flour little by little without scratching the hard part of the dough. When it becomes a crust it is done. Pour it into a bowl until it cools down. Pour in 5 whole eggs and gradually add the rest. Grease the baking tray well with oil. Put in the oven at 200 degrees. The size of the almojábanas is one tablespoon. To make the hole in the almojábanas, use your finger smeared with oil and a few pinches all around.



BRAZO GITANO

GYPSY ROLL

POSTRES | DESSERTS

ES

Ingredientes

4 huevos grandes
120 g de azúcar
50 g de harina
1 cucharadita de levadura o polvo de hornear
50 g de maicena o harina de maíz
1 cucharada de aroma de vainilla
Chocolate

EN

Ingredients

4 large eggs
120 g sugar
50 g flour
1 teaspoon baking powder or baking powder
50 g cornstarch or cornflour
1 tablespoon vanilla flavouring
Chocolate



ES

Tamizar la harina de trigo y la de maíz con un colador, añadimos la levadura. Separar las claras de las yemas. En un recipiente batimos las yemas de huevo junto al azúcar y el aroma de vainilla. Se mezclan los ingredientes anteriores con la harina hasta lograr una masa homogénea. Se tapa con papel film y se deja enfriar durante una hora en la nevera. Un poco antes de finalizar el tiempo precalentamos el horno a 180 grados. Forrar una bandeja de horno con papel sulfurizado y ajustar la masa sobre la bandeja, hornear durante 10 minutos a 180 grados. A continuación, extender el chocolate sobre la plancha de bizcocho. Lo enrollamos y lo colocamos en una fuente, dejamos enfriar. Llegado este momento espolvoreamos azúcar en polvo.

EN

Sieve the wheat and corn flour through a sieve, add the yeast. Separate the egg whites from the egg yolks. In a bowl, beat the egg yolks with the sugar and vanilla flavouring. Mix the above ingredients with the flour until a homogeneous dough is formed. Cover with cling film and chill in the fridge for one hour. A little before the end of this time, preheat the oven to 180 degrees. Line a baking tray with greaseproof paper and place the dough on the tray, bake for 10 minutes at 180 degrees. Next, spread the chocolate on the sponge cake sheet. Roll it up and place it in a serving dish, leave to cool. Then sprinkle with icing sugar.



TORRIJAS

TORRIJAS FRENCH TOAST

POSTRES | DESSERTS



ES

Se cuece la leche con la canela en rama, la corteza de limón y de naranja y cuando está caliente se le ponen 6 cucharadas de azúcar. Se corta el pan a rebanadas que no sean muy gruesas y se ponen en una fuente. Se rocía la leche por encima y se deja empapar bien. Se va dando la vuelta al pan varias veces. Se baten los huevos y se van pasando las rodajas de pan por ellos, para ponerlos en la sartén cuando el aceite esté caliente. No conviene que esté demasiado caliente y es bueno poner pocas torrijas, para poder moverlas bien. En un bol se mezcla azúcar y canela en polvo y una vez sacadas las torrijas y escurridas, se espolvorean con la mezcla. Dejar enfriar y ya están listas para comer.

EN

Boil the milk with the cinnamon stick, the lemon and orange peel and when it is hot add 6 spoonfuls of sugar. Cut the bread into slices that are not too thick and place them in a serving dish. Drizzle the milk over the top and let it soak well. Turn the bread over several times. Beat the eggs and dip the slices of bread in them, then place them in the frying pan when the oil is hot. It should not be too hot and it is good to put a few torrijas in the pan, so that they can be moved well. In a bowl, mix sugar and cinnamon powder and once the torrijas have been removed and drained, sprinkle them with the mixture. Leave to cool and they are ready to eat.

ES

Ingredientes

Una barra ancha de pan del día anterior
Corteza de limón
Corteza de naranja
Canela en rama
Canela en polvo
1 l de leche
Azúcar
Aceite de oliva para freír
2 huevos para rebozar

EN

Ingredients

A wide loaf of bread from the day before
Lemon rind
Orange peel
Cinnamon stick
Cinnamon powder
1 l milk
Sugar
Olive oil for frying
2 eggs for the batter





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



Ayuntamiento de Cox
 Tel. +34 965360000
 coxexperience.es

