



SANT JOAN D'ALACANT

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

ESPAÑOL
ENGLISH



www.turismosantjoan.es



ÍNDICE

INDEX

RECETAS DE LA HOSTELERÍA DE SANT JOAN

- COCA ESCALIVADA CON CAPELLANES - ALMANTONI 06
- ARROZ DEL SENYORET - LA AMSTELERÍA 08
- OLLETA - EL GUALERÓ 10

RECETAS TRADICIONALES

- BOLLITORI 12
- BORRETA CON BACALAO 13
- COCA DE SANT JOAN 14
- GUISADO DE PULPO DEL RIU SEC 15
- SOPARET ALICANTÍ 16
- TARTA DE ALMENDRAS 17

PRODUCTOS SANT JOAN

- PATATAS FRITAS-CHURRERÍA SAN JUAN 18
- FONDILLÓN 19



UBICACIÓN

LOCATION



ES Sant Joan d'Alacant está Cerca de Todo. Nuestro municipio tiene todo aquello que un visitante puede desear. Estamos cerca de la playa, cerca de la montaña, cerca de la capital, Alicante, y cerca de grandes destinos como Benidorm, Dénia, Torrevieja o Jávea. A lo largo de la historia esta población ha logrado atesorar un extraordinario legado patrimonial, tanto material como inmaterial. Ello ha sido posible gracias al trabajo en común entre los municipios vecinos y a una gestión magistral de los recursos naturales de nuestro territorio. Esta sinergia da forma a la oferta turística de Sant Joan d'Alacant posibilitando que vecinos y visitantes puedan disfrutar, en perfecta armonía, de nuestro entorno tranquilo y amable.

ES Sant Joan d'Alacant is Close to Everything. Our town has everything a visitor could wish for. We are close to the beach, close to the mountains, close to the capital, Alicante, and close to major destinations such as Benidorm, Denia, Torrevieja and Javea. Throughout history this town has managed to treasure an extraordinary heritage, both tangible and intangible. This has been possible thanks to the joint work between the neighboring municipalities and a masterful management of the natural resources of our territory. This synergy shapes the tourist offer of Sant Joan d'Alacant, making it possible for residents and visitors to enjoy our peaceful and friendly environment in perfect harmony.



GASTRONOMÍA EN SANT JOAN

SANT JOAN 'S GASTRONOMY

La gastronomía típica de Sant Joan d'Alacant está basada en los productos de la tierra, la Huerta alicantina, lo que la convierte en una combinación de productos variados y saludables, esencia de la dieta mediterránea. Durante el siglo XVIII la explotación agrícola será enfocada principalmente a la producción vinatera, el fondillón, que era sin discusión, la principal cosecha de la Comarca L'Alacantí hasta su prácticamente desaparición por la filoxera a finales del siglo XIX, momento por el cual, empieza a despuntar los caldos del Alto y Medio Vinalopó.

La gastronomía santjoanera da cabida también a los productos que el Mediterráneo nos proporciona. Así, podemos degustar platos como el arroz con morena, la borreta con bacalao, la caballa en escabeche e incluso, el guisado de pulpo.

Son también típicos sus charcuterías y carnicerías que nos ofrecen una selección especializada de productos porcinos como jamones ibéricos, y en las que también podemos encontrar gran variedad de quesos, salazones y conservas.

Si hablamos de dulces, la almendra es un producto muy local, encontrándose en todos los postres: tarta de almendras o almendrados.. Otro de los productos típicos dulces realizados en los obradores de Sant Joan d'Alacant y los de Benimagrell son los rollos y la toña, que, con pequeñas variaciones, se convierte en las monas de los días de Pascua.

The typical gastronomy of Sant Joan d'Alacant is based on the products of the land, the Huerta alicantina, which makes it a combination of varied and healthy products, the essence of the Mediterranean diet. During the 18th century, agricultural exploitation was mainly focused on wine production, the fondillón, which was undoubtedly the main crop of the L'Alacantí region until its virtual disappearance due to phylloxera at the end of the 19th century, at which time the wines of the Alto and Medio Vinalopó began to emerge.

Sant Joan's gastronomy also makes room for the products that the Mediterranean provides us with. Thus, we can taste dishes such as rice with moray eel, "borreta" with cod, pickled mackerel and even octopus stew.

Also typical are the charcuteries and butcher's shops that offer a specialized selection of pork products such as Iberian hams, and where we can also find a wide variety of cheeses, salted and canned products.

When it comes to sweets, almonds are a very local product and can be found in all desserts: almond cake o almendrados. Other typical sweet products made in the bakeries of Sant Joan d'Alacant and Benimagrell are the rolls and the toña, which, with small variations, become the monas of Easter.





Es También son tradicionales las cocas saladas como la coca de Sant Joan, la coca amb tonyina, la coca de sardinas con tomates y pimientos y la coca amb molletes.

Todos estos exquisitos productos y platos podemos degustarlos en los numerosos restaurantes de Sant Joan d'Alacant que se esfuerzan cada día por ofrecer los mejores servicios y garantizar la satisfacción para todos los paladares. De esta manera, Sant Joan se convierte en parada obligada para disfrutar de sus platos típicos y sus especialidades en repostería.

A continuación, podréis encontrar 10 de las recetas más representativas del municipio de Sant Joan d'Alacant. Algunas de las recetas de este folleto gastronómico pueden ser reproducidas en vídeo a través del escaneo de los códigos QR que hay en estas páginas. Agradecemos la colaboración de los establecimientos; Almantoni, Churrería de San Juan, El Gualeró y la Amstelería para poder llevar a cabo la grabación de dichas recetas.

Es Also traditional are savoury cakes such as coca de Sant Joan, coca amb tonyina, coca de sardines with tomatoes and peppers and coca amb molletes.

All these exquisite products and dishes can be tasted in the numerous restaurants of Sant Joan d'Alacant, which strive every day to offer the best services and guarantee satisfaction for all palates. In this way, Sant Joan becomes an obligatory stop to enjoy its typical dishes and specialities in confectionery.

Below you will find 10 of the most representative recipes of the municipality of Sant Joan d'Alacant. Some of the recipes in this gastronomic brochure can be reproduced on video by scanning the QR codes on these pages. We would like to thank the following establishments for their collaboration: Almantoni, Churrería de San Juan, El Gualeró and the Amstelería for the recording of these recipes.

COCA DE ESCALIBADA CON CAPELLANES - ALMANTONI

COCA DE ESCALIBADA CON CAPELLANES



ES Ingredientes para la escalibada:

2 Pimientos rojos
1 Cebolla
2 Berenjenas
2 Bacaladillas - Capellán seco
Aceite
Sal
Azúcar

Ingredientes para la masa:

1kg de harina
2 paquetes de levadura fresca
2 sobres de tinta de calamar
70gr de manteca (derretida)
450cl de agua
Sal

EN Ingredients for the escalibada

2 Red peppers
1 Onion
2 Aubergines
2 Dried codfish - Capellan
Oil
Salt
Sugar

Ingredients for dough:

1kg flour
2 packets of fresh yeast
2 sachets squid ink
70gr butter (melted)
450cl water
Salt





ELABORACIÓN:

Preparación Capellán seco:

1. Limpiar las bacaladillas quitando vísceras y raspa.
2. Poner en un cuento a partes iguales sal y azúcar, la cantidad es la necesaria para cubrir todas las bacaladillas.
Dejamos deshidratar durante 3 días.
3. Sacamos las bacaladillas y las dejamos secando 2 días.
4. Los horneamos a 200° unos 12 minutos.
5. Sacamos y dejamos enfriar.

Escalibada

1. Ponemos en una bandeja de horno las cebollas sin piel, los pimientos y la berenjena sin tallo, le echamos aceite por encima y lo metemos al horno a 180° durante 45 minutos.
2. Dejamos atemperar para quitarle la piel a las verduras.
3. Cortamos las verduras a tiras y le volvemos a echar aceite para hidratar la mezcla desmigada.
4. Ahora, desmigamos el capellán seco preparado anteriormente y se lo echamos a las verduras.

Masa

5. Se mezclan todos los ingredientes en un bol grande hasta que se quede una masa que no se pegue a los dedos, se tapa con un paño y se deja que repose para que suba.
6. Cuando suba, se hacen bolas de unos 120gr y se van aplastando con la mano o con un rodillo, se pinchan con un tenedor y se frien con abundante aceite caliente.

Preparación final:

7. Montar la escalibada con capellán seco encima de la masa frita y servir.

PREPARATION:

Dry codfish preparation:

1. Clean the codfish, removing the guts and scrapes.
2. Put salt and sugar in equal parts in a bowl, the amount needed to cover all the codfish. Leave to dehydrate for 3 days.
3. Remove the cod and leave them to dry for 2 days.
4. Bake them in the oven at 200° for about 12 minutes.
5. Remove and leave to cool.

Escalibada

1. Put the skinned onions, peppers and aubergine without stems on a baking tray, pour oil over them and put them in the oven at 180° for 45 minutes.
2. Leave to cool to remove the skin from the vegetables.
3. Cut the vegetables into strips and add oil again to hydrate the crumbled mixture.
4. Now, crumble the previously prepared dried capellan and add it to the vegetables.

Dough

5. Mix all the ingredients in a large bowl until you have a dough that does not stick to your fingers, cover it with a cloth and leave it to rise.
6. When it rises, make balls of about 120gr and flatten them by hand or with a rolling pin, prick them with a fork and fry them in plenty of hot oil.

Final preparation:

7. Place the escalibada with dried capellan on top of the fried dough and serve.

ARROZ DEL SENYORET - AMSTELERÍA

ARROZ DEL SENYORET - AMSTELERÍA



ES Ingredientes para 2 personas:

30gr de taquitos de rape
30gr mollas de mejillón natural/congelado
30gr gamba pelada
30gr taquitos de calamar
1,5L fume de pescado
Fume: hervido morralla de roca, galera, cabezas de gambas.
180gr de arroz bomba
Aceite de oliva
100gr salmorreta

Ingredientes de salmorreta:

3 ñoras
6 dientes de ajo
2 tomates
120ml Aceite de oliva virgen extra
Aceite

EN Ingredients for 2 person

30gr monkfish cubes
30gr natural/frozen mussel molls
30gr peeled prawns
30gr squid cubes
1.5L fish broth
Fish broth: boiled trash fish rock, galera, prawn heads.
180gr bomba rice
Olive oil
100gr salmorreta

Ingredients for salmorreta:

3 ñora peppers
6 cloves of garlic
2 tomatoes
120ml extra virgin olive oil
Oil





ELABORACIÓN:

Preparación salmorreta:

1. Trituramos los tomates, limpiamos las ñoras, las cortamos en trocitos y también pelamos y partimos los ajos.
2. En una olla, colocamos el aceite de oliva y a fuego medio, añadimos las ñoras.
3. Cuando el aceite coja temperatura, añadimos los dientes de ajo y cocinamos hasta que los ajos empiecen a dorarse. En ese momento añadimos el tomate rallado y cocinamos durante unos 5 minutos y añadimos una pizca de sal.
4. Pasados los cinco minutos, tendremos el sofrito listo y solo nos queda triturarlo. Lo pasamos a un vaso batidor y lo trituramos con la batidora hasta tener una mezcla homogénea y sin grumos.

Preparación arroz:

1. Poner 1 dedo de aceite a calentar en la paella.
2. Sofreír los tropezones a la vez (rape, mejillón, gamba y calamar) en la paellera a fuego medio hasta ver que este dorado.
3. Rehogamos todo lo sofrito con el arroz un par de minutos y añadimos la salmorreta al gusto (1 cucharada sopera para 2 personas).
4. Siguiente, añadimos el fume para que se mezcle todo bien a fuego fuerte y lo dejamos 15 minutos.
5. Por último, terminamos el arroz al horno 4/5 minutos a 200°.

PREPARATION:

Preparation salmorreta:

1. Crush the tomatoes, clean the peppers, cut them into small pieces and also peel and cut the garlic into small pieces.
2. In a saucepan, place the olive oil and over a medium heat, add the peppers.
3. When the oil is hot, add the garlic cloves and cook until the garlic begins to brown. Then add the grated tomato and cook for about 5 minutes and add a pinch of salt.
4. After five minutes, the sofrito is ready and all that remains is to blend it. Transfer it to a blender and blend it with the blender until you have a smooth, lump-free mixture.

Preparation rice:

1. Heat oil in the paella pan.
2. Fry the pieces at the same time (monkfish, mussels, prawns and squid) over a medium heat until golden brown.
3. Sauté the rice for a couple of minutes and add the salmorreta to taste (1 tablespoon for 2 people).
4. Next, add the fish broth to mix everything over a high heat and leave it for 15 minutes.
5. Finally, finish the rice in the oven for 4/5 minutes at 200°.

OLLETA - GUALERÓ

OLLETA - GUALERÓ



ES Ingredientes para 4 personas:
100gr de lentejas
100gr de arroz
1 bote de alubias blancas
3 pencas
3 acelgas
1 boniato grande
1 nabo
¼ kg de calabaza
2 patatas medianas
1 cebolla
2 ñoras
Aceite
Sal

EN Ingredients for 4 persons:
100gr lentils
100gr of rice
1 jar of white beans
3 stalks
3 chard
1 large sweet potato
1 turnip
¼ kg pumpkin
2 medium size potatoes
1 onion
2 black peppers
Oil
Salt





ELABORACIÓN:

1. Se ponen a hervir las lentejas, cuando comience la ebullición añadimos las siguientes verduras en trozos: pencas, nabo y la calabaza y lo dejamos hervir durante 45 minutos a fuego medio.
2. En una sartén aparte sofreímos la cebolla y las ñoras, una vez este dorado echar a la olla del caldo.
3. Añadimos a trozos las acelgas, el boniato, la patata, el arroz y las alubias a la olla del caldo y dejamos hervir por 45 minutos y vamos corrigiendo de sal hasta que todo quede bien cocido en el caldo. Y listo.

PREPARATION:

1. Boil the lentils, when they start to boil add the following vegetables in pieces: stalks, turnip and pumpkin and let it boil for 45 minutes over medium heat.
2. In a separate frying pan fry the onion and the peppers, once browned add them to the stock pot.
3. Add the chard, the sweet potato, the potato, the potato, the rice and the beans to the stock pot and let it boil for 45 minutes, correcting the salt until everything is well cooked in the stock. And that's it.

BOLLITORI

BOLLITORI

ES Ingredientes para 4 personas

- 1 cebolla grande
- 1 cabeza de ajo pequeña
- ¼ de col
- 2 patatas grandes
- 300gr de bacalao ingles a trozos
- 1 ñora
- Azafrán
- 3 vasos de agua
- Sal al gusto

ELABORACIÓN

1. Se frien por separado la ñora, los ajos enteros, las patatas y la cebolla a trozos.
2. A continuación, se fríe el tomate a trozos junto con el bacalao.
3. Seguidamente añadimos la ñora, los ajos, las patatas, la cebolla y el agua.
4. Dejamos hervir durante 10 min.

ES Ingredients for 4 persons

- 1 large onion
- 1 small head of garlic
- ¼ cabbage
- 2 large potatoes
- 300gr of English cod in pieces
- 1 ñora pepper
- Saffron
- 3 glasses of water
- Salt

PREPARATION

1. Fry separately the ñora, the whole garlic, the potatoes and the diced onion.
2. Next, fry the diced tomato together with the cod.
3. Then add the ñora, the garlic, the potatoes, the onion and the water.
4. Leave to boil for 10 minutes.



BORRETA CON BACALAO

BORRETA CON BACALAO

🍴 Ingredientes para 4 personas

500 gr de espinacas
400 gr de patatas
200 gr de bacalao desalado
4 huevos
3 cebollas
2 ñoras
1 cabeza de ajo
Pimentón
Sal
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

1. Pon 1 litro de agua a calentar en una cazuela grande.
2. Añade al agua caliente: patatas cascadas, los dientes de ajo pelados, la cebolla sin piel y partida por la mitad, el bacalao a trozos grandes y sin piel, las ñoras sin pepitas ni tallo, las espinacas limpias y picadas y por último sazona al gusto.
3. Cuando el caldo empiece a hervir, vierte un chorro de aceite y cocina todo a fuego medio (sin tapar) durante 30 minutos.
4. Casca los huevos en la cazuela, sazónalos y tapa la cazuela para que cuajen. Y listo.

🍴 Ingredients for 4 persons

500 gr spinach
400 g of potatoes
200 g of desalted cod
4 eggs
3 onions
2 ñora peppers
1 head of garlic
Paprika
Salt
Olive oil

PREPARATION

1. Heat 1 litre of water in a large saucepan.
2. Add to the hot water: boiled potatoes, the peeled garlic cloves, the onion without skin and cut in half, the cod in large pieces and without skin, the peppers without seeds or stalk, the cleaned and chopped spinach and finally season to taste.
3. When the stock comes to the boil, add a splash of oil and cook over a medium heat (uncovered) for 30 minutes.
4. Crack the eggs into the casserole, season them and cover the casserole so that they set. And that's it



COCA DE SANT JOAN

COCA DE SANT JOAN

📄 Ingredientes para 6 personas

280g de atún en salmuera (tonyina)
300g de cebolla
300g de tomates maduros
100g de piñones
100ml de aceite de oliva
1 ramillete de perejil
1 cucharada de pimentón
Sal

ELABORACIÓN:

1. Después de haber desalado el atún, dejándolo a remojo en agua fría varias horas, secarlo y desmenuzarlo.
2. Escaldar las cebollas y los tomates para poder pelarlos con facilidad. Cortarlos y sofreírlos en una sartén con un poco de aceite. Cuando se doren, sin llegar a quemarse, añadir el perejil picado, los piñones y, por último, el pimentón. Dejar hervir todo junto y salar al gusto.
3. Para la masa echar en una cazuela el agua y el aceite con sal. Cuando empiece a hervir, separar del fuego y, una vez que se haya enfriado un poco, añadir la harina. Trabajar con una espátula de madera hasta que la masa esté bien trabada.
4. Sin dejar enfriar la masa del todo, estirarla con un rodillo para conseguir que tenga 1/2 cm de espesor y forma redonda de molde de tarta. Colocar dentro el relleno, cubrir con el resto de la masa, cerrar ambos bordes y pintar empleando un pincel con una yema de huevo. Hornear 15 minutos a 250°C.

📄 Ingredients for 6 persons

280g of tuna in brine (tonyina)
300g onion
300g of ripe tomatoes
100g pine nuts
100ml olive oil
1 bunch of parsley
1 spoonful of paprika.
Salt

PREPARATION:

1. After having desalted the tuna, leave it to soak in cold water for several hours, dry it and crumble it.
2. Blanch the onions and tomatoes so that they are easy to peel. Slice them and fry them in a frying pan with a little oil. When browned, but not burnt, add the chopped parsley, pine nuts and, finally, the paprika. Bring to the boil and salt to taste.
3. For the dough, put the water and the oil in a pan with salt. When it starts to boil, remove from the heat and, once it has cooled a little, add the flour. Work with a wooden spatula until the dough is smooth.
4. Without letting the dough cool completely, roll it out with a rolling pin into a 1/2 cm thick, round cake tin shape. Place the filling inside, cover with the rest of the dough, close both edges and brush with egg yolk. Bake for 15 minutes at 250°C.



GUISADO DE PULPO DEL RIU SEC

GUISADO DE PULPO DEL RIU SEC

🇪🇸 Ingredientes para 4 personas

- 4 patatas (1k)
- 1k de pulpo a hervir
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 4 dientes de ajo
- 1 ñora

ELABORACIÓN:

1. Con el pulpo limpio, lo ponemos a hervir con agua y un poco de sal (1h y 30min) quizá más, lo que necesite. El hervido no debe ser en una olla express.
 2. Picamos a cuadraditos muy pequeños el tomate maduro, ñora, ajo, pimiento verde y rojo, cebolla para luego freirlo a fuego lento (30 minutos)
 3. Una vez el pulpo esta hervido el agua no se tira. El pulpo se corta en tacos.
 4. . En el agua de hervir se pone en la olla con el sofrito y se añade las patatas (que estén casacadas) y se deja cocinar todo 25 minutos a fuego lento.
- Consejos: Pulpo si es individual que sea de 250gr, si son de este peso 4 pulpos harán 1 kilo.

🇺🇸 Ingredients for 4 persons

- 4 potatoes (1k)
- 1k octopus
- 2 ripe tomatoes
- 2 onions
- 1 red pepper
- 1 green pepper
- 4 cloves of garlic
- 1 ñora pepper

PREPARATION:

1. With the octopus clean, we put it to boil with water and a little salt (1h and 30min) maybe more, whatever it needs. The boiling should not be in an express pot.
 2. Chop the ripe tomato, ñora, garlic, green and red pepper and onion into very small squares and then fry it over a low heat (30 minutes).
 3. Once the octopus is boiled the water is not thrown away. The octopus is cut into cubes.
 4. Put the boiling water in the pot with the sofrito and add the potatoes (if they have been mashed) and leave to cook for 25 minutes over a low heat.
- Tips: If the octopus is individual it should be 250gr, if they are of this weight 4 octopuses will make 1 kilo.



SOPARET ALICANTÍ

SOPARET ALICANTÍ

ES Ingredientes para 1 persona

- 1 huevo
- 1 sardina de bota
- 1 ñora
- Aceite de oliva
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Limpiaremos la ñora del tallito y las semillas que tiene, hasta dejarla limpia.
2. Colocaremos una sartén con aceite al fuego, para que vaya calentándose y una vez caliente el aceite, comenzaremos a dorar las ñoras. Mucho cuidado, hay que evitar que el aceite esté excesivamente caliente, ya que se nos quemaría la ñora, y el gusto amargo no gusta.
3. A continuación, las dejamos en cada uno de los platos en que se vaya a servir.
4. Posteriormente, freiremos en el mismo aceite, un huevo por comensal y lo dejaremos al lado de la ñora.
5. Finalmente, con el aceite sobrante, doramos las sardinas, al final de cuya cocción, las pondremos en el mismo plato preparado con el resto de ingredientes ya cocinados y el aceite que nos ha sobrado, lo vertemos por encima y podemos añadirle a la ñora una pizca de sal por encima.

EN Ingredients for 1 person

- 1 egg
- 1 boot sardine
- 1 ñora pepper
- Olive oil
- Salt

PREPARATION:

1. We will clean the ñora pepper of the stem and the seeds that it has, until leaving it clean.
2. We will place a frying pan with oil on the fire, so that it goes heating and once hot the oil, we will begin to brown the ñoras. Be careful not to let the oil get too hot, as this will burn the ñora, and the bitter taste will not be to our liking.
3. Then, we leave them on each of the plates in which they are going to be served.
4. Afterwards, fry one egg per person in the same oil.
5. Finally, with the remaining oil, we will brown the sardines, at the end of their cooking, we will put them in the same dish prepared with the rest of the ingredients already cooked and the oil that we have left over, we will pour it on top and we can add a pinch of salt on top of the ñora.



TARTA DE ALMENDRAS

TARTA DE ALMENDRAS

ES Ingredientes para 4 personas

5 huevos
170 gramos de almendra molida
170 gramos de azúcar
1 ralladura de limón
Mantequilla
Canela en polvo
Azúcar glas

ELABORACIÓN:

1. Unta un molde con mantequilla.
2. Separa las claras de las yemas y bate éstas últimas con el azúcar hasta que se disuelva.
3. Después añade la ralladura de limón, la almendra molida y la canela. Mézclalo bien.
4. Luego monta las claras a punto de nieve y agrega a la mezcla poco a poco.
5. Vierte la mezcla en el molde y hornea a 170 grados durante media hora aproximadamente.
6. Pincha con un tenedor hacia el final del tiempo, para verificar si está a punto, el tenedor saldrá seco.
7. Vuelca la tarta sobre un plato y espolvorea con azúcar glas cuando esté fría y decórala a tu gusto.

ES Ingredientes for 4 persons

5 eggs
170 grams of ground almonds
170 grams of sugar
1 lemon zest
Butter
Powdered cinnamon
Icing sugar

PREPARATION:

1. Grease a cake tin with butter.
2. Separate the egg whites from the egg yolks and beat the latter with the sugar until dissolved.
3. Then add the lemon zest, ground almonds and cinnamon. Mix well.
4. Then whip the egg whites until stiff and add to the mixture little by little.
5. Pour the mixture into the baking tin and bake in the oven at 170 degrees for about half an hour.
6. Prick with a fork towards the end of the baking time to check if it is ready, the fork will come out dry.
7. Turn the cake out onto a plate and sprinkle with icing sugar when cool and decorate as desired.



PATATAS FRITAS - CHURRERÍA

PATATAS FRITAS CHURRERÍA



ES Ingredientes:

Patatas agrias
Aceite de girasol
Sal común

ELABORACIÓN:

1. Lava muy bien las patatas para quitarles la tierra y pélalas, luego pásalas por una mandolina.
2. Si no tienes mandolina, puedes cortar rodajas muy finas con un cuchillo o un pelador de verduras. Una vez que tengas las patatas laminadas, colócalas dentro de un recipiente con agua fría y déjalas durante unos minutos para que suelten el almidón.
3. Escúrrelas muy bien y sécalas. Coloca abundante aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente, echa las láminas de patatas de una en una para que no se peguen entre ellas.
4. Fríe las patatas chips de a pocas y en varias tandas. Al ver que están ligeramente doradas, retíralas y colócalas sobre servilletas de papel, esto para quitar el exceso de aceite y espolvorea sal encima.

EN Ingredients:

Sour potatoes
Sunflower oil
Common salt

PREPARATION:

1. Wash the potatoes very well to remove the soil and peel them, then pass them through a mandolin. If you don't have a mandolin, you can cut very thin slices with a knife or a vegetable peeler.
2. Once you have sliced the potatoes, place them in a bowl of cold water and leave them for a few minutes to release the starch.
3. Drain well and dry them. Place plenty of olive oil in a frying pan and when it is hot, add the potato slices one at a time so that they do not stick together.
4. Fry the chips a few at a time and in several batches. When they are lightly browned, remove them and place them on paper towels to remove excess oil and sprinkle salt on top.

EL FONDILLÓN

EL FONDILLÓN



ES Fondillón es un tipo de vino elaborado en la huerta de Alicante que es único en el mundo, reconocido por la Unión Europea y con una especial protección dentro de la Denominación de Origen Alicante, ha sido declarado como uno de los “Vinos de Lujo” europeos. Documentos históricos y obras literarias como El Conde de Montecristo de Alejandro Dumas u otras de Shakespeare o Dostoyevski atestiguan el valor que traspasó fronteras de este producto sobremadurado de forma natural, sin añadidos alcohólicos. La actividad económica que generó fue elevada hasta principios del siglo XX que prácticamente desapareció por la filoxera. Hoy en día ya no quedan viñedos en el municipio, pero sí una riqueza histórica. Es por este motivo por el que la Torre Ansaldo, antigua finca ubicada en Sant Joan ha sido restaurada y musealizada como el Centro de Interpretación de la Huerta de Alicante.

EN Fondillón is a type of wine produced in the Alicante region that is unique in the world, recognised by the European Union and with special protection within the Alicante Designation of Origin, it has been declared one of the European "Luxury Wines". Historical documents and literary works such as The Count of Monte Cristo by Alexandre Dumas or others by Shakespeare or Dostoyevsky testify to the value of this naturally overripe product, with no alcoholic additives, which transcended frontiers. The economic activity it generated was high until the beginning of the 20th century, when it practically disappeared due to phylloxera. Today there are no vineyards left in the municipality, but there is a wealth of history. It is for this reason that the Torre Ansaldo, an old estate located in Sant Joan, has been restored and converted into a museum as the Interpretation Centre of the Huerta de Alicante.



**Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca**

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



Ayuntamiento de Sant Joan d'Alacant

Pza. de España, 1
Tel. +34 965653245
Fax. +34 965940888
info@turismosantjoan.es
www.turismosantjoan.es

