



MUTXAMEL

© Gastronomía

ESPAÑOL
ENGLISH
VALENCIÀ



costablanca.org



CONTENIDO

CONTINGUT • CONTENTS

ES

[Introducción a la cocina de Mutxamel_3](#)

[Productos Tradicionales_4](#)

[Pan de Mutxamel_5](#)

[La huerta y el tomate Muchamiel_6](#)

[Entrantes_8](#)

Ensalada con tomate Muchamiel_8

Pericana_9

Pan con aceite y boix_10

Ajo-aceite_11

Cocas saladas_12

[Platos principales_13](#)

Olleta Borda_13

“Bollitori”_14

Arroz y conejo_15

Arroz con bacalao y habas_16

Tallarines_17

[Postres y repostería_18](#)

Coca boba o coca “en secret”_18

Torta de almendra_19

Toña_20

Magdalenas_21

Braço de gitano_22

Almendraos_23

Serenaos_24

Mantecados_25

Rollos de vino_26

Rollos de anís_27

Rollos de huevo_28

Cuatro iguales_29

[Directorio_30](#)

EN

[Introduction to the cuisine from Mutxamel_3](#)

[Traditional products_4](#)

[Bread Mutxamel_5](#)

[Orchard and Muchamiel tomato_6](#)

[Starters_8](#)

Salad with tomatoes Muchamiel_8

“Pericana”_9

“Pa oli i boix”_10

“Allioli”_11

“Coques salades”_12

[Main courses_13](#)

“Olleta Borda”_13

“Bollitori”_14

“Arròs i conill”_15

“Arròs amb bacallar i faves”_16

“Tallarins” (Noodles)_17

[Desserts_18](#)

“Coca boba o coca en secret”_18

“Torta d’ametla”_19

“Tonya”_20

“Magdalenes” (Muffins)_21

“Braç de gitano”_22

“Almendraos”_23

“Serenaos”_24

“Mantegadetes”_25

“Rollets de vi”_26

“Rollets de anís”_27

“Rollets d’ou”_28

“Cuatro iguales”_29

[Directory_30](#)

VA

[Introducció a la cuina de Mutxamel_3](#)

[Productes Tradicionals_4](#)

[Pa de Mutxamel_5](#)

[L’horta i la tomaca Muchamiel_6](#)

[Entrants_8](#)

Ensalada de tomaca Muchamiel_8

“Pericana”_9

“Pa oli i boix”_10

“Allioli”_11

“Coques salades”_12

[Plats principals_13](#)

“Olleta Borda”_13

“Bollitori”_14

“Arròs i conill”_15

“Arròs amb bacallar i faves”_16

“Tallarins”_17

[Postres i rebosteria_18](#)

“Coca boba o coca en secret”_18

“Torta d’ametla”_19

“Tonya”_20

“Magdalenes”_21

“Braç de gitano”_22

“Almendraos”_23

“Serenaos”_24

“Mantegadetes”_25

“Rollets de vi”_26

“Rollets de anís”_27

“Rollets d’ou”_28

“Cuatre iguals”_29

[Directori_30](#)

INTRODUCCIÓN A LA COCINA MUTXAMELERA

INTRODUCTION TO THE CUISINE FROM MUTXAMEL

INTRODUCCIÓ A LA CUINA MUTXAMELERA



ES Mutxamel ha elaborado a través del tiempo una gastronomía propia con un gran arraigo en los productos de la Huerta Alicantina, lo que la diferencia de los estilos culinarios actuales. Recordando nuestras recetas no evocamos solamente la gastronomía sino también una forma de vivir. Queremos mostrar y dar a conocer los productos y platos más representativos de la cocina mutxamelera. Si desea elaborar alguna de las recetas que le proponemos, le informamos que los ingredientes puede adquirirlos en los comercios, así como en el Mercado El Salvador de Mutxamel y en el mercadillo de los miércoles, donde se ofrece una amplia variedad de productos. También desde aquí queremos invitarle a que venga a visitarnos y a degustar estos platos en los restaurantes locales. A lo largo del año se realizan en el municipio diferentes campañas gastronómicas.

Entre en nuestra web e infórmate:
www.turisme.mutxamel.org

EN Over time Mutxamel has elaborated on its own cuisine with a great rooting in the products of Alicante garden, which makes the difference with the culinary current styles. Remembering our recipes we do not evoke only the gastronomy but also a way of living. We want to show the most representative products and plates of the mutxamelera kitchen. If you want to try some of our recipes you can purchase the ingredients in the local shops, at the El Salvador Market or at the street market, on wednesday. From here, we also want to invite you to come to visit us and to taste these plates in the local restaurants. Throughout the year different gastronomic campaigns are carried out in the municipality.

Visit our website and find out:
www.turisme.mutxamel.org

VA Mutxamel ha elaborat a través del temps una gastronomia pròpia amb un gran arrelament en els productes de l'Horta Alacantina, la qual cosa la diferencia dels estils culinaris actuals. Recordant les nostres receptes no evoquem només la gastronomia sinó també una forma de viure. Volem mostrar i donar a conèixer els productes i els plats més representatius de la cuina mutxamelera. Si voleu fer alguna de les receptes que vos proposem, vos informem que els ingredients podeu adquirir-los en els comerços i en el mercat El Salvador de Mutxamel, així com al mercat ambulat dels dimecres, on trobareu una àmplia varietat de productes. També des d'ací volem convidar-vos a visitar-nos i a tastar estos plats en els restaurants locals. Al llarg de l'any es realitzen en el municipi diferents campanyes gastronòmiques. Entreu en la nostra web i informeu-vos:

www.turisme.mutxamel.org

EMBUTIDOS Y QUESOS

“EMBUTIDOS” AND CHEESES • EMBUTITS I FORMATGES



ES Mutxamel es muy conocido en la comarca por sus productos de la huerta y sus productos elaborados de forma artesanal. Los **embutidos artesanos**, destacan por su elaboración ya que siguen el método tradicional combinando la mejor materia prima de calidad e ingredientes naturales, con un gran control en todo el proceso de elaboración.

Entre ellos encontramos los embutidos frescos, secos y curados como los son la longaniza blanca, longaniza roja, longaniza de Pascua y longaniza seca entre ellos.

Mutxamel cuenta con una pequeña **industria láctea**, El de Sereix, quienes elaboran 4 variedades de queso durante todo el año: el queso fresco, el queso joven, el queso madurado y el Gran Sereix.

Su “Queso Joven de cabra” ha sido galardonado con la Medalla de Plata de su categoría en los “World Chesse Awards 2021-2022”, celebrado en Oviedo (Asturias).

EN Mutxamel is well known in the region for its vegetables and hand-made products.

The ‘**embutidos**’ (**artisan sausages**) stand out for their elaboration, as they follow the traditional method combining the best quality raw materials and natural ingredients, with great care throughout the elaboration process.

There are fresh, dry and cured sausages, such as white sausage, red sausage, Easter sausage and dry sausage among them.

Mutxamel has a small **dairy industry**. El de Sereix, who make 4 varieties of cheese throughout the year: fresh cheese, young cheese, matured cheese and Gran Sereix.

“Young goat cheese” has been awarded with its category silver medal at the “World Cheese Awards 2021-2022”, held in Oviedo (Asturias).

VA Mutxamel és molt conegut a la comarca pels seus productes de l’horta i els seus productes elaborats de manera artesanal.

Els **embotits artesans** destaquen per la seua elaboració, ja que segueixen el mètode tradicional combinant la millor matèria primera de qualitat i ingredients naturals, amb un gran control en tot el procés d’elaboració.

Entre els quals trobem els embotits frescos, secs i curats, com són la llonganissa blanca, llonganissa roja, llonganissa de pasqua i llonganissa seca, entre d’altres.

Mutxamel compta amb una xicoteta indústria làctia, El de Sereix, que elabora 4 varietats de **formatge** durant tot l’any: el formatge fresc, el formatge jove, el formatge madurat i el Gran Sereix.

El seu “Formatge Jove de cabra” ha sigut guardonat amb la Medalla de Plata de la seua categoria en els “World Cheese Awards 2021-2022”, celebrat a Oviedo (Astúries).

PAN DE MUTXAMEL

MUTXAMEL BREAD • PA DE MUTXAMEL



ES El Pan artesanal de Mutxamel reconocido en la comarca por su sabor auténtico y de calidad. Mutxamel cuenta con “Panaderías Artesanales”, siendo muchas de ellas en la actualidad la cuarta generación familiar donde mantienen el obrador tradicional, su elaboración es de forma manual y el horneado en los tradicionales hornos a leña.

RECETA PAN CASERO

Ingredientes: 700 g harina fuerza tamizada, 200g harina floja tamizada, 100g harina de trigo duro, 700ml agua mineral, 20g levadura fresca, 15g sal. **Preparación:** Amasar todos los ingredientes, excepto la levadura, nos reservamos un poco de agua. Incorporar la levadura disuelta en el agua que hemos reservado y seguir amasando 5 minutos más. Reposar tapada con un paño la masa resultante. Dividir en piezas de 350 g y bolearlas, y volvemos a dejar reposar 30 minutos. Formar piezas en forma semialargada y con puntas afiladas. Greñar todas las piezas con 2 o 3 cortes y espolvorear con un tamiz harina por encima de las piezas. Hornear a 220° durante 30 minutos.

EN Mutxamel artisan bread is recognised in the region for its authentic flavour and quality. Mutxamel has “artisan bakeries”, many of which are currently run by the fourth family generation, where they maintain the traditional baking methods, by doing the preparations manually and baking the bread in traditional wood-fired ovens.

“PAN CASERO” RECIPE

Ingredients: 700g sifted strong flour, 200g sifted plain flour, 100g durum wheat flour, 700ml mineral water, 20g fresh yeast, 15g salt.

Preparation: Mix all the ingredients, except the yeast, and reserve a little bit of water. Add the yeast dissolved in the water that we have reserved and continue mixing for 5 more minutes. Let the resulting dough rest covered with a cloth. Divide into 350g pieces and round them, and let them rest for another 30 minutes. Roll the dough to make the desired loaf shape with sharp points. Score the pieces with 2 or 3 cuts and sprinkle flour with a sieve over the loaves. Bake at 220° for 30 minutes.

VA El pa artesanal de Mutxamel és reconegut a la comarca pel seu sabor autèntic i de qualitat. Mutxamel compta amb “Forns Artesanals”, molts dels quals en l'actualitat són la quarta generació familiar que mantenen l'obrador tradicional, la seua elaboració és de manera manual i cuits en els tradicionals forns de llenya.

RECETA PA CASER

Ingredients: 700 g farina de força tamisada, 200g farina fluixa tamisada, 100g farina de blat dur, 700ml aigua mineral, 20g llevat fresc, 15g sal

Preparació: Pastem tots els ingredients, excepte el llevat, ens reservem una mica d'aigua. Incorporem el llevat dissolt en l'aigua que hem reservat i continuem pastant 5 minuts més. Deixem reposar la massa resultant 30 minuts en un llibrell amb farina i tapada amb un drap. Dividir en peces de 350 g i fem boletes, i tornem a deixar reposar 30 minuts tapada. Formem peces en forma semiallargada i amb puntes esmolades. Fem en totes les peces 2 o 3 talls segons siga la peça i empolvorem amb farina tamisada per damunt de les peces. Enfornem a 220° a 30 minuts.

LA HUERTA Y EL TOMATE "MUCHAMIEL"

ORCHARD AND MUCHAMIEL TOMATOES

L'HORTA I LA TOMATA DE "MUCHAMIEL"



ES Mutxamel está enclavado en el corazón de la llamada huerta de Alicante. Mutxamel es cultura y tradición en los sistemas de riego que permitieron desarrollar una huerta con productos que poseen gran fama.

El Tomate Muchamiel se ha convertido en un Producto Agroalimentario con marca de calidad «CV», otorgado por la Generalitat Valenciana.

Excepcional para los amantes de la buena comida. Su pulpa es carnosa, melosa y tierna, con una textura muy agradable al paladar. Su olor es intenso. Y su sabor

EN Mutxamel is located in the heart of the so-called orchard of Alicante. Mutxamel had great importance when the irrigation systems were installed that allowed the development of an orchard with products that have great fame.

The Muchamiel Tomato has become an Agri-Food Product with the "CV" quality mark, granted by the Generalitat Valenciana.

This variety of tomato is admired by food lovers for its exceptional quality. Its pulp is meaty, honeyed and tender, with a very pleasant texture on the palate. Its smell is intense. And its taste....

VA Mutxamel està enclavat en el cor de l'anomenada horta d'Alacant. Mutxamel és cultura i tradició en els sistemes de regadiu que van permetre desenvolupar una horta amb productes que tenen gran fama. L'horta de Mutxamel i la seua tomata Muchamiel són un autèntic senyal d'identitat de la comarca.

La tomata Muchamiel s'ha convertit en un producte culinari d'excel·lent qualitat per als amants del bon menjar.

La seua polpa és carnosa, melosa i tendra, amb una textura molt agradable al paladar. La seua olor és intensa. I el seu sabor ...

Agri



ES ¡Ay su sabor! Dulce ideal para ensaladas, desayunos y platos. Su piel fina permite comerlos crudos sin necesidad de pelarlos y aprovechar así todas sus propiedades.

Cada año, en el mes de julio, se celebra la “Feria del Tomate de Muchamiel”, rindiendo homenaje a este producto tradicional.

La huerta de Mutxamel y su tomate de Muchamiel son una auténtica seña de identidad de la comarca.

EN Oh its taste! The Muchamiel Tomato is sweet. Ideal for salads, breakfasts and any other dishes. Its thin skin can be eaten raw, no need to peel it, to take advantage of all its properties.

Every year, in the month of July, the “Muchamiel Tomato Fair” is held, paying homage to this traditional product.

The Mutxamel orchard and the Muchamiel Tomato are an authentic hallmark in the region.

VA Ai el seu sabor! Dolç, ideal per a ensalades, esmorzars i engrandix qualsevol plat. La seua pell fina permet menjar-los crus sense necessitat de pelar-los i aprofitar així totes les seues propietats.

Cada any, al mes de juliol, se celebra la “Fira de la tomata Muchamiel”, que ret homenatge a este producte tradicional.

L’horta de Mutxamel i la seua tomaca de Mutxamel són un autèntic senyal d’identitat de la comarca.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

ENSALADA TOMATE MUCHAMIEL

MUTXAMEL TOMATO SALAD • ENSALADA TOMACA MUTXAMEL



ES

RECETA

Ingredientes: 2 tomates, 2 cebollas, 1 cucharada de aceite de oliva, 50 gramos de olivas partidas de Mutxamel, Sal. (Opcional: Ajo).

Preparación: Trocear los tomates y la cebolla, añadir el aceite, la sal y las olivas partidas.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 2 tomatoes, 2 onions, 1 spoonful of olive oil, 50 grammes of 'broken' olives from Mutxamel, salt.

Preparation: Cut the tomatoes and the onions into pieces, add the oil, the salt and the broken olives.

VA

RECEPTA

Ingredients: 2 tomates, 2 cebes, 1 cullerada d'oli d'oliva, 50 grams d'olives trencades de Mutxamel, sal.

Preparació: Trossegem les tomates i la ceba, afegim oli, sal i les olives trencades.

PERICANA

PERICANA(OLIVE OIL, DRIED SWEET PEPPERS AND ROAST COD) • PERICANA



ES

RECETA

Ingredientes (4 pers.): 6 ñoras, 2 capellanes y/o bacalao, 2 cabezas de ajo, limón y aceite de Oliva

Preparación: Se asan en una sartén las ñoras y los ajos. A continuación, los apartamos y los troceamos en una fuente. Se asan al fuego los capellanes y/o bacalao y se desmenuzan en pedazos pequeños y se añaden. Por último, se baña con bastante aceite de oliva y limón. Existen distintas variantes de la pericana, pudiendo eliminarse el limón....

EN

RECIPÉ

Ingredients (4 pers.): 6 ñoras (dry peppers), 2 dried cod and/or cod, 2 heads of garlic, lemon and olive oil.

Preparation: Toast the ñoras and the garlic in a frying pan. Next, set them apart and cut them into pieces in a serving dish. Toast the poor cod and/or cod on the fire and break it into small pieces and add it. Finally, soak it in a large quantity of olive oil and lemon. There are different varieties of pericana, eliminating the lemon, etc.

VA

RECEPTA

Ingredients (4 pers.): 6 nyores, 2 capellans o un tros de bacallar, 2 cabeces d'all, oli d'oliva.

Preparació: Es torren en una paella les nyores i els alls. A continuació els apartem i els trossegem en una font. Es torren al foc els capellans i/o el bacallar i s'esmicolen en trossos xicotets i s'afigen. Finalment, es banya amb prou oli d'oliva i llimó. Hi ha distintes variants de la pericana, es pot eliminar el suc de llimó, canviar la tomata seca per tomata natural, etc.

PAN ACEITE Y BOIX

‘BREAD, OIL AND BOIX’ • PA, OLI I BOIX



ES

RECETA

Ingredientes: Pan, ñora asada, aceite de oliva y sal gruesa.

Preparación: Se trata de una receta muy sencilla y deliciosa. Basta con unas rebanadas de pan untadas con aceite a las que se les añade ñora asada y picada, con sal gruesa, en un mortero. Se puede acompañar con “allioli” y “pericana”.

EN

RECIPE

Ingredients: Bread, roasted ñora (dry pepper), olive oil and cooking salt.

Preparation: This is a very simple and delicious recipe. Just a few slices of bread, pour some olive oil on them and add roasted ñora cut into little pieces, with cooking salt in a mortar.

It can be accompanied with “all i oli” and “pericana”..

VA

RECEPTA

Ingredients: Pa, nyora torrada, oli d'oliva i sal grossa.

Preparació: Es tracta d'una recepta molt senzilla i deliciosa. Unes llesques de pa untades amb oli i s'afeg nyora torrada i picada, amb sal grossa, en un morter. Es pot acompanyar amb “allioli” i “pericana”..

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

AJO ACEITE

ALLIOLI (GARLIC AND OIL SAUCE) • ALLIOLI



ES

RECETA

Ingredientes: 1 cabeza de ajos, 1 litro de aceite, sal, se necesita 1 mortero de barro.

Preparación: Se pica en un mortero una cabeza de ajos hasta obtener una crema con un poco de sal, se añade el aceite poco a poco sin parar de mover hasta obtener una masa espesa.

Se recomienda para el acompañamiento del "bollitori", pescados, arroces o para tomar acompañado de pan cocido al horno de leña de Mutxamel.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1 head of garlic, 1 litre of oil, salt, you need 1 clay mortar.

Preparation: Crush a head of garlic in a mortar until a cream is obtained with a bit of salt, add the oil very slowly, stirring continuously until a thick mass is obtained.

Recommended to accompany bollitori, fish, rice or with bread baked in a firewood oven of Mutxamel.

VA

RECEPTA

Ingredients: 1 cabeça d'alls, 1 litre d'oli, sal, es precisa 1 morter de fang.

Preparació: Es pica en un morter amb un poc de sal una cabeça d'alls fins a obtenir una crema, s'afeg oli a poc a poc sense parar de moure fins a obtenir una pasta espesa.

Es recomana per a l'acompanyament del bullitori, peixos, arrossos o, senzillament, per posar sobre una llesca de pa cuit al forn de llenya, torrat o no, de Mutxamel.

ENTRADAS • STARTERS • ENTRANTS

COCAS SALADAS

SAVOURY COCA • COQUES SALADES



ES

RECETA

Ingredientes: 1 vaso de agua, 1 vaso de aceite de oliva, 10 gr. de sal, 10 gr. de levadura, harina la que admita.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea. Separar bollos de 150 gramos y aplanarlos. Se puede cubrir de longaniza blanca, morcilla negra, sardinas, y tomate Muchamiel. Meterlo en el horno a 200° y cocerlo durante 30 minutos aproximadamente.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1 glass of water, 1 glass of olive oil, 10 g. salt, 10 g. yeast, flour as needed.

Preparation: Mix all the ingredients. Separate buns of 150g each and flatten them. You can then add white sausage, black pudding, sardines, and Muchamiel Tomato. Bake at 200° for 30 minutes.

VA

RECETA

Ingredients: 1 got d'aigua, 1 got d'oli d'oliva, 10 grams de sal, 10 grams llevat, la farina que admeta.

Preparació: Mesclem tots els ingredients fins que quede una massa homogènia. Separem boletes de 150 grams i les aplanem. Es pot cobrir de llonganissa blanca, botifarra negra, sardines i tomata Muchamiel. Ho fem en el forn a 200° i ho coem durant 30 minuts aproximadament.

OLLETA BORDA

“OLLETA BORDA” (STEW WITH RICE AND VEGETABLES) • OLLETA BORDA



ES

RECETA

Ingredientes (4 pers.): 1/4 kg. de arroz, 1/4 kg. de habichuelas blancas puestas a remojo el día anterior, ¼ kg. judías tiernas, 1 nabo, 1/4 kg. calabaza, 4 patatas medianas, 1/2 kg. de cardos y acelgas, 1/4 litro aceite de oliva, sal, azafrán puro.

Preparación: Por la noche se ponen las habichuelas blancas en remojo, al día siguiente se ponen en una olla grande con agua fría y se hierven durante 3/4 de hora, a continuación, ponemos las acelgas y los cardos, las judías verdes, el nabo y la calabaza; se deja hervir durante 1/2 hora, a continuación, se sofríe una ñora y se aparta. La ñora frita se pica en un mortero con un poco de sal y añadimos; añadir el azafrán y las patatas, se deja cocer 1/2 hora más, cuando esté bien cocido añadimos el arroz, una taza de café por persona. Esta olleta tiene que quedar con caldo. Acompañamos con una ensalada de tomate y cebolla.

EN

RECIPÉ

Ingredients (4 pers.): 1/4 kg. of rice, 1/4 kg. of white beans put in to soak the previous day 1/4 kg. tender green beans, 1 turnip, 1/4 kg. pumpkin, 4 medium-sized potatoes, 1/2 kg of cardoons and chards, 1/4 litre of olive oil, Salt, Pure saffron.

Preparation: At night, put the white beans in to soak. The following day, put them in a large pot in cold water and boil for 3/4 hour, next add the chards and cardoons, the green beans, the turnip and the pumpkin. Boil for 1/2 hour. Fry a ñora and set apart. Crush the fried ñora in a mortar with a little bit of salt and add; add the saffron and the potatoes and boil for another 1/2 hour. When it is well boiled, add a coffee cup of rice for each person. This olleta has to have stock. Accompany with a tomato and onion salad.

VA

RECEPTA

Ingredients (4 pers.): 1/4 kg. d'arròs, 1/4 kg. de fesols blancs posats a remull el dia anterior 1/4 kg. bajoquetes tendres, 1 nap, 1/4 kg. carabassa, 4 creïlles mitjanes, 1/2 kg. de penques (card) i de bledes, 1/4 litre oli d'oliva, sal, safrà pur.

Preparació: A la nit es posen els fesols blancs a remulla, al dia següent es posen en una olla gran amb aigua freda i es bullen durant 3/4 d'hora, a continuació posem les bledes i els cardos, les bajoquetes tendres, el nap i la carabassa. Es deixa bullir durant 1/2 hora, a continuació se sofregix una nyora i s'aparta. La nyora fregida es pica en un morter amb un poc de sal i afegim; afegim el safrà i les creïlles; es deixa coure 1/2 hora més, quan estiga ben cuit afegim l'arròs, una tasseta de café per persona. Esta olleta ha de quedar caldoseta. Acompanyem amb una ensalada de tomata i ceba.

BOLLITORI

“BOLLITORI” (STEW WITH COD AND POTATOES) • BOLLITORI



ES

RECETA

Ingredientes (4 pers.): Media Col, 2 unidades de patatas, 2 unidades de cebolla tierna, medio bacalao (el bacalao se pone en remojo 24 horas antes y se le cambia el agua varias veces), Aceite de oliva y sal, 3 o 4 ñoras o pimientos secos. Se prepara todo en crudo.

Preparación: En una olla se pone la col troceada, las cebollas, las ñoras o pimientos sin las semillas, el agua y el aceite. Cuando está hirviendo se coloca el bacalao y el colorante, se tiene a cocción durante una hora, 20 minutos antes de acabar la cocción añadimos las patatas. Las ñoras o pimientos se sacan cuando están cocidos con una cuchara y se vuelven a poner después en la olla antes de servir. Se acompaña con allioli.

EN

RECIPE

Ingredientes (4 pers.): Half a cabbage, 2 potatoes, 2 tender onions, half a cod (put the cod in to soak 24 hours previously and change the water several times). Olive oil and salt, 3 or 4 ñoras or dry peppers, Prepare everything raw.

Preparation: Put in a pot the sliced cabbage, the onions, the ñoras or peppers with no seeds, the water and the oil. When it is boiling, add the cod and the colouring and boil for one hour. Add the potatoes 20 minutes before ending the boiling. Take the ñoras or peppers out with a spoon when they are boiled and put them in again afterwards, before serving. Accompany with all i oli.

VA

RECEPTA

Ingredients (4 pers.): Mitja Col, 2 unitats de creïlles, 2 unitats de ceba tendra, mig bacallar (el bacallar es posa a remulla 24 hores abans i se li canvia l'aigua unes quantes voltes), oli d'oliva i sal, 3 o 4 nyores o pebreretes seques.

Preparació: Es prepara tot en cru. En una olla es posa la col trossejada, les cebes, les nyores o pebreretes sense les llavorettes, l'aigua i l'oli. Quan està bullint es col·loca l'oli, el bacallar i el colorant, es té a cocció durant una hora, 20 minuts abans de finalitzar la cocció, s'afeg les creïlles, les nyores o pebreretes es trauen quan estan cuites amb una cullera i es tornen a posar després en l'olla. S'acompanya amb allioli

ARROZ Y CONEJO

RICE AND RABBIT • ARRÒS I CONILL



ES

RECETA

Ingredientes (4 pers.): 1 cabeza de ajos, 1 pimiento rojo, 1 tomate maduro rallado, 1 conejo (aprox. 800 gramos), 400 gramos de arroz, ¼ kg de garbanzos, ñora y azafrán, ¼ de litro de aceite, 1 litro y medio de agua.

Preparación: Se ponen los garbanzos a remojo la noche anterior. Calentar el aceite y sofreír la ñora, sacar y dejar enfriar, cuando este fría se pica con un poco de sal en un mortero. Reservar. Se sofríe el pimiento cortado en tiras finas con los ajos. Se aparta, se sofríe el conejo troceado hasta que esté bien dorado. Se saca el conejo y se sofríe el tomate, se añade el arroz y se le da unas vueltas con el tomate y se añade el agua, el conejo, el pimiento, los garbanzos, los ajos y la ñora picada. Se deja durante 15 minutos a fuego fuerte y 10 minutos más a fuego lento. Se apaga el fuego y se tapa con un paño de algodón y se deja reposar unos minutos.

EN

RECIPÉ

Ingredientes (4 pers.): 1 head of garlic, 1 red pepper, 1 grated ripe tomato, 1 rabbit (aprox. 800 grammes), 400 grammes of rice, 1/4 kg of chickpeas, ñora (dry pepper) and saffron, 1/4 litre of oil 1 1/2 litres of water.

Preparation: Put the chickpeas in to soak the previous night. Warm the oil and fry the ñora. Take the ñora out and let it cool. When cool, crush with a little bit of salt in a mortar. Reserve. Fry the pepper cut in fine slices with the garlic. Set apart, fry the pieced rabbit until it is well toasted. Take the rabbit out and fry the tomato, add the rice and stir with the tomato, add the water, the rabbit, the pepper, the chickpeas, the garlic and the crushed ñora. Leave for 15 minutes on a strong fire and 10 minutes on a low fire. Turn the fire off and cover with a cotton cloth and let it settle for a few minutes.

VA

RECEPTA

Ingredients (4 pers.): 1 cabeça d'allis, 1 pebrera roja, 1 tomata madura ratllada, 1 conill (aprox. 800 grams), 400 grams d'arròs, 1/4 kg. de cigrons, nyora i safrà, 1/4 de litre d'oli, litre i mig d'aigua.

Preparació: Es posen els cigrons a remulla la nit anterior i es bullen fins que estiguen blanets. Cal fem l'oli i sofregim la nyora, la traiem i deixem refredar per picar-la quan estiga freda amb un poc de sal en un morter. Reservem. Sofregim la pebrera tallada en tires fines amb els allis; la traiem i sofregim el conill trossejat fins que estiga ben daurat. Es trau el conill i sofregim la tomata. Posem l'arròs, li peguem unes voltes amb la tomata i afegim l'aigua, el conill, la pebrera, els cigrons, els allis i la nyora picada. Es deixa durant 15 minuts a foc fort i 10 minuts més a foc lent. S'apaga el foc, es tapa amb un drap de cotó i es deixa reposar uns minuts.

ARROZ CON BACALAO Y HABAS

RICE WITH COD AND BROAD BEANS •

ARRÒS AMB BACALLAR I FAVES



ES

RECETA

Ingredientes (4 pers.): 1/4 kg de bacalao, 1/4 kg. de alcachofas, 1/4 kg. de habas, 2 dientes de ajo, 1 pimiento rojo, aceite de oliva, azafrán, 300 gr. de arroz, litro y medio de agua.

Preparación: En una cazuela de barro se pone aceite hasta cubrir la base, se sofríen los ajos picados y a continuación las habas limpias y troceadas, las alcachofas troceadas y el pimiento a tiritas. Más tarde se añade el bacalao. Se va removiendo, a ser posible con una cuchara de madera, para evitar deshacer el bacalao, hasta que este se cocine. Se añade el agua (algo más del doble de volumen de agua que de arroz). Cuando esté hirviendo, se añade el arroz y el azafrán y se cuece a fuego medio unos 20 minutos (más o menos) y se sirve. Hay que tener en cuenta que es un plato semicaldosado y que siempre debe quedar suelto el arroz.

EN

RECIPÉ

Ingredients (4 pers.): 1/4 kg. of cod, 1/4 kg. of artichokes, 1/4 kg. of broad beans, 2 cloves of garlic, 1 red pepper, Olive oil, Saffron, 300 g. of rice, 1 1/2 litres of water

Preparation: Put oil in a clay casserole until it covers its base. Fry the sliced garlic and then the clean, sliced broad beans, the sliced artichokes and the pepper in strips. Later, add the cod. Stir a little, if possible with a wooden spoon to avoid breaking the cod, until it is cooked. Add the water (a bit more than twice the volume of rice). When it is boiling, add the rice and the saffron and cook at a medium fire for 20 minutes (more or less) and serve. You have to take into account that it is a semi-soupy dish and that the rice must be loose.

VA

RECEPTA

Ingredients (4 pers.): 1/4 kg. de bacallar, 1/4 kg. de carxofes, 1/4 kg. de faves, 2 grans d'all, 1 pebrera roja, oli d'oliva, safrà, 300 gr. d'arròs, litre i mig d'aigua.

Preparació: En una cassola de fang es posa oli fins a cobrir la base, se sofrígen els alls picats i a continuació les faves netes i trossegades, les carxofes trossegades i la pebrera a tiretes. Més tard s'afig el bacallar. Es va removent un poc, si és possible amb una cullera de fusta, per a evitar que es desfaça el bacallar, fins que este es cuine. S'afig l'aigua (una miqueta més del doble de volum d'aigua que d'arròs). Quan estiga bullint, s'afig l'arròs i el safrà i es cou a foc mitjà 20 minuts (més o menys) i se servix. Cal tindre en compte que és un plat meloset i que sempre ha de quedar solt l'arròs.

TALLARINES

NOODLES • TALLARINS



ES

RECETA

Ingredientes: 4 o 5 alcachofas, 1/4 de habas, 1 lata y media de atún o dos, 2 cebollas tiernas, 3 o 4 cucharadas de tomate frito casero o tomate natural sofrito, ñora frita y picada, colorante, 1/4 de tallarines, 1 litro y medio de agua, 2 medidas de aceite y 4 huevos.

Preparación: Trocear las alcachofas en cuatro trozos y sofreír. Retirar las alcachofas y sofreír las habas. Retirar las habas del fuego y freír la cebolla tierna previamente cortada en trocitos muy pequeños. Cuando la cebolla esta frita añadir el atún, el tomate frito, las alcachofas y las habas y rehogar todo junto unos minutos. Añadir el litro y medio de agua junto con un poco de colorante y la ñora. Añadir un poco de sal y poner a hervir durante 10 o 15 minutos. Por último, añadir los tallarines partidos, remover y añadir los 4 huevos (sin la cáscara) uno a uno para que hiervan mientras se cuecen los tallarines. A los 10 minutos ya están listos para comer. Se recomienda mover los tallarines con cuidado mientras se cuecen para no romper los huevos.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 4 or 5 artichokes, 1/4 of tender beans, 2 tins of tuna (optional), 2 spring onions, 3 or 4 spoonfuls of fried domestic tomato or natural slightly fried tomato, minced and fried ñora, colouring, 1/4 of noodles, 1,5 litres of water, 2 measures of oil and 4 eggs.

Preparation: Cut into pieces the artichokes and fry them lightly. Withdraw and stir-fry the beans. Withdraw the beans and fry the spring onion before cutting into in small bits. When the onion is fried, add the tuna (optional), the fried tomato, the artichokes, the beans and sauté for a few minutes. Add a liter and a half of water together with a bit of food coloring and the "ñora", a typical round pepper. Salt and boil for 10 or 15 minutes. Finally, add the noodles, remove and add 4 eggs, one to one in order that they should boil while the noodles are cooked. In 10 minutes they will be ready to eat. Move the noodles carefully while they are cooked in order that the eggs do not break.

VA

RECEPTA

Ingredients: 4 o 5 carxofes, ¼ de faves, 1 llandeta i mitja o dos de tonyina, 2 cebes tendres, 3 o 4 cullerades de tomata fregida casolana o tomata natural sofregida, nyora fregida i picada, colorant, ¼ de tallarins, 1 litre i mig d'aigua, 2 mesures d'oli i 4 ous.

Preparació: Trossejar les carxofes en quatre trossos i sofregir. Retirar les carxofes i sofregir les faves. Retirar les faves del foc i fregir la ceba tendra tallada en trossets molt xicotets. Quan la ceba estiga fregida, afegir la tonyina, la tomata fregida, les carxofes i les faves i ofegar tot junt uns minuts. Afegir el litre i mig d'aigua amb un poc de colorant i la nyora. Afegir un poc de sal i posar a bullir durant 10 o 15 minuts. Finalment afegir les tallarines partides, remoure i afegir els 4 ous (sense la corfa) perquè bullen mentre es couen les tallarines. Als 10 minuts ja estan preparats per a menjar. Es recomana moure les tallarines amb cura mentre es couen perquè no es trenquen els ous.

COCA BOBA O COCA EN SECRET

SPONGE CAKE • COCA BOVA O COCA EN SECRET



ES

RECETA

Ingredientes: 4 huevos, 1/2 kg. de azúcar, 1/2 kg. harina, 4 papeles de gaseosa, 1/2 litro de leche, 1/4 de litro de aceite, la ralladura de un limón.

Preparación: Batir los huevos en un bol, añadir el azúcar, la leche, la harina, el aceite y los papeles de gaseosa. Batirlo todo bien hasta conseguir una pasta homogénea. Colocarlo en una lata sobre un papel de cristal. Meterlo en el horno a 180° y cocerlo durante 30 minutos aproximadamente.

EN

RECIPE

Ingredients: 4 eggs, 1/2 kg. of sugar, 1/2 kg. of flour, 4 sachets of baking soda, 1/2 litre of milk, 1/4 litre of oil, a grated lemon.

Preparation: Beat the eggs in a bowl, add the sugar, the milk, the flour, the oil and the sachets of soda. Beat it all well until obtaining a homogeneous paste. Place on a tin plate on a glassine paper. Put in the oven at 180° and cook for 30 minutes approximately.

VA

RECEPTA

Ingredients: 4 ous, 1/2 kg. de sucre, 1/2 kg. de farina, 4 papeles de gasosa, 1/2 litre de llet, 1/4 de litre d'oli la ratlladura d'un llimó.

Preparació: Batem els ous en un bol, afegim el sucre, la llet, la farina, l'oli i els papeles de gasosa. Ho batem tot bé fins a aconseguir una pasta homogènia. La col·loquem en una llanda sobre un paper de cristall que posem al forn a 180° i coem durant 30 minuts aproximadament.

TORTA DE ALMENDRA

ALMOND SPONGECAKE • TORTA D'AMETLA



ES

RECETA

Ingredientes: 625 gramos de almendra molida sin piel, 600 gramos de azúcar, 12 huevos, la ralladura de un limón.

Preparación: Se baten las claras a punto de nieve, cuando estén bien montadas añadimos poco a poco el azúcar moviendo con un cucharón de madera, añadimos la ralladura de un limón, las yemas y al final, muy poco a poco, la almendra molida. Cuando está todo bien mezclado se coloca en una tartera con papel de cristal y se pone al horno, que ya estará caliente, al máximo a 200° durante 20 minutos, después se rebaja a 160° durante una hora.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 625 g. of ground almonds with no peel, 600 g. of sugar, 12 eggs, a grated lemon.

Preparation: Whip the whites until light, when they are light and fluffy add little by little the sugar, stirring with a wooden spoon; add the grated lemon, the yolks and at the end, little by little, the ground almonds. When it is all well mixed, place in a cake-tin with baking paper and put in the oven, which will be already hot, at the maximum 200° for 20 minutes; then lower to 160° for an hour.

VA

RECETA

Ingredients: 625 grams d'ametla mòlta sense pell, 600 grams de sucre, 12 ous, la ratlladura d'un llimó.

Preparació: Es baten les clares dels ous a punt de neu, quan estiguen ben muntades afegim a poc a poc el sucre, menegem amb un cullerot de fusta, afegim la ratlladura d'un llimó, els rovells i al final, molt a poc a poc, l'ametla mòlta. Quan està tot ben mesclat es col·loca en una llanda de tortada amb paper de cristall i es posa al forn que ja està calent al màxim a 200° durant 20 minuts, després es rebaixa a 160° durant una hora

TOÑA

“TONYA” (SPONGECAKE)

TONYA



ES

RECETA

Ingredientes: 1 kg. de harina, 125 gr. de levadura, 400 gr. de azúcar, 5 huevos, 150 ml. de agua, 150ml de leche, 200 ml de aceite de oliva, piel de limón, Anís/matalahúva, canela en rama.

Preparación: Hervir el agua con la canela en rama y el anís. Calentar el aceite de oliva con unas tiras de cortezas de limón, hasta que las pieles empiezan a dorarse. Hacemos un volcán con la harina, en el centro deshacemos la levadura con el agua tibia. Amasamos. Añadimos la leche tibia. Amasamos. Añadimos los huevos batidos con el azúcar y la ralladura de limón. Seguimos amasando. Añadimos el aceite tibio a la masa, poco a poco (las manos se han de quedar limpias y no pegarse a la masa).

La masa se deja reposar, con calor en un lugar caliente, hasta que fermente y doble el volumen. Nos untamos las manos con un poco de harina, cortamos trozos de masa y vamos haciendo las toñas, y se dejan reposar una hora sobre un papel vegetal. Esperamos que la masa vuelva a fermentar, que será cuando las pintamos con huevo batido, añadimos azúcar por encima y las introduciremos en el horno, que previamente habremos calentado a una temperatura de 180°C, alrededor de 20 - 25 minutos, hasta que la toña adquiera ese color dorado.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1 kg. of flour, 125 g. of yeast, 400 g. of sugar, 5 eggs, 150 ml. of water, 150ml of milk, 200 ml. of measure of oil, a grated lemon, anise liqueurs/matafaluga, Cinnamon sticks.

Preparation: Boil the water with the cinnamon sticks and the anise. Heat the olive oil with a few strips of lemon peel, until the skins start to brown. We do a volcano with the flour in the center and add the yeast with the lukewarm water. We knead while adding the lukewarm milk, the eggs beaten with the sugar and the grated rind of lemon. We continue kneading and add the lukewarm oil to the mass, little by little (the hands have to remain clean and not to stick to the mass).

The mass is left to rest, with heat in a warm place, until it ferments and doubles the volume. Then, we are cutting small pieces of mass to make the toñas with a little flour in the hands, and left the mass settle for an hour on a grease-proof paper. We hope that the mass turns to ferment, that will be when we paint them with whipped egg and sprinkle sugar on them. After, we will introduce the mass in the oven, which before we will warmed to a temperature of 180°C, about 20 - 25 minutes, until golden.

VA

RECETA

Ingredientes: 1 kg. de farina, 125 g. de llevat, 400 g. de sucre, 5 ous, 150 ml d'aigua, 150 ml de llet, 200 ml. d'oli d'oliva, pell de llimó, anís/matafaluga, canonets de canella.

Preparació: Bullim l'aigua amb els canonets de canella i l'anís. Escalfem l'oli amb uns trossets de pell de llimó, fins que les pells comencen a daurar-se. Fem un volcà amb la farina, al centre desfem el llevat amb l'aigua tèbia. Pastem. Afegim la llet tèbia. Pastem. Afegim els ous batuts amb el sucre i la ratlladura de llimó. Seguim pastant. Afegim l'oli tebi a la massa i continuem pastant, a poc a poc, fins que es solta fàcilment i les mans queden netes.

La massa es deixa reposar, amb calor en lloc calent, fins que fermente i doble el volum (una prova és posar un ou fresc al centre, quan l'ou estiga pràcticament enfonsat, ha fermentat bé). Ens cobrim les mans amb un poc de farina, tallem trossos i anem fent les tonyes o les mones, que posem sobre paper de vidre. Esperem que la massa torne a fermentar, que serà quan les pintem amb ou batut, afegim sucre per damunt i les introduïrem al forn, que prèviament haurem calfat a 180°, al voltant de 20 - 25 minuts, fins que la tonya o mona adquireisca un color daurat.

MAGDALENAS

“MAGDALENES” (MUFFINS) • MAGDALENES



ES

RECETA

Ingredientes: 6 huevos, 750 gr. de azúcar, 750 gr. de harina, 2 sobres gaseosas, 750 ml de leche, ½ taza de aceite, ralladura de 1 limón.

Preparación: Se mezclan todos los ingredientes y se pone en moldes de magdalenas. Se echa azúcar con canela por encima y se hornean a 210° durante 25 minutos.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 6 eggs, 750 g. of sugar, 750 g. of flour, 2 soda sachets, 750 ml. of milk, 1/2 cup of oil, 1 grated lemon.

Preparation: Mix all the ingredients and put in cupcakes molds. Add sugar and cinnamon on top and bake at 210° for 25 minutes.

VA

RECETA

Ingredients: 6 ous, 750 gr. de sucre, 750 gr. de farina, 2 paperets de refresc, 750 ml de llet, ½ tassa d'oli, ratlladura d'un llimó.

Preparació: Es mescla tots els ingredients i es posa en motles de magdalenes. Es tira sucre amb canyella per damunt i s'enfornen a 210° durant 25 minuts.

BRAZO DE GITANO

SWISS ROLL • BRAÇ DE GITANO



ES

RECETA

Ingredientes: BIZCOCHO: 6 huevos, 150 gramos de harina, 200 gramos de azúcar, ralladura de 1 limón. RELLENO: cobertura de chocolate negro la cantidad necesaria.

Preparación: Se baten las claras a punto de nieve. Se le añade limón rallado y el azúcar, se continúa batiendo. Seguidamente se le añade las yemas, la harina y se bate. Una vez batido todo se pone en una bandeja de 30 x 40 cm con papel de horno, y se cuece a 180° durante 5 minutos. Sacar del horno el bizcocho y extender sobre toda la superficie chocolate. Y de nuevo enrollamos con cuidado hasta conseguir el rulo perfecto, se puede cubrir la superficie con azúcar.

EN

RECIPÉ

Ingredients: CAKE: 6 eggs, 150 grams of flour, 200 grams of sugar, 1 grated lemon.

FILLING: dark meltea chocolate.

Preparation: Mix the egg whites until stiff. Add grated lemon and sugar, continue beating. Then add the egg yolks, flour and beat. Once beaten, everything is thrown into a 30 x 40 cm tray with baking paper at 180° for 5 minutes.

Then spread over the entire chocolate surface. And again we roll carefully until we get the perfect curl, the surface can be covered by sugar.

VA

RECETA

Ingredients: BESCUIT: 6 ous, 150 grams de farina, 200 grams de sucre, ratlladura d'un llimó.

FARCIMENT: cobertura de xocolate negre quantitat necessària..

Preparació: Es baten les clares a punt de neu. Se li afegim llimó ratllat i el sucre, es continua batent. Seguidament se li afegim els rovells, la farina i es bat. Una vegada batut tot es posa en una safata de 30 x 40 cm amb paper de forn a 180° durant 5 minuts.

Després s'estén sobre tota la superfície xocolate. I de nou enrotllem amb cura fins a aconseguir la forma de braç, es pot cobrir la superfície amb sucre.

ALMENDRAOS

“ALMENDRAOS” (ALMOND PASTRIES) • ALMENDRAOS



ES

RECETA

Ingredientes: 1kg de almendra molida sin piel, 1/2 kg. de azúcar, 6 yemas, la ralladura de un limón, 1/2 rama de canela picada y colada.

Preparación: Se ponen las yemas, el azúcar, la ralladura de limón y la canela, se mezcla todo bien y se añade poco a poco la almendra, hasta que quede una masa compacta, a continuación se preparan las latas del horno con un papel de cristal, se hacen pellizquitos y se colocan en las latas sin que estén muy juntos, el horno tiene que estar a una temperatura aproximada de 160° unos diez minutos, y tan pronto estén un poco dorados se sacan, porque la almendra mantiene mucho el calor y se acaba de cocer con el calor que le queda.

EN

RECIPÉ

Ingredientes: 1 kg. of ground almonds with no peel, 1/2 kg. of sugar, 6 yolks, a grated lemon, 1/2 stick of cinnamon chopped and strained.

Preparation: Mix the yolks, the sugar, the grated lemon and the cinnamon. Add little by little the almond, knead all well until obtaining a soft, blended mass. Next, prepare the oven tin plates with a glassine paper. Pinch pieces of mass and place them on the plates, not too close together. The oven must be at approximately 160° for ten minutes and as soon as they are slightly toasted take them out because the almonds retain the heat a lot and they finish cooking with the heat they have left.

VA

RECETA

Ingredients: 1kg. d'ametlla mòlta sense pell, 1/2 kg. de sucre, 6 rovells, la ratlladura d'un llimó, ½ rameta de canyella picada i tamisada.

Preparació: Es posen els rovells, el sucre, la ratlladura de llimó i la canella i es mescla tot bé. S'afig a poc a poc l'ametlla, es pasta tot bé fins que quede una pasta blaneta i unida, a continuació es preparen les llandes del forn amb un paper de cristall, es fan pessiguets i es col.loquen a les llandes sense que estiguin massa junts, el forn ha d'estar a una temperatura aproximada de 160° uns deu minuts, i tan prompte estiguin un poc daurats es trauen, perquè l'ametlla manté molt el calor i s'acaba de fer amb el calor que li queda.

SERENAOS

“SERENAOS” (PUFF PASTRIES) • SERENAOS



ES

RECETA

Ingredientes: 3/4 de manteca de cerdo, 1 kg. de harina, 1/4 l. de vino blanco, el zumo de 1/2 limón, 1 cucharadita de sal

Preparación: Se mezcla la manteca, el limón, el vino y la sal y se empasta todo muy bien; añadiendo harina poco a poco. La pasta se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se alarga la masa y se corta a cuadrados. Se ponen en una bandeja y se cuecen al horno a 150°-160° durante 20 minutos aproximadamente. Una vez cocidos se pasan por azúcar molido.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 3/4 kg. of lard, 1 kg. of flour, 1/4 litre of white wine, the juice of 1/2 a lemon, 1 small spoonful of salt.

Preparation: Mix the lard, the lemon, the wine and the salt and make a paste, adding flour little by little. Let the paste settle all night long. The next day, lengthen the mass and cut it in squares. Put them in a tray and bake in the oven at 150°-160° for 20 minutes approximately. Once baked, cover in powdered sugar.

VA

RECETA

Ingredients: 3/4 de mantega de porc, 1 kg. de farina, 1/4 l. de vi blanc, el suc de 1/2 llimó, 1 culleradeta de sal.

Preparació: Es mescla la mantega, el llimó, el vi i la sal i es pasta tot molt bé; s'afeg la farina a poc a poc. La pasta es deixa reposar tota la nit. Al dia següent, s'allarga la massa i es talla a quadrats. Es posen en una safata i es couen al forn a 150°-160° durant uns 20 minuts. Una vegada cuits es passen per sucre molt.

MANTECADOS

“MANTECADETES” (PUFF PASTRIES) • MANTEGADETES



ES

RECETA

Ingredientes: 250 g. de manteca de cerdo, 2 huevos, 300 g. de azúcar, 650 g. de harina, 1 copa de vino dulce, la raspadura de un limón.

Preparación: Se mezcla la manteca y el azúcar; se añade el vino, los huevos y el limón rallado y se hace la masa muy bien. La pasta se aplana y se forman los mantedados, que se untan con clara de huevo y se espolvorean con canela y azúcar. Finalmente se cuecen en el horno a 150°-160° durante 20 minutos.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 250 g. of lard, 2 eggs, 300 g. of sugar, 650 g. of flour, 1 glass of sweet wine, a grated lemon.

Preparation: Mix the lard and the sugar; add the wine, the eggs and the grated lemon and make a fine paste. Flatten the paste and form the mantedados, wetting them with the egg white and sprinkle with cinnamon and sugar. Finally, bake in the oven at 150°-160° for 20 minutes.

VA

RECETA

Ingredients: 250 g. de mantega de porc, 2 ous, 300 g. de sucre, 650 g. de farina, 1 copa de vi dolç la ratlladura d'un llimó.

Preparació: Es mescla la mantega i el sucre; s'afeg el vi, els ous i el llimó ratllat i es fa la pasta molt bé. La pasta s'aplana i es formen les mantegades, que s'unten amb clara d'ou i s'empolvoren amb canella i sucre. Finalmente es couen en el forn 150°-160° durant uns 20 minuts.

ROLLOS DE VINO

SWEET WINE ROOLS • ROTLLETS DE VI



ES

RECETA

Ingredientes: 1/4 litro vino blanco, 1/2 l. aceite, 1 kg. de harina, 2 parejas de sobres de gaseosa.

Preparación: Se mezcla la manteca, el limón, el vino y la sal y se empasta todo muy bien; añadiendo harina poco a poco. La pasta se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se alarga la masa y se corta a cuadrados. Se ponen en una bandeja y se cuecen al horno a 150°-160° durante 20 minutos aproximadamente. Una vez cocidos se pasan por azúcar molido.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1/4 l. of white wine, 1/2 l. of oil, 1 kg. of flour, 2 pairs of sachets of baking soda.

Preparation: Mix the wine and the oil with the baking soda, and when it is well mixed, add the flour little by little. Shape the rolls and place them in a tray to bake in the oven at 150°-160° for 20 minutes. Once they are baked, cover in sugar.

VA

RECETA

Ingredients: 1/4 l., vi blanc, 1/2 l. oli, 1 kg. de farina, 2 paperets de refresc.

Preparació: Es mescla el vi i l'oli amb els paperets de refresc, i una vegada que està ben mesclada s'afeg la farina a poc a poc. Es donen forma als rotllets i es col·loquen en una safata per a coure en el forn a uns 160° durant uns 20 minuts. Una vegada que estan cuits es passen per sucre.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

ROLLOS DE ANÍS

SWEET ANISETTE ROLLS • ROTLLETS D'ANÍS



ES

RECETA

Ingredientes: 1 taza de manteca de cerdo, 1 taza de azúcar, 1 taza de anís, harina la que admita.

Preparación: Se hace una pasta con la harina, la manteca, el azúcar, el anís y los huevos batidos. Se hacen los rollos y se pasan por huevo cociéndose al horno a 150°-160° durante 20 minutos; una vez hechos se pasan por azúcar.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 1 cup of lard, 1 cup of sugar, 1 cup of anisette, flour as needed.

Preparation: Make a paste with the flour, the lard, the sugar, the anisette and the whipped eggs. Make the rolls and cover them in egg, baking them in the oven at 150°-160° for 20 minutes. Once made, cover them in sugar.

VA

RECETA

Ingredients: 1 tassa de mantega, 1 tassa de sucre, 1 tassa d'anís, la farina la que admeta.

Preparació: Es fa una pasta amb la farina, la mantega, el sucre, l'anís i els ous batuts. Es fan els rotllos i es passen per ou i es couen al forn a 150°-160° durant uns 20 minuts; una vegada fets es passen per sucre.

POSTRES • DESSERTS • POSTRES

ROLLOS DE HUEVO

SWEET EGGS ROLLS • ROTLLETS D'OU



ES

RECETA

Ingredientes: 6 huevos, 2 sobres gaseosas, 250 gr. de azúcar, 250 ml. de aceite de oliva, ralladura de 1 limón, harina la que admita.

Preparación: Se mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Moldear los rollitos y se colocan en una bandeja para cocer en el horno a 180° durante 25 minutos.

EN

RECIPÉ

Ingredients: 6 eggs, 2 soda sachets, 250 g. of sugar, 250 ml. of olive oil, zest of 1 lemon, all-purpose flour.

Preparation: Mix all the ingredients until you get a homogeneous mass. Shape the rolls and place them on a tray to cook in the oven at 180° for 25 minutes.

VA

RECETA

Ingredients: 6 ous, 2 paperets de refresc, 250 gr. de sucre, 250 ml. d'oli d'oliva, ratlladura d'1 llimó, la farina que admeta.

Preparació: Es mescla tots els ingredients fins a obtenir una massa homogènia. Modelar els rotllets i es col·loquen en una safata per a coure'ls en el forn a 180° durant 25 minuts.

4 IGUALES

“QUATRE IGUALS” (SWEET COOKIES) • QUATRE IGUALS



ES

RECETA

Ingredientes: 1 kg. de almendras molidas tostadas, 1 kg. harina tostada, 1 kg. de manteca, 1 kg. de azúcar, ralladura limón (Opcional)

Preparación: Se mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Moldear, poner en papel de horno en una bandeja, echar azúcar y canela. Cocer en el horno a 200° durante 15 minutos.

EN

RECIPe

Ingredients: 1 kg. of toasted ground almonds, 1 kg. of toasted flour, 1 kg. of butter, 1 kg. of sugar, grated lemon (optional)

Preparation: All the ingredients are mixed until a homogeneous mass is obtained. Mold, put on baking paper on a tray, add sugar and cinnamon. Bake in the oven at 200° for 15 minutes.

VA

RECETA

Ingredients: 1 kg d' ametles moltes torrades, 1 kg. farina torrada, 1 kg. de mantega, 1 kg. de sucre, ratlladura llimó (Opcional).

Preparació: Es mescla tots els ingredients fins a obtenir una massa homogènia. Modelar, posar en paper de forn en una safata, tirar sucre i canyella. Coure en el forn a 200° durant 15 minuts.

DIRECTORIO

DIRECTORY • DIRECTORI

restaurantes, bares, cafeterías, heladerías, panaderías, frutas y verduras, comidas para llevar, carnes y embutidos.

restaurants, bars, coffee shops, ice-cream shops, bakery, fruit shop, take away, butcher shops

restaurants, bars, cafeteries, gelateries, panaderies, fruites y verduras, menjars per emportar, carns i embotits.

BARES Y RESTAURANTES

Aeroclub de Alicante

Part. l'Almaina, 92
659561252

Bar Ca Juan

C/ Mare de Deu de la Mercé, 94
649674301

Bar Ca Pinto

Paseo de la Constitución, 41
622 51 90 11

Bar Candy

C/ de la Mar, 22 Local 2
966389967

Bar Cervec. Nou Pellizquito

C/ de la Mare de Déu de la Mercé, 7
963103342

Bar Chimenera

C/ del cura Fenoll, 2
965953024

Bar de Tapes Brisa

Av. d' Alacant, 4
965951548

Bar Escorpión

Part. el Senyal, 58 D
965950023

Bar El Jetilla

C/Peñacerrada.4
662056334

Bar El Pernil

C/ de la Mare de Déu de la Mercé, 103

Bar La Bodega

Av. de Carlos Soler, 17
965952222

La Bambería

C/ de Pius XII, 1
965950348

Bar Rte. Molimar I

C/ d'Oriola, 14, local 9
965952363

Bar Molimar Plaza

C/ de Dolors (Pl. Miguel Hernández)
966372165

Bar Rte. Venta Diego

C/ d'Afonso XII, 55
965954006

Bon Profit

C/ del Carme, 4
865678607

Bar Simón

C/ de la Mare de Déu del Pilar, 87
965952461

Bar Rosa

Av. de Carlos Soler, 70
965953342

Cafet.Bohemia

Av. Carlos Soler, 34
965712687

Cafet. Canyella en Rama

Av. Carlos Soler, 57
965509977

Cafet. - Heladería Dober

Av. Gran Vía de València, 18
966372726

Cafet. El Ravel Urban Café

C/Pintor el Greco, 2 Local 3
622395446

Cafet. El Rinconet

C/Eix, 9
669190703

Cafet. El Barecito

Av. Carlos Soler, 2
Puesto 17 (Mercado El Salvador)

Cafet. El Café del Forno

Av. Gran Vía de València, 20
966209624

Cafet. La Iglesia

C/ del Carme, 1
686226664

Cafet. - Heladería Cucurucho

Av. Gran vía de Valencia 5
966209555

Cafet. - Heladería La Llàgrima

C/ de la Mare de Déu de Loreto, 25
619831594

Cafet.-Helad. Sabor a Café

C/Oriola, 14 Local 4
653287058

Cafet. Moli

C/ de Ramón y Cajal, 2
615121141

Cervecería Miguel Ángel

C/ de la Mare de Déu de la Mercé, 15
965955233

Cervecería Mutxamel

C/ de la Mar, 39
600841249

Cervecería-Rte. La Minerva

C/de Felipe Antón, 40
602220144

Heladería Bipolar . Gelateria Artesana

Av. Carlos Soler, 8
965062947

Heladería-Pastelería Vanessa

C/ de la Mare de Déu del Pilar, 1
965953362

Helados La Palma

Pg. de la Constitució, 9
965950703

Les Tapes de la iaia

C/ dels Germans Pérez Lledó, 6-8 bajo
965952912

Mesón El Sotaniello

C/ de la Mar, 40
965955406

Mesón Ino

C/ de la Mare de Déu del Pilar, 94
965951422

Patio Andaluz 2

Av. Gran Vía de València, 9
605672693

Pizzería Dominos

Av. Carlos Soler 14
966010774

Pizzería Express

C/Mare de Deu del Remei, 19
965950042

Pizzería Kebab Mutxamel

Av. Alicante, 3
965952706

Roma Pizzería Kebab

Av. Carlos Soler, 62 Bajo Izq.
966105560

DIRECTORIO

DIRECTORY • DIRECTORI

restaurantes, bares, cafeterías, heladerías, panaderías, frutas y verduras, comidas para llevar, carnes y embutidos.
restaurants, bars, coffee shops, ice-cream shops, bakery, fruit shop, take away, butcher shops
restaurants, bars, cafeteries, gelateries, panaderies, fruites y verdures, menjars per emportar, carns i embotits.

Pizzería Perikana
World Street Food
Av. Carlos Soler ,19
666891693

Pizzería Popeye
C/ Dolores, 22
Pl. de Miguel Hernández
966389900

Ripmar
C/ de Salvador i Vicent Pérez
Lledó, 10
965953124

Rte. Bruno Caruso
C/ de Dolors, 22
965955514

Rte. Asiático Lidu-Garden
Av. de l'arquitecte Antoni
Gaudí, 1, local 1,
Urbanización Ravel
965951170

Rte. Bella Dona Bonalba
Carrer de l'Aiguallera, 16
966292162

Rte. Cafet.Club de Campo
C/ Camí de Ferrandis, 1,
Part. l'Almaixada
865773080

**Rte. El Canyar de les
Portelles**
C/ de Joan XXIII,48
965967698

**Rte. Cervantes - Hotel
Bonalba**
C/ del Vespre s/n – Bonalba
965959595

**Restaurante Golf
Bonalba**
Part. Bonalba s/n. Campo
de Golf
965960511

**Rte. Mediterranean
Golf- Bonalba**
C/Vespre Local, 1
659561252

Rte. La Perla-Bonalba
C/ del Vespre, 4
692485016

Rte. Mesón de Hoyos
Ctra. Montnegre, 1 km
965950316

Restaurante Zinc
Ptda. la Venteta ,17
686805188

COMIDAS PARA LLEVAR

El Pollo Playero
C/ de la Pau, 12 local 4
965952963

Pollos Asados Javi
Av. de Carlos Soler, 30
965955870

Ovum: Cooking Room
Av. Carlos Soler 66
Puesto 1
Mercado El Salvador

PUBS

Pub Essen
C/ de Felipe Antón, 26
965953000

PANADERÍAS

Dolç i tendre
C/ de Tirant lo Blanc,4
Local 1-2
661276390

El Forn de la Mestra
Av. de Carlos Soler 62,
965952733

El Forn Benimagrell
Av. Carlos Soler. 14
966026511

**Forn de Pa Virgen del
Loreto**
C/ de Pius XII, 15
965955042
Av. Gran Via de València, 19
965951359
C/ d'Elda, 21
965950823
Av. d' Alacant, 2
965951841
Av. Carlos Soler, 41
965955174

La Manchega
C/Soledad 5

**Panadería
Loreto El Forn**
C/ de la Pau, 2,
965950235
C/ de Sant Antoni, 2,
965953274

Panadería Olivero
Pl. Nova,1,
965953063
C/ de Ramón y Cajal, 5
(Mercat Central)
C/ de Sant Francesc, 59
965951887
Av. de Carlos Soler, 26
965952145
Av. de Carlos Soler, 88
965952585

Emaene Arbeo S.L.
C/ de la Pau 17,
965952029

Panadería Pelailla
C/ de Manuel Antón, 21,
965951471

CARNICERIAS EMBUTIDOS

Carnisseria Mutxamel
C/ Oriola, 14, Local N 2
644033836

**Carnicería Hermanos
Ramos**
Av. Carlos Soler 61
965953691

Cárnicas Ximo
Av. Carlos Soler, 49
965955041

Carnicería el fill d'Enri
Av. Gran Via Valencia, 3
9659540 48

Charcuteria Lluïset
Av. Carlos Soler 66
Puesto 12
(Mercado El Salvador)

FRUTAS Y VERDURAS

Alicia
C. Ramón y Cajal, nº3
615 69 06 05

Diputat
Av. Carlos Soler nº9

**Frutas y Verduras
Rosa Mari**
C/ Elda, 7
965 95 58 54



Edita:



Colabora:



Patronato Provincial de Turismo de la Costa Blanca

Tel. +34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



Mutxamel Tourist Info

Paseo Constitución, 38
03110 Mutxamel (Alicante)
Tel: 96 595 64 41 / Móvil: 683 589 917
www.ayto.mutxamel.org
mutxamel@touristinfo.net

