

CAMP

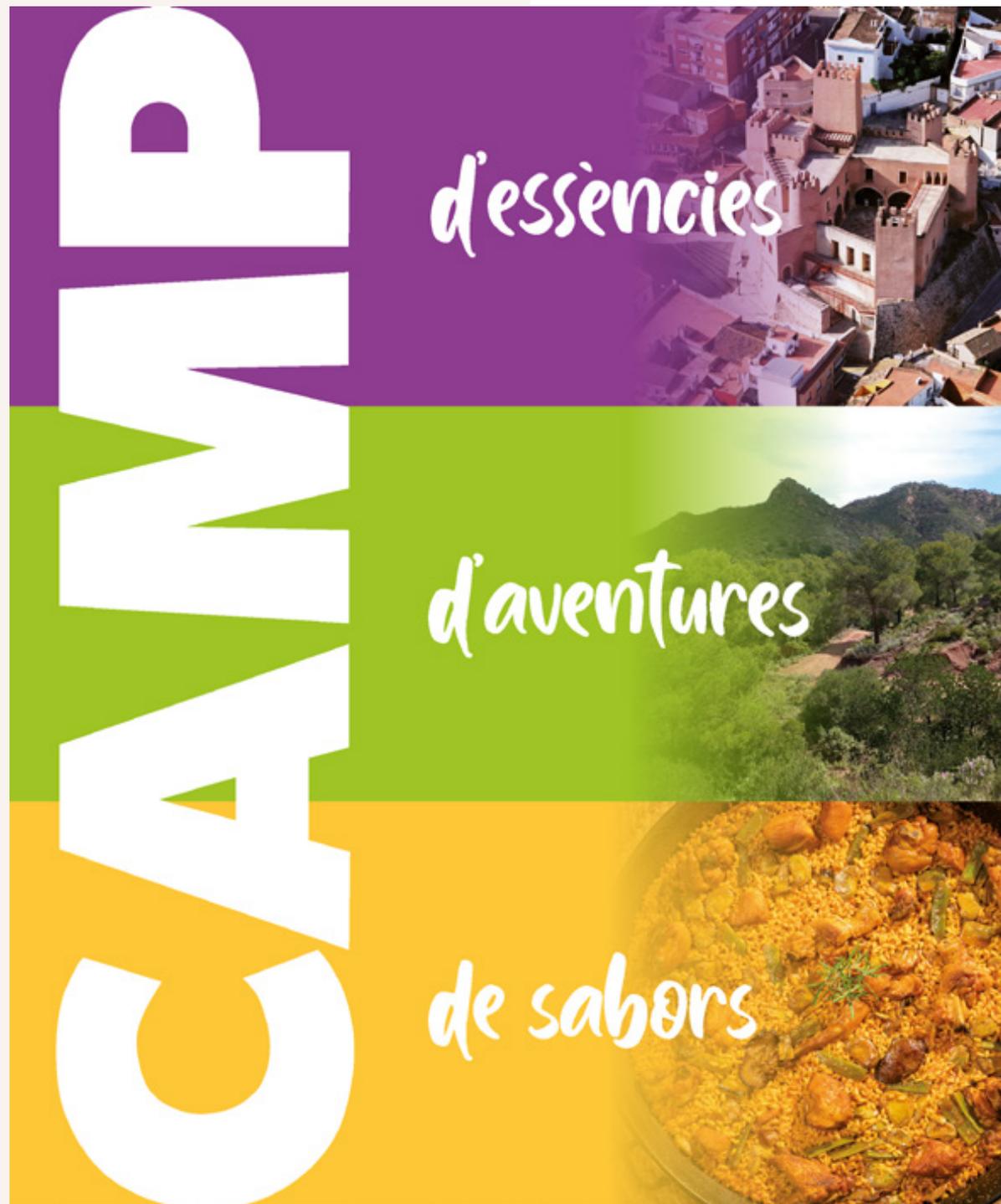
RECETARIO
TRADICIONAL



CAMP
DE TÚRIA

Desperta Sensacions

de sabors



CAMP DE TÚRIA ES CAMP D'ESSÈNCIES, ÉS CAMP D'AVENTURES I ÉS CAMP DE SABORS.

Entre vestigios y paisajes, esconde esta comarca, una riqueza gastronómica que va más allá de los simples ingredientes y las técnicas culinarias. Es un legado, una historia que se cuenta plato a plato, bocado a bocado, donde cada municipio aporta un matiz, una esencia, una historia que vale la pena redescubrir.

Benissanó, Bétera, Casinos, l'Elia, Gátova, Lliria, Loriguilla, Marines, Náquera, Olocau, la Pobla de Vallbona, Riba-roja de Túria, San Antonio de Benagéber, Serra y Vilamarxant, con su identidad y carácter, contribuyen a formar un mosaico gastronómico sin igual.

Las distintas maneras de cocinar el arroz, nos recuerda la generosidad de la tierra y la sabiduría de las abuelas que supieron aprovechar cada ingrediente, las paellas, las ollas; esos gazpachos y gachas de los antiguos pueblos; el adobo que ya se elaboraba en el siglo XIX por la sierra Calderona; los dulces artesanales, y sin olvidar el sabor inconfundible del turrón artesano.

Platos y postres elaborados con los productos que nos brinde la tierra, frutas y verduras, aceite de oliva virgen, miel artesana y ecológica, vermut y mistela.

El propósito de este recetario no es solamente presentar recetas, sino revivir y preservar una tradición gastronómica que define nuestra comarca. Queremos, que las nuevas generaciones y quienes nos visiten, conozcan, valoren y se enamoren de nuestra cultura culinaria. Buscamos que los establecimientos locales incorporen estas delicias en sus cartas, promoviendo el consumo de productos locales y reafirmando a Camp de Túria como un destino gastronómico por excelencia.

Te invitamos a sumergirte en este viaje gastronómico, a dejarte seducir por los aromas y sabores que han definido el Camp de Túria durante generaciones. Que cada receta te inspire y te transporte, porque cada una de ellas, nos habla de tradiciones y de historia.

¡Buen provecho y feliz viaje por este Camp de Sabors!

Desperta Sensacions



ÍNDICE



CAMP
DE TÚRIA

Desperta Sensacions



Arroces, ollas y entrantes

Paella de pollo y conejo	8
Paella de col y costillas	12
Arròs al forn	16
Arròs amb bledes	20
Arròs amb fesols i naps	24
Arroz de las Riberas del Túrria	28
Olla amb carabassa	32
Olla junta o caldera	36
Gazpacho	40
Gachas	44
Adobo	48
Albóndigas de bacalao	52
Esgarraet	56
Tortilla de collejas	60
Caragolà	64
Cocas de embutido o pelaetes	68



Repostería

Coca en llanda o de cassell	74
Coca de almendra	78
Rollitos de anís	82
Pastissets de ponsil o boniato	86
Mantecados	90
Coca Cristina	94
Coques Fines	98
Congrets	102
Orelletes	106
Malhechos	110
Panquemado	114
Reganyà	118
Buñuelos de calabaza	122



Turrones y peladillas artesanales

Turrón duro de almendra	128
Turrón blando de almendra	132
Peladillas artesanas	136



Sabors Camp de Túrria



CAMP DE TÚRIA ES CAMP D'ESSÈNCIES, ÉS CAMP D'AVENTURES I ÉS CAMP DE SABORS.

Entre vestigios y paisajes, esconde esta comarca, una riqueza gastronómica que va más allá de los simples ingredientes y las técnicas culinarias. Es un legado, una historia que se cuenta plato a plato, bocado a bocado, donde cada municipio aporta un matiz, una esencia, una historia que vale la pena redescubrir.

Benissanó, Bétera, Casinos, l'Eliana, Gátova, Lliria, Loriguilla, Marines, Náquera, Olocau, la Pobla de Vallbona, Riba-roja de Túria, San Antonio de Benaigüer, Serra y Vilamarxant, con su identidad y carácter, contribuyen a formar un mosaico gastronómico sin igual.

Las distintas maneras de cocinar el arroz, nos recuerda la generosidad de la tierra y la sabiduría de las abuelas que supieron aprovechar cada ingrediente, las paellas, las ollas; esos gazpachos y gachas de los antiguos pueblos; el adobo que ya se elaboraba en el siglo XIX por la sierra Calderona; los dulces artesanales, y sin olvidar el sabor inconfundible del turrón artesano.

Platos y postres elaborados con los productos que nos brinde la tierra, frutas y verduras, aceite de oliva virgen, miel artesana y ecológica, vermut y mistela.

El propósito de este recetario no es solamente presentar recetas, sino revivir y preservar una tradición gastronómica que define nuestra comarca. Queremos, que las nuevas generaciones y quienes nos visiten, conozcan, valoren y se enamoren de nuestra cultura culinaria. Buscamos que los establecimientos locales incorporen estas delicias en sus cartas, promoviendo el consumo de productos locales y reafirmando a Camp de Túria como un destino gastronómico por excelencia.

Te invitamos a sumergirte en este viaje gastronómico, a dejarte seducir por los aromas y sabores que han definido el Camp de Túria durante generaciones. Que cada receta te inspire y te transporte, porque cada una de ellas, nos habla de tradiciones y de historia.

¡Buen provecho y feliz viaje por este Camp de Sabors!



PAELLA DE POLLO Y CONEJO



Cómo prepararlo



PAELLA DE POLLO Y CONEJO

La paella de pollo y conejo, tiene sus raíces en la práctica de utilizar los ingredientes locales y la mezcla de sabores para crear una comida deliciosa y reconfortante. Aunque la paella se ha diversificado con el tiempo, la versión clásica con pollo y conejo sigue siendo muy apreciada por su sencillez y sabor auténtico.

Es un plato que suele disfrutarse especialmente en días como el domingo, en reuniones familiares, festividades y celebraciones. Más que una simple comida; es una experiencia que reúne a amigos y familiares alrededor de una gran paellera para disfrutar de la compañía y la buena comida. La forma tradicional de cocinarla al aire libre, sobre una fogata de leña, añade un toque especial a esta tradición culinaria.

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gramos de arroz
- 1 Kg. de pollo troceado
- 500 gramos de conejo troceado
- 200 gramos de "ferraura" y de "rotget" (judías verdes)
- 100 gramos de garrofón
- 100 gramos de tomate triturado
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Hebras de azafrán
- Una ramita de romero
- Sal

Opcional: alcachofa y vaquetas (caracoles)



Elaboración:

1. Vierte el aceite en la paella y enciende el fuego. Cuando el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo, y sofríelos hasta que adquieran un color dorado. Recuerda dar vuelta a las piezas de carne para que se cocinen uniformemente.
2. A continuación, agrega las judías verdes y el garrofón y cocina junto con la carne.
3. Vierte el tomate triturado y sofríelo de la misma manera, removiendo constantemente para que se integre bien en la mezcla.
4. Vierte el agua en la paella hasta los remaches para evitar que se queme. Añade las hebras de azafrán, la ramita de romero y sal al gusto.
5. Cuando el agua comience a hervir, mantén durante aproximadamente 5 minutos el fuego alto. Luego, reduce el fuego a medio y cocina durante 20-30 minutos.
6. Aumenta el fuego a alto y añade el arroz. Tradicionalmente, se coloca en forma de cruz sobre el agua hirviendo y se distribuye uniformemente por la superficie de la paella. Aprovecha este momento para probar y rectificar la sal si es necesario.
7. Mantén el fuego alto durante unos 10 minutos y luego reduce a fuego medio durante un tiempo similar hasta que el arroz esté en su punto de cocción.

Recomendaciones:

Vigila que la paella esté bien nivelada para que el arroz se cocine con los mismos tiempos. Para conseguir "socarrat", sube a fuego alto los últimos minutos.



PAELLA DE COL Y COSTILLAS



PAELLA DE COL Y COSTILLAS

Esta paella, es un ejemplo de cómo los ingredientes locales de Camp de Túria y la creatividad culinaria se combinan para crear platos deliciosos. La col, una verdura de invierno, se convierte en el protagonista de esta receta, y se combina con costillas de cerdo para lograr un plato reconfortante y lleno de sabor. Suele consumirse en las temporadas más frescas del año, como el otoño e invierno, cuando la col está en su apogeo y proporciona un sabor más intenso.

Ingredientes (para 4 personas):

- 400 gramos de arroz
- 750 gramos de costillas de cerdo cortadas en trozos
- 1 coliflor pequeña
- 2 tomates
- Aceite
- Sal
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce, azafrán o colorante alimentario.



Elaboración:

1. Calienta en la paella un generoso chorro de aceite de oliva a fuego medio-alto. Agrega las costillas de cerdo y cocina hasta que estén doradas por todos lados.
2. Añade el tomate rallado y la coliflor troceada y cocina hasta que se evapore el exceso de líquido y la mezcla se convierta en un sofrito espeso.
3. Añade el pimentón e, inmediatamente, el agua.
4. Rectifica la sal, añade el azafrán y mezcla suavemente. Deja que la mezcla hierva unos 20 minutos.
5. Añade el arroz en forma de cruz y deja que se cocine a fuego medio durante unos 15-20 minutos, hasta que el arroz esté cocido y el agua se haya absorbido.
6. Retira la paella del fuego y déjala reposar.



ARRÒS AL FORNI



ARRÒS AL FORN

El arroz al horno, tiene sus orígenes como una forma ingeniosa de aprovechar las sobras del cocido, las costillas, la morcilla, los garbanzos y el caldo. Sin embargo, a lo largo de los años, ha evolucionado y se ha enriquecido con ingredientes como patatas, tomate y una cabeza de ajo en el centro de la cazuela, así como una amplia variedad de ingredientes que cada cocinero agrega según su preferencia.

Su cocción en el horno es esencial para lograr ese característico toque especial: una costra superficial que agrega una dimensión de sabor única al plato. Es importante destacar que, a diferencia de la paella, el arroz al horno se cocina en una cazuela de barro que se introduce en el horno, lo que contribuye significativamente a su sabor distintivo.

Ingredientes (aproximadamente 4 personas):

- 4 tazas de arroz
- 9 tazas de agua o caldo de puchero
- 1 morcilla de carne y otra de cebolla
- Carne y costillas de cerdo y panceta
- 200 gramos de garbanzos cocidos
- 1 patata pelada y cortada en rodajas finas
- 2 tomates maduros
- 1 cabeza de ajo entera
- Hebras de azafrán
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto



Elaboración:

1. Precalienta el horno a 220°C (425°F).
2. En una cazuela de barro grande, añade aceite de oliva virgen extra y caliéntalo a fuego medio-alto junto con los tomates cortados transversalmente por la mitad y boca abajo. Después, sácalos y reserva. Agrega la carne, las costillas de cerdo, la panceta y la cabeza de ajos. Sofríe hasta que la carne esté dorada y luego retira y reserva.
3. En la misma cazuela, agrega las rodajas de patata y fríelas hasta que estén doradas. Luego, añade las morcillas. Puedes atravesar los extremos de las morcillas con palillos para evitar que se deshagan. Reserva.
4. En la misma cazuela, agrega el arroz y revuélvelo para que tome un poco de color. Si lo deseas, puedes agregar pimentón dulce en este punto.
5. Añade los garbanzos cocidos y mezcla bien. Luego, distribuye las morcillas, la carne, las patatas y la cabeza de ajos sobre el arroz en la cazuela.
6. Disuelve las hebras de azafrán en el caldo de cocido (o agua) y vierte el caldo en la cazuela. Añade sal al gusto.
7. Introduce la cazuela en el horno precalentado y hornea durante aproximadamente 20-25 minutos o hasta que el arroz haya absorbido todo el caldo y se haya formado una costra dorada en la parte superior.
8. Una vez que el arroz al horno esté listo, retira la cazuela del horno y deja reposar durante unos minutos antes de servir.



ARRÒS AMB BLEDES



Cómo prepararlo



ARRÒS AMB BLEDES

El arroz con acelgas, es una preparación con raíces profundamente arraigadas al campo. Tradicionalmente consumido durante el otoño e invierno, es un recordatorio de tiempos en los que la sencillez y la economía eran esenciales en la cocina. A pesar de ser una preparación basada en ingredientes vegetales, su combinación equilibrada aporta una riqueza nutricional sorprendente, ideal para reconfortar el cuerpo en las frías noches de invierno.

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 manojo de acelgas
- 1 nabo y 1 nabicol medianos
- 290 gramos de alubias cocidas
- 200 gramos de arroz
- 1/2 cebolla
- 1 tomate pequeño rallado
- 1 diente de ajo
- Aceite
- Sal
- Pimentón
- Azafrán
- Agua



Elaboración:

1. En una cazuela de barro, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla y el tomate.
2. Una vez estén cocinados, añade el diente de ajo picado y una cucharadita de pimentón. Añade también las acelgas y los nabos troceados.
3. Agrega abundante agua junto con las alubias, la sal y el azafrán. Deja que se cocine durante unos 30 minutos a fuego bajo.
4. Pasado ese tiempo, agrega el arroz y rectifica de sal. Cocina unos 15 minutos hasta que obtengas un arroz meloso.

Curiosidades:

Llíria celebra el Concurs d'arròs amb bledes. Así, potencia este plato con un certamen que reúne a profesionales del mundo de la cocina que compiten por uno de los dos premios: el mejor plato de arroz con acelgas y el mejor postre, con la calabaza, como ingrediente destacado.



ARRÒS
AMB
FESOLS I
NAPS



ARRÒS AMB FESOLS I NAPS

Este arroz caldoso, con su profundo sabor y rica textura, es testimonio del ingenio y habilidad culinaria valenciana de transformar ingredientes sencillos en auténticas delicias.

Aunque puede encontrarse con ligeras variaciones, su esencia se mantiene intacta. El hecho de que tradicionalmente se cocine en cazuelas de barro es testimonio de su antigüedad y de la importancia de respetar las técnicas culinarias que garantizan su sabor auténtico.

Al preparar y degustar el "arròs amb fesols i naps", no sólo se está disfrutando de un manjar, sino también participando en una tradición centenaria que celebra la comunidad, la tierra y la historia de un pueblo orgulloso de su herencia culinaria.

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 nabo
- 2 nabicol
- 200 gramos de judías blancas remojadas previamente
- del cerdo: pezuña, rabo, oreja, tocino, morcilla y blanquet
- 400 gramos de arroz
- Pencas de cardo
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo

- 1 tomate
- Aceite de oliva
- Pimentón colorado
- Sal
- Azafrán
- Agua.

Opcional: morcilla de cebolla y "blanquet"

Elaboración:

1. Llena el recipiente de agua. Para esta receta se recomienda utilizar una cazuela de barro. Coloca la carne, las judías blancas, el pimentón colorado y las pencas de cardo. Cocina todos estos ingredientes tapando el recipiente.
2. Mientras, quita la espuma que se forma en la parte superior conforme vaya hirviendo para eliminar impurezas en la cocción. A su vez, en una sartén aparte, cocina un sofrito con un poco de aceite, sal, cebolla picada, ajos picados y tomate rallado.
3. Tras la cocción (unos 45-60 minutos), añade a la cazuela los nabos y el nabicol troceados. En este punto, añade al sofrito que has preparado en la sartén. Ajusta el punto de sal adecuado.
4. Cuando todos los ingredientes estén cocidos tras el hervor, añade el arroz. Cocina el arroz sin pasarte en su cocción según la variedad que utilices.



ARROZ DE LAS RIBERAS DEL TÚRIA



ARROZ DE LAS RIBERAS DEL TÚRIA

A orillas del río Túria, yace una joya culinaria que evoca la riqueza y fertilidad de la huerta valenciana: el arroz de las Riberas del Túria. Riba-roja de Túria, con su rica historia y tradición, ha sido el guardián de esta receta que celebra la confluencia del río y la tierra, dos elementos que han nutrido y sustentado a sus habitantes a lo largo de generaciones.

Este plato, que combina magistralmente ingredientes como los nabos, calabaza y el toque cítrico de la naranja, es un fiel reflejo de la geografía y la biodiversidad de Camp de Túria.

Lo que hace especial al arroz de las Riberas del Túria, no es solo su combinación de sabores, sino también su historia. Esta receta tradicional fue rescatada gracias al meticuloso estudio de Joan Clement y un grupo de investigadores y entusiastas de la gastronomía local, quienes, movidos por el amor a su tierra y su cultura, se dedicaron a redescubrir y revitalizar las tradiciones culinarias que estaban en peligro de olvido.

Ingredientes (para 4 personas):

- 60 gramos de tomate triturado
- 240 gramos de calabaza
- 200 gramos de nabo
- 240 gramos de chirivía
- 240 gramos de apio nabo
- 200 gramos de rebollones o setas de temporada

- 100 gramos de aceite de oliva
- 300 gramos de pollo de corral
- 2 alcachofas
- 2 dientes de ajo
- 320 gramos de arroz de la variedad Albufera
- 2,240 litros de agua
- Hebras de azafrán
- 20 gramos de pimentón dulce
- Una naranja o flor de naranjo

Elaboración:

1. En una olla de barro, añade el aceite de oliva y las cabezas de ajo a fuego bajo. Retira una vez estén dorados.
2. Sube el fuego y añade el pollo, previamente sazonado, junto con la piel de una naranja.
3. Cuando la carne esté dorada, agrega las alcachofas y las verduras, cortadas en pequeños cubos. Retira la piel de naranja y resérvala.
4. Añade las setas a fuego alto durante unos pocos minutos. En ese momento, agrega el pimentón y el tomate triturado y cocina a fuego lento hasta que reduzca.
5. Añade el agua y cocina a fuego bajo hasta que reduzca. Luego, agrega el arroz.
6. A los 5 minutos, añade las hebras de azafrán y la piel de la naranja. Rectifica la sal y continúa cocinando durante 14 minutos hasta que el arroz esté hecho.
7. Finalmente, al emplatar, añade dos gajos de naranja sin cáscara por plato.



OLLA
AMB
CARABASSA



OLLA AMB CARABASSA

La “olla amb carabassa” es un plato emblemático del municipio de Serra. Tiene sus raíces en la historia rural de la zona, donde las familias locales elaboraban comidas nutritivas y reconfortantes con ingredientes disponibles en su entorno, como la calabaza, las patatas y las alubias.

Originalmente, se preparaba como una comida que se dejaba enfriar y se consumía por la noche, lo que lo hacía perfecto para las largas jornadas de trabajo en el campo. Hoy en día, el “arròs amb carabassa” sigue siendo un plato popular en el municipio y una deliciosa muestra de la herencia gastronómica local.

Ingredientes (para 6 personas):

- 5 litros de agua
- 600 gramos de calabaza, pelada, sin pepitas y cortada en tacos
- 300 gramos de arroz
- 300 gramos de patatas, peladas y cortadas en tacos
- 300 gramos de nabicol, pelado y cortado en tacos (nabicol es una variedad de col)
- 200 gramos de alubias blancas, remojadas desde la noche anterior
- 2 cucharaditas de azúcar
- Unas hebras de azafrán

- Colorante alimentario
- Sal al gusto
- Aceite de oliva
- 4 dientes de ajo, pelados y cortados en rodajas
- 150 gramos de cebolla, cortada en dados pequeños
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 tomate maduro, rallado

Elaboración:

En una sartén, calienta un chorrito de aceite de oliva a fuego medio. Agrega los dientes de ajo cortados en rodajas y la cebolla en dados pequeños. Cocina hasta que la cebolla esté transparente.

Añade el pimentón dulce y el tomate rallado al sofrito. Cocina por unos minutos hasta que los ingredientes se mezclen bien y se reduzca el tomate.

Transfiere el sofrito a una cacerola de barro grande con el agua y añade las alubias blancas previamente remojadas. Cocina durante aproximadamente 45 minutos, o hasta que las alubias estén tiernas. El tiempo puede variar según las alubias, así que verifica su cocción.

Agrega los tacos de calabaza, patatas y nabicol a la cacerola. Cocina durante unos 10 minutos adicionales.

Incorpora el arroz a la mezcla y continúa cocinando durante unos 15 minutos, removiendo constantemente, hasta que el arroz esté cocido. Agrega las hebras de azafrán y el colorante alimentario para dar color al plato.

Rectifica la sal al gusto y sirve. Tradicionalmente, este plato se come frío.

Curiosidad:

Esta receta ha experimentado un resurgimiento gracias al compromiso y entusiasmo por recuperar este plato del cocinero Vicente Granero. En reconocimiento a su labor, el Ayuntamiento de Serra organiza el Concurs d'Olla amb Carabassa Vicente Granero-Vila de Serra.



OLLA
JUNTA
○
CALDERA



OLLA JUNTA O CALDERA

Un plato ancestral calienta los corazones y hogares con su aroma y sabor cuando las temperaturas comienzan a descender: la "olla junta". Este guiso, más que una simple receta, es un relato vivo de la tradición y la historia de los municipios.

La historia de la "olla junta" se pierde en la bruma del tiempo. Aunque su origen exacto es un misterio, disfrutar de ella es sumergirse en una experiencia que va más allá del acto de comer. Es conectar con la historia, la cultura y el espíritu de pueblos que han sabido mantener vivas sus tradiciones a través de los sabores y aromas que se han transmitido de generación en generación.

Ingredientes (para 4 personas):

- 375 gramos de arroz
- 225 gramos de judías
- 1 hueso de corbet
- 1 hueso de pata o medio pie
- 1 mejilla o pecho
- 100 gramos de tocino de cerdo
- 2 morcillas
- 1 nabo troceado
- 1 nabicol troceado

- 1 patata mediana troceada
- 1 chirivía
- Sal
- Azafrán
- Agua

Opcional: 150 gramos de cordero, 150 gramos de jarrete de ternera y 1 ramita de cardo.

Elaboración:

1. Pon las judías a remojo el día de antes.
2. En una cacerola con agua, introduce todos los ingredientes en crudo (excepto el arroz) y deja que hierva durante 1 hora y media. Para que el gusto del plato final sea suave, puedes ir desespumando.
3. Una vez ha pasado este tiempo, incorpora el arroz y cocina durante 15 minutos.
4. Tras los 15 minutos, apaga el fuego y deja que todo repose dentro de la olla durante 5 minutos.



GAZPACHO



GAZPACHO

En Camp de Túria, donde los campos se pintan con los colores vibrantes de la huerta y la historia se entrelaza con cada rincón, la gastronomía toma un papel principal, siendo el fiel reflejo de su gente y su tierra. Entre los platos que este territorio nos ofrece, encontramos uno que tiene su origen en el antiguo pueblo de Loriguilla, el cual estaba situado en la serranía, y es este el gazpacho.

Se distingue el gazpacho por su sabor profundo y atractivo. Mientras en otras regiones el grosor de la torta cenceña podría ser más fino, aquí se opta por una más robusta, que en su cocción se integra perfectamente con el caldo, aportando una textura armónica y rica al paladar. Aunque lo ideal es elaborarlo con conejo de monte y perdiz, la versatilidad de este plato permite adaptaciones, siempre manteniendo la esencia del mismo. Caracoles de monte y rebollones enriquecen aún más este manjar, que se cocina en sartenes hondas, permitiendo un volteo perfecto para aquellos cocineros con experiencia y sazonándolo con el preciado azafrán para un color y sabor característicos.

Ingredientes:

- 1 conejo troceado
- 100 gramos de caracoles de monte
- 100 gramos de rebollones troceados
- 500 gramos de torta cenceña
- Aceite de oliva
- Sal
- Hebras de azafrán.
- Agua o caldo de ave

Opcional: 1 perdiz



Elaboración:

1. En una sartén honda, calienta el aceite de oliva.
2. Añade el conejo y la perdiz (si se utiliza) y dora por todos lados.
3. Agrega los caracoles de monte y los rebollones y cocina por unos minutos hasta que se integren bien los ingredientes.
4. Mientras se cocina la carne, despedaza la torta cenceña en trozos pequeños y añádelos junto con el caldo.
5. Añade el azafrán para sazonar y dar color al gazpacho. Es el momento de ajustar la sal.
6. Cocina a fuego lento hasta que la carne esté tierna y el caldo haya espesado con la torta.



GACHAS





GACHAS

Las gachas, son otro de los platos que se elaboraban en los antiguos pueblos de Lori-guilla y Marines, y que se han seguido cocinando en los pueblos actuales.

Con su masa de harina de trigo y tocino, se tuestan en la sartén hasta obtener un color dorado. Su elaboración meticulosa, cortando la masa repetidamente hasta obtener granos del tamaño adecuado, es testamento de la dedicación y amor con que se prepara este plato. Y no olvidemos el vino, que con generosidad debe acompañar a estas gachas invernales, facilitando su digestión y elevando la experiencia culinaria.

Ingredientes:

- 200 gramos de harina de trigo
- Lonchas de tocino
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua



Elaboración:

1. En una sartén caliente, debes freír las lonchas de tocino en el aceite de oliva hasta que estén doradas. Luego, retira y reserva.
2. En un bol, mezcla la harina de trigo con agua y una pizca de sal para formar una masa que no sea muy blanda.
3. Añade esta masa en la sartén con el aceite caliente.
4. Usa una rasera para cortar y voltear la masa repetidamente hasta desmenuzarla al tamaño de un grano de arroz.
5. Cuando las gachas estén casi listas, vuelve a añadir las lonchas de tocino para calentarlas.
6. Sirve las gachas caliente.



ADOBO





ADOBO

El adobo, es un plato que encapsula siglos de tradición culinaria y tiene sus raíces en la hermosa zona de la sierra Calderona. Esta receta, que se ha transmitido de generación en generación, es un testimonio del ingenio y la creatividad culinaria de los habitantes de Marines, Olocau y Gátova.

Aunque la documentación histórica específica es escasa, se cree que la preparación del Adobo se originó en el siglo XIX. Los ingredientes básicos de este adobo son simples pero sabrosos: patatas, cebolla, ajo, tomates y bacalao en salazón. La salinidad del bacalao, un ingrediente esencial en muchas cocinas mediterráneas, se equilibra con la dulzura de las patatas, la suavidad de la cebolla y el toque de sabor que aportan los tomates asados. Además, cuando es temporada, a la receta se le añaden olivas.

Ingredientes:

- 1 kg de patatas
- ½ kg de tomates
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- Bacalao salazón
- Aceite de oliva
- Opcional: olivas.



Elaboración:

1. Lava todos los ingredientes (excepto el bacalao) y colócalos en la brasa o en el horno durante aproximadamente 50 minutos.
2. Ve retirando los ingredientes a medida que los veas cocidos. Deben estar tiernos y con un ligero toque dorado.
3. Una vez cocidos, pela y trocea todos los ingredientes. Deja que se enfríen un poco antes de manejarlos.
4. Lava ligeramente el bacalao y sécalo. No es necesario desalarlo previamente, ya que su salinidad es parte del sabor característico del plato.
5. En un recipiente grande, combina las patatas, la cebolla, el ajo, los tomates y el bacalao. Puedes desmenuzar el bacalao en pedazos más pequeños si lo deseas.
6. Sazona la mezcla con sal al gusto. Asegúrate de probar antes de agregar demasiada sal, ya que el bacalao puede aportar suficiente salinidad.
7. Rocía generosamente aceite de oliva sobre la mezcla. El aceite de oliva añade sabor y ayuda a que todos los ingredientes se mezclen de manera uniforme. Si has optado por añadir olivas, recuerda ponerlas en este paso.

Recomendación:

El adobo se sirve típicamente pinchando los ingredientes con un tenedor. Además, es común acompañarlo con "Torta a la Calda" (torta de la calda) y ajoaceite para realzar aún más el sabor de este plato.



ALBÓNDIGAS DE BACALAO



MANDONGUILLES D'ABAETXO

Las albóndigas de bacalao, son un plato clásico y delicioso donde el bacalao, previamente desalado, se combina con aromáticas especias, patatas cremosas y otros ingredientes para crear unas albóndigas excepcionales. El proceso de elaboración puede requerir un poco de tiempo y paciencia, pero el resultado es verdaderamente recompensante. Ya sea como aperitivo o plato principal, estas albóndigas de bacalao te permitirán disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable.

Ingredientes:

- 200 gramos de bacalao
- 600 gramos de patatas
- 15 gramos de piñones
- 2 o 3 dientes de ajo
- Pimentón
- Perejil
- Aceite de oliva
- Canela en polvo



Elaboración:

1. Comienza por poner el bacalao en remojo durante aproximadamente 12 horas. Asegúrate de cambiar el agua cada 4 o 5 horas para desalarlo adecuadamente.
2. Después de haber remojado el bacalao, desmenúzalo y colócalo en una cacerola con un poco de agua.
3. Cuando el agua comience a hervir, retira la cacerola del fuego y escurre el bacalao. Luego, pícalo en un mortero.
4. Cocina las patatas con su piel. Una vez estén cocidas, pélasalas y haz un puré de patatas.
5. En una sartén, calienta un poco de aceite y tuesta los piñones hasta que estén dorados. Luego, retíralos de la sartén.
6. En el mismo aceite, añade una cucharadita de pimentón y remueve rápidamente.
7. Incorpora esta mezcla de aceite y especias al bacalao picado y el puré de patata, añadiendo además ajo picado, perejil y una pizca de canela. Asegúrate de mezclar todos los ingredientes de manera homogénea.
8. Con la masa resultante, forma albóndigas del tamaño deseado.
9. Pasa las albóndigas por claras de huevo batidas para que queden bien cubiertas.
10. Calienta una cantidad suficiente de aceite de oliva en una sartén grande y fríe las albóndigas hasta que estén doradas por todos lados.
11. Una vez que las albóndigas estén doradas, retíralas de la sartén y colócalas en un plato con papel de cocina para absorber el exceso de aceite.



ESGARRAET



ESGARRAET

El nombre de *esgarraet*, viene de la forma de colocar el bacalao, desgarrado. Es muy sencillo de elaborar y muy sabroso.

Ingredientes:

- bacalao desgarrado
- pimiento rojo asado
- una pizca de ajo cortadito
- aceite de oliva virgen extra
- aceitunas negras y/o piñones a gusto.

En lo que atañe al bacalao, se puede poner tal cual, o bien pasarlo brevemente por agua para eliminar el exceso de sal.

Hay quien añade aceitunas negras o piñones.



Elaboración:

1. Asar los pimientos en una bandeja en el horno a 190°, por lo menos 30 minutos hasta que la piel se ponga negra y la carne blandita. Cuando estén tostados y blandos, pasar a un recipiente con tapa y dejar enfriar tapados; tienen que sudar, así luego la piel se separa con mayor facilidad.
2. Mientras tanto, lavar las migas de bacalao para eliminar la sal superficial. Deshilachar finamente y poner en un recipiente o fuente. Picar finalmente el ajo y añadirlo al bacalao.
3. Cuando los pimientos estén fríos, eliminar toda la piel, el pedúnculo y las pepitas, recogiendo todo el líquido que suelta, que se puede colar. Trocear la carne del pimiento en tiras finas y añadir al bacalao.
4. Mezclar bien y dejar reposar toda una noche en la nevera para que el bacalao infunda su sal en el líquido de los pimientos al tiempo que se impregna de su dulzor.
5. Al día siguiente, aliñar con buen aceite de oliva virgen extra al gusto. Y si así gusta, añadir aceitunas negras y/o piñones.



TORTILLA DE COLLEJAS



TORTILLA DE COLLEJAS

La tortilla de collejas, es un ejemplo perfecto de cómo la gastronomía local aprovecha los ingredientes que se encuentran en la naturaleza circundante. Actualmente, es una receta que se sigue elaborando en Gátova cuyos ingredientes pueden encontrarse en la sierra Calderona. Se cree que este plato se originó como una forma de aprovechar este recurso natural y agregar variedad a la dieta local. A lo largo de los años, la tortilla de collejas se ha convertido en un plato apreciado por su sabor único y su conexión con la naturaleza.

Ingredientes (para 4 personas):

- 200 gramos de collejas frescas (ortigas blancas)
- 6 huevos
- 2 dientes de ajo picados
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Opcional: 1 cebolla picada



Elaboración:

- Lava y escurre las collejas. Ten cuidado de no tocarlas con las manos directamente, ya que pueden picar. Utiliza guantes o utensilios para manipularlas.
- Hierva las collejas en agua con sal durante unos 15 minutos para ablandarlas y eliminar cualquier posible amargor. Escúrrelas y córtalas a tu gusto.
- En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva y saltea el ajo y la cebolla, en caso de que la incluyas, hasta que estén dorados.
- Agrega las collejas troceadas y cocínalas durante unos minutos hasta que la mezcla esté tierna e integrada.. Sazona con sal y pimienta al gusto.
- En un tazón aparte, bate los huevos y agrégalos a las collejas en la sartén.
- Cocina la mezcla a fuego medio-bajo, revolviendo ocasionalmente, hasta que los huevos estén cocidos y la tortilla esté dorada por ambos lados.

Recomendación:

Sirve la tortilla de collejas caliente.



CARAGOLĂ



CARAGOLÀ

Los caracoles, que son el ingrediente principal de esta receta, se seleccionan con cuidado y se preparan con mimo y amor. Para ello, se sigue un proceso que incluye el purgado, una exhaustiva limpieza y un “vil engaño” para que los caracoles salgan, permitiendo cocinarlos adecuadamente.

En tierras valencianas, se distinguen cinco clases de caracoles que se utilizan en distintos platos, y cada variedad tiene su propia receta. Els avellanencs o caragol avellanenc; les xonetes o caragol xoneta; les baquetes o caragol blanc; els moros, caragol moro o bover; y els cristians, caragol cristià o serrà.

Sin embargo, la “caragolà” sigue una receta estándar que se disfruta en la región con todo tipo de caracol.

Ingredientes:

- 500 gramos de caracoles
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde italiano
- 100 gramos de jamón
- 3 cayenas (ají picante)
- 200 gramos de tomate triturado
- 1 cucharadita de pimentón
- 8 hojas de hierbabuena
- 3 ramas de romero

- Sal al gusto
- Aceite de oliva

Elaboración:

1. Una vez que los caracoles han sido “engañados” y preparados siguiendo el proceso tradicional, se dejan hervir durante unos 30 minutos. Agrega las ramas de romero y un par de cucharaditas de sal.
2. Durante la cocción, asegúrate de desespumar constantemente para eliminar el exceso de baba, un paso crucial para limpiar los caracoles adecuadamente. Cuando el caldo salga limpio, los caracoles estarán listos.
3. Mientras los caracoles se cuecen, prepara la salsa. Comienza friendo la cebolla picada en aceite de oliva. Luego agrega el pimiento verde italiano picado y el jamón, también picado.
4. Posteriormente, añade las cayenas (ají picante) según tu preferencia de picante. A continuación, incorpora el pimentón y el tomate triturado.
5. Cuando el tomate esté ligeramente frito, agrega los caracoles colados y revuelve para combinar con el sofrito.
6. Agrega agua de la cocción de los caracoles suficiente para cubrirlos y comienza a reducir la salsa hasta que los caracoles estén bien impregnados. Ajusta el nivel de sal según tu preferencia.
7. Finalmente, añade las hojas de hierbabuena finamente picadas y cocina durante un par de minutos más para que los sabores se mezclen.

Recomendación: Si te gusta muy picante, rompe las guindillas. Si no, agrégalas enteras.



COCAS
DE
EMBUTIDO
O PELAETES



COCAS DE EMBUTIDO O PELAETES

Para los habitantes de Camp de Túria, las cocas de embutido o “pelaetes”, son más que un alimento; son un hilo conductor que une generaciones, al ser una receta que se ha transmitido de abuelos a padres y de padres a hijos. Son un recordatorio de la riqueza culinaria de la comarca y de las manos artesanas que las han preparado a lo largo de los años.

Se caracterizan las de esta comarca, por ser finas y crujientes, con una base de masa sencilla que se cubre con variados embutidos de la zona, que pueden incluir chorizo, longaniza, morcilla y panceta. Estos ingredientes se disponen sobre la masa antes de hornear, dando lugar a una coca que combina la textura crujiente de la base con la jugosidad y sabor intenso del embutido. Su nombre, *pelaetes*, hace referencia a la acción de pelar o quitar la piel al embutido antes de colocarlo sobre la coca.

Ingredientes:

- 300 gramos de harina
- 250 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 25 gramos de levadura fresca
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal al gusto
- Embutido al gusto (longaniza, chorizo, morcilla, panceta)



Elaboración:

1. En un recipiente grande, mezcla la harina con el pimentón, el aceite de oliva y una pizca de sal.
2. En un pequeño cuenco, separa un poco del agua y desmenuza la levadura fresca en ella. Revuelve hasta que la levadura se disuelva por completo.
3. Agrega la levadura disuelta al recipiente con la harina y mezcla bien.
4. Agrega gradualmente el resto del agua a la mezcla mientras amasas la mezcla hasta obtener una masa suave y elástica.
5. Cubre el recipiente con un paño limpio y húmedo y deja reposar la masa durante aproximadamente 1 hora y 30 minutos o hasta que haya duplicado su tamaño.
6. Precalienta tu horno a 180°C con calor arriba y abajo.
7. Después del tiempo de reposo, vuelve a amasar la masa para desgasificarla y extiéndela sobre una bandeja de horno previamente engrasada. La masa debe quedar en una capa uniforme.
8. Presiona tus dedos en la masa para formar pequeños pozos.
9. Coloca el embutido de tu elección sobre la masa, distribuyéndolo de manera uniforme.
10. Hornea la coca en el horno precalentado durante aproximadamente 20-25 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente.
11. Cuando falten unos 5 minutos para terminar la cocción, puedes cambiar el horno a la función de grill para que el embutido se dore un poco más.
12. Retira la coca del horno y déjala enfriar durante unos minutos antes de cortarla en porciones y servirla.

REPOSTERÍA





COCA EN
LLANDA O
DE CASSELL



COCA EN LLANDA O DE CASSELL

La "coca en llanda o de cassell" es, sin lugar a dudas, un auténtico tesoro en el maravilloso mundo de nuestra repostería. Este tipo de bizcocho destaca por su textura excepcionalmente esponjosa y su sabor dulce y reconfortante. Su verdadera magia reside en su simplicidad, en la capacidad de combinar pocos ingredientes con maestría para lograr un resultado que es mucho más que la suma de sus partes. Un postre que, sin importar la ocasión, siempre se muestra en su máximo esplendor, deleitando paladares.

Ingredientes:

- ½ docena de huevos
- ½ kg de azúcar
- ¼ litro de aceite de girasol
- ½ litro de leche
- 750 gramos de harina
- 6 papelitos de gaseosa
- 1 limón rallado
- Canela

Elaboración:

1. Comienza batiendo vigorosamente los huevos junto con el azúcar y el aceite en un recipiente amplio hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
2. Una vez que estos ingredientes estén bien integrados, incorpora gradualmente la leche a la mezcla, batiendo continuamente para asegurar una consistencia uniforme.
3. Luego, añade la harina y mézclala hasta que obtengas una masa homogénea, libre de grumos. En este punto, agrega los papelitos de gaseosa, asegurándote de que se dispersen uniformemente.
4. Para darle un toque de sabor adicional, añade ralladura de limón y canela a la masa según tu preferencia personal. 5. Precalienta tu horno a 190°C.
5. Vierte la mezcla en un molde adecuado previamente engrasado y enharinado.
6. Hornea la preparación a 190°C durante aproximadamente 22 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio, indicando que está completamente cocido.

Recomendación: Durante la cocción, evita abrir el horno, ya que el vapor generado en su interior contribuye a mantener la masa esponjosa y evitar que se desinfle.



COCA
D'AMETLA
O DE
ALMENDRA





COCA D'AMETLA O DE ALMENDRA

Elaborada con una masa tierna y suave, esta coca destaca por su delicado sabor a almendra y su textura melosa. Las almendras, un fruto que ha prosperado en el clima mediterráneo, son trituradas y mezcladas con azúcar y huevos, creando un relleno jugoso que se extiende sobre la masa antes de hornear. Una vez cocida, la superficie de la coca adquiere un dorado sutil, mientras que su interior permanece húmedo y almendrado, un contraste que seduce al paladar desde el primer bocado.

Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 y 1/2 vasos de azúcar
- 1/2 vaso de aceite
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de almendras molidas
- Ralladura de un limón
- 2 vasos de harina de trigo
- 3 sobres de gasificante para repostería
- Azúcar y canela molida para espolvorear



Elaboración:

1. Comienza por separar las yemas de las claras.
2. Monta las claras a punto de nieve y resévalas.
3. En un bol grande, bate las yemas con el azúcar. Luego, añade la leche, el aceite de oliva virgen extra y la ralladura de limón.
4. Incorpora la almendra molida, la harina y el gasificante. Mezcla todo bien.
5. Agrega con suavidad las claras montadas a la mezcla anterior. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén integrados.
6. Prepara la bandeja de horno o llanda, forrándola con dos papeles de horno. La medida de la llanda es de 40 cm x 31 cm.
7. Espolvorea una mezcla de azúcar y canela molida sobre toda la superficie de la masa.
8. Precalienta el horno a 180°C.
9. Vierte la mezcla en la bandeja preparada y extiéndela de manera uniforme.
10. Hornea durante aproximadamente 25 minutos. Para asegurarte de que esté cocida, puedes usar una brocheta y pinchar la coca. Si sale limpia, estará lista.
11. Retira la coca del horno y déjala enfriar.
12. Una vez que se haya enfriado, corta la coca de almendra en porciones y ¡disfruta de este delicioso postre!e.



ROLLITOS DE ANÍS





ROLLITOS DE ANÍS

En la vasta paleta de dulces tradicionales valencianos, los rollitos de anís combinan sencillez con un sabor inconfundible. Este dulce, con gran arraigo en Camp de Túria, lleva consigo la esencia de los hogares de antaño.

Estos pequeños bocados se caracterizan por su masa ligera y aromatizada con anís, un ingrediente que les confiere ese sabor y aroma característicos que los distingue. Tras ser delicadamente enrollados, se hornean hasta alcanzar un tono dorado y, en ocasiones, se espolvorean con azúcar para añadir un toque dulce adicional. Su textura crujiente por fuera y tierna por dentro hace que sean irresistibles al paladar, convirtiéndolos en el acompañante perfecto para una taza de chocolate caliente o un café en las tardes frescas.

Para quienes visitan la comarca, probarlos es sumergirse en una tradición que ha perdurado en el tiempo, es conectar con la historia y cultura de una región que, a través de sus sabores, cuenta historias de amor, comunidad y celebración. Al degustar un rollito de anís, no solo se saborea un dulce, sino toda la tradición y pasión de Camp de Túria.

Ingredientes (para 30 rollitos aproximadamente):

- 75 ml de anís seco
- 75 ml de aceite de girasol
- 75 gramos de azúcar

- 250 gramos de harina de trigo
- 1 sobre doble de gasificante
- Ralladura de 1 limón

Elaboración:

1. En un bol grande, combina el anís seco, el aceite y el azúcar. Bate bien la mezcla hasta que el azúcar se disuelva por completo.
2. Añade la ralladura de limón y la mitad de la harina junto con el gasificante. Mezcla los ingredientes y luego añade el resto de la harina. A medida que la mezcla se vuelva más espesa, puedes continuar mezclando con las manos.
3. Una vez que todos los ingredientes estén bien integrados, forma una bola de masa y divídela en dos partes iguales. Con cada una de las mitades, forma un rulo y córtalo en porciones aproximadamente iguales.
4. Estira cada porción para formar rollitos.
5. Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo y coloca los rollitos en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
6. Pinta los rollitos con un poco de agua o leche vegetal y espolvoréalos con azúcar.
7. Hornea los rollitos durante aproximadamente 20 minutos o hasta que estén dorados y crujientes.
8. Una vez que estén listos, retira los rollitos de anís del horno y déjalos enfriar antes de disfrutarlos.



PASTISSETS
DE PONSIL
O DE
BONIATO





PASTISSETS DE PONSIL O DE BONIATO

Los pasteles de boniato, son especialmente populares durante la temporada de otoño e invierno, cuando los boniatos, un tubérculo dulce y sabroso, están en su máximo esplendor, exhibiendo sus colores cálidos y sabores reconfortantes.

La tradición de hacer pasteles de boniato, se remonta generaciones atrás, y su arraigo en la cultura de Camp de Túria es innegable. Este dulce legado ha sido transmitido de familia en familia como parte de las celebraciones festivas, especialmente durante la Navidad, una época en la que los aromas de la canela y el dulce boniato recién horneado llenan los hogares, creando un ambiente de calidez y unión familiar que trasciende generaciones.

Ingredientes (aproximadamente 24 pasteles):

- 2 kg de boniatos
- 2 kg de azúcar (reservar 150g para el final)
- Ralladura de 1 limón
- Canela

Para la masa:

- Harina de trigo
- Anís para pasta
- Azúcar
- Aceite de girasol

Elaboración:

1. Cuece, pela y tritura los boniatos. Con esto conseguirás eliminar los hilos del tubérculo.
2. Cocina a fuego lento junto con el azúcar (de los 2 kg, reserva 150 gramos para el final) y remueve constantemente durante 20 minutos.
3. Al final de este tiempo, añade la ralladura del limón y un poco de canela. Deja enfriar la mezcla.
4. Para la masa, mezcla: 1 medida de anís, 1 medida de azúcar, 1 medida de agua y 3 medidas de aceite. Poco a poco, añade harina hasta obtener una masa homogénea.
5. Forma las tortitas y rellénalas.
6. Píntalas con huevo batido o agua y espolvorea los 150 gramos de azúcar que habías guardado sobre ellas.
7. Hornea a fuego medio hasta que se doren.

Recomendación: Prepara el relleno el día anterior, ya que necesitarás que esté completamente frío para el resto de la receta.



MANTECADOS





MANTECADOS

La receta de los mantecados, ha sobrevivido durante generaciones, siendo muy sencilla de realizar.

Los ingredientes -manteca de cerdo, azúcar, huevos, harina y especias- se mezcla con la riqueza de la historia que se ha tejido alrededor de esta delicia.

Este dulce, con su aroma a canela y limón, lleva consigo historias de la abuela en la cocina y de la tradición culinaria que se mantiene intacta a pesar del paso del tiempo.

Ingredientes:

- 500 gramos de manteca de cerdo
- 500 gramos de azúcar
- 2 huevos enteros
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de canela
- Ralladura de limón
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 kg de harina
- Azúcar y canela para espolvorear



Elaboración:

1. En un bol, comienza con la manteca de cerdo, un ingrediente estrella que le otorga a los mantecados su textura característica.
2. Agrega el azúcar, los dos huevos enteros y las cuatro yemas y mezcla hasta que se integren bien.
3. Añade la cucharadita de canela y la ralladura de limón.
4. Incorpora media cucharadita de bicarbonato, que desempeña un papel crucial en la textura y el color de estos mantecados.
5. Incorpora la harina y amasa la mezcla poco a poco.
6. Cuando todos los ingredientes de la masa estén bien integrados, ya puedes comenzar a formar las figuras de los mantecados.
7. Coloca los mantecados sobre papel vegetal y espolvorea sobre ellos azúcar y canela.
8. Precalienta tu horno a 180°C y hornea los mantecados hasta que adquieran un delicado tono dorado.



COCA
CRISTINA





COCA CRISTINA

A lo largo de las tierras de Camp de Túria, se esparcen aromas y sabores que narran historias de generaciones. Uno de estos sabores emblemáticos es la coca Cristina, un manjar que ha sido transmitido de abuelos a nietos y que resplandece con orgullo en la gastronomía local.

Más que un simple postre, la coca cristina es un recuerdo tangible de las tardes pasadas en familia, acompañando conversaciones con una taza de chocolate o café. Es un dulce muy popular que podrás encontrar en casi todas las pastelerías de los pueblos.

Ingredientes:

- 950 gramos de azúcar
- 450 gramos de almendras molidas
- 24 claras de huevo
- 250 gramos de harina
- Ralladura de limón
- Obleas
- Canela en polvo



Elaboración:

1. En un recipiente, batimos las 24 claras de huevo sin las yemas, junto con la mitad del azúcar, hasta lograr un punto de nieve.
2. Luego, incorporamos las almendras, la harina, la ralladura de limón y los 450 gramos de azúcar restantes a la mezcla.
3. Vertemos la mezcla resultante en obleas individuales y las decoramos con una combinación de azúcar y canela en polvo.
4. Horneamos los pasteles a 180°C hasta que adquieran un tono dorado.



COQUES FINES





COQUES FINES

En el contexto histórico de esta delicia, encontramos las raíces de una tradición que se remonta a siglos atrás. Se han convertido en un recordatorio de los sabores y técnicas culinarias que han perdurado a lo largo del tiempo.

La sencillez de los ingredientes utilizados en las "Coques Fines" habla de una época en la que la comida se preparaba con productos locales y disponibles. El aceite, el aguardiente y la harina se mezclaban para dar vida a estas cocas delicadas, que aún se preparan con la misma pasión y devoción.

Ingredientes:

- 150 ml de aceite
- 100 ml de cazalla
- 100 gramos de azúcar
- 270 gramos de harina de trigo
- Azúcar granillo



Elaboración:

1. Precalienta el horno a 200 ° C.
2. Comienza mezclando todos los ingredientes líquidos en un bol (aceite y cazalla) y los sólidos en otro (azúcar y harina).
3. Añade el sólido poco a poco a la mezcla líquida hasta que quede una masa homogénea.
4. Con la masa resultante, forma pequeñas bolas (aprox. 100 gramos cada una) que debes ir aplanando sobre un papel para crear las coques fines.
5. Espolvorea un poco de azúcar sobre cada coca.
6. Coloca las cocas en el horno y cocina hasta que estén bien hechas, lo que puede llevar aproximadamente de 6 a 8 minutos. Esto puede variar un poco según el horno, así que debes vigilar que las coques estén doradas y cocidas por dentro.
7. Una vez hechas, déjalas enfriar un poco antes de servir.



CONGRETS





CONGRETS

Dentro de la paleta gastronómica de Camp de Túria, los "congrets", típicos de Benisanó, Casinos, Lliria y Loriguilla, emergen como un testimonio genuino de la conexión entre la tierra y sus gentes.

Elaborados con ingredientes sencillos que resaltan la esencia de la repostería tradicional, los "congrets" poseen una sutil dulzura que los convierte en el acompañante perfecto para un café o una infusión. Sin embargo, su sencillez no debe confundirse con la falta de carácter, pues cada bocado evoca recuerdos de tardes en la cocina familiar y las manos expertas que han moldeado estos dulces a lo largo de los años.

Ingredientes:

- 2 vasitos de aceite de girasol
- 1 vasito de anís
- Harina de trigo la que admita
- 1 vasito de azúcar



Elaboración:

1. Mezcla todos los ingredientes en un bol hasta que se integren bien. Ajusta la cantidad de harina hasta obtener una masa homogénea que no se pegue a los dedos.
2. Forma bolitas con la masa y aplástalas creando una especie de óvalos planos de medio centímetro de grosor.
3. Pon los óvalos sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
4. Precalienta el horno a 210 °C y hornea unos 12 minutos, hasta que empiecen a dorarse.
5. Saca la bandeja y espolvorea azúcar por encima de los "congrets".



ORELLETES





ORELLETES

Las "orelletes" son un dulce cuyo nombre da una pista sobre su apariencia, pero es su sabor y textura lo que las ha convertido en una delicia insustituible en la repostería local.

Se elabora en las fiestas mayores y celebraciones especiales en Bétera, Náquera y Serra, y en Casinos en épocas de comuniones y otros acontecimientos.

Hechas a base de una masa fina y delicada, que se fríe hasta alcanzar una textura crujiente y luego se espolvorea con azúcar, estas delicias son una combinación perfecta de sencillez y maestría.

Ingredientes:

- 6 huevos
- Aceite de oliva
- Anís
- Harina de trigo la que admita
- Miel para acompañar, al gusto



Elaboración:

1. Comienza abriendo un huevo con cuidado por la parte superior sin romperlo, como si fueras a mojar pan. Vacía el huevo crudo en un bol. La cáscara del huevo servirá como medida para los siguientes ingredientes.
2. Llena la cáscara del huevo con aceite de oliva y añádelo al bol.
3. Añade media cáscara de anís dulce al bol y revuelve con la mano sin batir. Poco a poco, y sin dejar de remover, rompe uno a uno el resto de los huevos, hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
4. Ahora, añade harina poco a poco, cogiendo un puñado y esparciéndolo gradualmente en la mezcla. Continúa removiendo para que se integre sin dejar grumos.
5. Cuando la mezcla tome consistencia y puedas trabajarla, vuelca la masa sobre una superficie enharinada. Amasa bien hasta que la masa sea suave y homogénea. Si es necesario, unta tus manos con un poco de aceite de oliva mientras amasas.
6. Cuando la masa sea homogénea, forma bolitas del tamaño de una nuez.
7. Aplana las bolitas para formar orelletes. Puedes usar un papel de horno para ayudarte a extenderlas.
8. Luego déjalas caer en aceite caliente. El aceite debe estar bien caliente antes de freír las orelletes. Para darles la forma característica de oreja, pincha con una caña en el centro de cada orelleta y luego dales vueltas en el aceite para que se plieguen y adquieran su forma distintiva. Deja que se doren ligeramente en ambos lados.
9. Una vez que estén doradas, retira las orelletes del aceite y colócalas sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.
10. Ponedles miel por encima.



MALHECHOS





MALHECHOS

○ Malfets

Los Malhechos, como los denominan en Marines, o Malfets en San Antonio de Benagéber, son pequeños dulces, cuyo nombre puede evocar cierta curiosidad, se han arraigado profundamente en la cultura y las festividades de la comarca.

A primera vista, los malhechos pueden parecer sencillos o incluso rústicos, pero su sabor y textura revelan una combinación magistral de ingredientes y técnicas de antaño. Son un emblema de la conexión entre la tierra, sus gentes y las generaciones pasadas que dejaron este legado dulce y delicioso para que todos lo disfruten.

Ingredientes:

- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de aguardiente
- 1 limón rallado
- 3/4 kg de harina



Elaboración:

1. En un bol grande, combina el aceite, el azúcar y el aguardiente. Mezcla bien estos ingredientes hasta que estén completamente incorporados.
2. Añade un limón rallado y continúa trabajando la mezcla hasta que esté uniforme.
3. Poco a poco, agrega la harina a la mezcla. Mientras lo haces, continúa trabajando la masa. La harina se incorporará gradualmente y la masa comenzará a tomar forma.
4. Sigue trabajando la masa hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados y obtengas una masa homogénea. La masa debe ser lo suficientemente suave para ser moldeada.
5. Prepara las latas para hornear engrasándolas con aceite. Esto evitará que los rollitos se peguen.
6. Con la masa preparada, comienza a dar forma a los malhechos. Puedes hacerlos de diferentes tamaños y formas según tu preferencia. Si los deseas pequeños, simplemente toma porciones más pequeñas de masa.
7. Después de dar forma a los malhechos, espolvorea azúcar sobre ellos para darles un toque dulce adicional.
8. Precalienta el horno a la temperatura deseada para hornear los malhechos. Por lo general, un horno a 180°C suele ser adecuado.
9. Colócalos en las latas y luego introdúcelos en el horno.
10. Hornéalos hasta que estén dorados y crujientes. El tiempo de cocción puede variar según el tamaño de los rollitos y la temperatura del horno, pero generalmente tomará unos minutos.
11. Una vez que estén listos, retíralos del horno y déjalos enfriar.



PANQUEMAO





PANQUEMAO

Es el panquemao uno de los dulces de Camp de Túria que es posible adquirirlos durante todo el año, sin embargo, es su presencia especialmente significativa durante la Semana Santa y Pascua.

Este pan dulce, de textura tierna y esponjosa, se caracteriza por su distintiva corteza dorada, que da nombre al producto, ya que "quemao" hace referencia al aspecto tostado de su superficie. Los ingredientes principales del panquemao son: harina, azúcar, huevos y levadura. El resultado es un pan ligeramente dulce, aromático y muy apetecible, que a menudo se disfruta acompañado de una taza o un trozo de chocolate, siendo esta combinación una tradición de los días de Pascua.

Ingredientes (para 4 personas):

- 12 gramos de levadura fresca de panadería
- 70 ml de leche
- 60 gramos de azúcar
- 50 ml de aceite de oliva
- 300 gramos de harina de fuerza
- Ralladura de naranja
- Ralladura de limón
- 3 huevos
- Sal

Opcional: 1 poco de anís dulce



Elaboración:

1. Comienza desmigando la levadura fresca en la leche tibia y mezcla bien para disolverla. Después, deja fermentar la mezcla durante 15 minutos.
2. Mezcla con las manos el azúcar con las ralladuras de limón y naranja en un recipiente grande. Bate con 2 huevos, el aceite y el anís, en caso de que lo incluyas en la receta. Agrega la mitad de la harina.
3. Incorpora la leche con la levadura y comienza a mezclar. Ve añadiendo el resto de la harina y una buena pizca de sal.
4. Amasa durante unos 10-15 minutos, hasta obtener una textura homogénea. Si es necesario, puedes agregar un poco más de harina, pero es preferible que la masa esté un poco húmeda para evitar que el pan quede demasiado denso.
5. Forma una bola con la masa, colócala en un recipiente grande previamente engrasado con aceite, cubre y deja que la masa repose y doble su tamaño (unas 2 o 3 horas).
6. Extiende la masa sobre una superficie ligeramente engrasada y amásala nuevamente. Forma una bola y colócala en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado.
7. Bate el huevo restante y pinta la superficie de la masa con él. Deja que la masa vuelva a levar hasta que doble su tamaño en un lugar sin corrientes de aire.
8. Precalienta el horno a 200°C.
9. Pinta nuevamente la masa con huevo batido y espolvorea azúcar al gusto. Opcionalmente, puedes realizar un corte en forma de cruz.
10. Hornea durante unos 25 minutos, o hasta que el panquemao esté bien dorado por fuera pero sin quemarse. Tras ese tiempo, deja que se enfríe sobre una rejilla antes de consumirlo.



RÈGANYÀ O PANQUEMAO DE PANSES I ANOUS





REGANYÀ O PANQUEMAO DE PANSES I ANOUS

La “reganyà” o “panquemao de panses i anous”, es un dulce tradicional con raíces profundas en la historia gastronómica de Camp de Túria. Este manjar se ha elaborado en las casas particulares durante generaciones. Primero, se preparaba la masa y luego se llevaba a los hornos locales para cocerla. Así se convirtió en una delicia tradicional de la comarca, y aunque es posible adquirirla durante todo el año, al igual que el panquemao, es significativa su presencia en Semana Santa y Pascua.

Ingredientes:

- 200 gramos de leche a temperatura ambiente
- 500 gramos de harina de fuerza
- 1 huevo
- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 40 gramos de levadura fresca
- 80 gramos de azúcar
- 20 gramos de miel
- 2 cucharadas de azúcar vainillado
- La ralladura de un limón
- 1 huevo batido para pincelar
- Nueces y almendras troceadas
- Pasas sin hueso



Elaboración:

1. En un bol grande, deshaz la levadura fresca en la leche tibia. Añade la mantequilla en trozos, el azúcar vainillado y la ralladura de limón. Mezcla todos los ingredientes hasta que estén bien combinados.
2. Incorpora el huevo, el azúcar y la miel a la mezcla y remueve nuevamente.
3. Comienza a agregar la harina a la mezcla poco a poco. Amasa durante unos 10 minutos hasta obtener una masa fina y elástica.
4. Si planeas consumir las reganyàs el mismo día, deja que la masa repose durante aproximadamente 5 minutos y luego estírala con un rodillo hasta que tenga forma de pizza, pero un poco más gruesa. Luego, deja que la masa repose cubierta con papel film untado en aceite durante unas 2 horas en un lugar cálido y sin corrientes de aire.
5. Después de que la masa haya duplicado su volumen, pínjala con huevo batido y decórala con nueces, pasas y un poco de azúcar humedecido con unas gotas de agua.
6. Precalienta el horno a 170°C y hornea las reganyàs durante unos 15-20 minutos o hasta que estén bien doradas.
7. Si prevés que no consumirás todas las reganyàs en el mismo día, después de amasar la masa por primera vez, deja que repose hasta que duplique su volumen. Luego, estira la masa con un rodillo como en el paso anterior y deja que leude nuevamente hasta que duplique su volumen. De esta manera, las reganyàs seguirán tiernas al día siguiente.
8. Puedes disfrutar las reganyàs solas o rellenarlas con ingredientes de tu elección, como calabaza, cabello de ángel, crema pastelera u otro relleno de tu preferencia.



BUÑUELOS DE CALABAZA





BUÑUELOS DE CALABAZA

En Camp de Túria, donde las huertas despliegan su verdor y las tradiciones culinarias se mantienen vivas, los buñuelos de calabaza emergen como un auténtico símbolo de la gastronomía local. Estos pequeños y esponjosos bocados, de dorada apariencia y sabor inconfundible, conectan a los habitantes de la región con su tierra y su historia.

A medida que se acerca la primavera, especialmente las fallas, las calles y plazas de Camp de Túria se llenan del aroma dulce y tentador de los buñuelos recién hechos. La calabaza, cultivada con esmero en las huertas locales, se transforma bajo las manos expertas de los cocineros y las cocineras en estas delicias fritas que, a menudo, se disfrutan junto a un vaso de chocolate caliente.

Ingredientes (para aproximadamente 12 buñuelos):

- 500 gramos de pulpa de calabaza
- 250 gramos de harina
- 25 gramos de levadura fresca
- Aceite para freír
- Azúcar

Elaboración:

1. Para comenzar, selecciona una calabaza grande, con un peso de alrededor de un kilo y parte en dos mitades.
2. Envuelve las mitades en papel de aluminio o papel de hornear. Hornea la calabaza a 180°C durante un poco más de una hora. Asegúrate de vigilar para evitar que se queme.
3. Una vez asada, retira la calabaza del horno y extrae la pulpa. Deja enfriar.
4. Con la calabaza asada y enfriada, colócala en un bol y aplástala completamente para obtener un puré.
5. Añade la levadura desmenuzada, previamente mezclada con un poco de harina, a la pulpa de calabaza y mezcla hasta obtener una pasta homogénea.
6. Agrega la harina a la mezcla de calabaza y sigue revolviendo sin parar.
7. Una vez que la masa se ha formado en el bol, con un color y textura uniformes, déjala reposar durante aproximadamente 30 minutos para permitir que fermente y aumente su tamaño gracias a la levadura.
8. A continuación, calienta el aceite en una sartén. Se recomienda utilizar aceite de girasol o de semillas, ya que el aceite de oliva no es tan adecuado para freír debido a su menor resistencia al calor.
9. Cuando el aceite esté caliente, asegúrate de que tus manos estén enharinadas o ligeramente mojadas con agua tibia para evitar que la masa se pegue. Toma una cantidad adecuada con una mano, como si estuvieras haciendo una pequeña bola o el equivalente a una cucharada sopera. Luego, con el dedo pulgar, forma un pequeño agujero en el centro para permitir que la masa caiga en el aceite.
10. Asegúrate de mover ocasionalmente los buñuelos alrededor del agujero con un palito largo para evitar que se cierre. Utiliza una paleta para darles la vuelta sin dorarlos demasiado ni quemarlos por ambos lados.
11. Una vez que los buñuelos estén dorados, retíralos de la sartén y colócalos en un plato forrado con servilletas de papel para que absorban el exceso de aceite. Puedes espolvorear azúcar sobre ellos.



TURRONES Y PELADILLAS ARTESANAS

El turrón que se elabora en esta comarca, es la expresión de la tierra, del sol y del trabajo de las manos artesanas.

En Casinos se albergan las históricas y renombradas fábricas que elaboran con maestría los deliciosos turrónes y las exquisitas peladillas, manteniendo viva una tradición que se extiende a lo largo de generaciones, y que ha convertido a este rincón, en un auténtico epicentro de la producción de estos dulces tradicionales.



TURRONES Y PELADILLAS ARTESANAS





TURRÓN DURO DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 130 gramos de miel
- 100 gramos de azúcar
- 250 gramos de almendras marconas crudas
- 1 clara de huevo
- 2 láminas de oblea



Elaboración:

1. En primer lugar, coloca la miel en una cacerola y caliéntala a fuego lento hasta que se vuelva líquida y todo el agua se haya evaporado.
2. Agrega el azúcar a la miel caliente y mezcla continuamente con una espátula o cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea con una textura similar a un caramelo. Luego, retira del fuego.
3. Bate la clara de huevo hasta que quede bien espesa. Luego, agrégala a la mezcla anterior. La clara de huevo no solo le da sabor al turrón, sino que también le otorga ese color blanco característico.
4. Tuesta las almendras en una sartén u horno hasta que estén bien doradas por fuera.
5. Mézclalo todo en la cacerola e integra completamente las almendras tostadas en la mezcla de miel, azúcar y clara de huevo.
6. Cuando la mezcla esté bien batida, viértela en un molde previamente forrado con una lámina de oblea en el fondo. Puedes usar un molde de plástico o hojalata y forrarlo con papel de hornear. Extiende la mezcla uniformemente.
7. Coloca otra lámina de oblea recortada en la parte superior de la mezcla. Deja que el turrón repose en el molde.
8. Una vez que el turrón se haya enfriado por completo, córtalo con cuidado en el grosor deseado.



TURRÓN BLANDO DE ALMENDRA





TURRÓN DE YEMA TOSTADA

El turrón artesano de yema tostada, con su sabor inconfundible y su textura delicada, es una muestra palpable de la herencia culinaria que ha pervivido a lo largo de generaciones. Es típico consumirlo durante la época navideña.

La elección de ingredientes frescos y de calidad es el primer paso en la elaboración de este turrón. La yema de huevo, principal protagonista, proviene de gallinas criadas en el mismo Camp de Túria, garantizando frescura y un sabor auténtico. Al combinarla con azúcares y tostarla delicadamente, se crea esa capa dorada y crujiente que tanto caracteriza y enamora a quienes degustan este dulce.

Ingredientes:

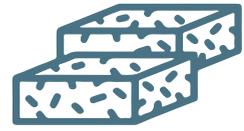
- 250 gramos de almendra molida
- 5 gramos de ralladura de limón
- 125 gramos de azúcar
- 40 ml de agua
- 3 yemas de huevo
- 30 gramos de azúcar glas

Opcional: Canela molida al gusto



Elaboración:

1. En un cuenco, coloca la canela, la ralladura de limón y las yemas de huevo. Bate suavemente con unas varillas hasta que los ingredientes se mezclen. Reserva.
2. En una cacerola, combina el agua y el azúcar. Calienta la mezcla a fuego medio-alto. Luego, retira la cacerola del fuego.
3. Vierte el almíbar en forma de hilo fino sobre la mezcla de yemas mientras bates continuamente. Sigue batiendo hasta que la mezcla se enfríe ligeramente.
4. Sin usar las varillas, añade la almendra molida a la mezcla. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén combinados de manera uniforme.
5. Luego, vierte la mezcla en un recipiente, cubre la mezcla con papel de horno y coloca un peso encima. Deja reposar durante dos días para que los sabores se mezclen y se asiente la textura.
6. Una vez que el turrón ha reposado, espolvoréalo con azúcar glas. Luego, usa un soplete de cocina para tostar la superficie. La idea es conseguir un dorado uniforme y una textura crujiente.
7. Deja enfriar el turrón de yema tostada antes de cortarlo en porciones para servir.



PELADILLAS ARTESANAS





PELADILLAS ARTESANAS

Las peladillas caseras son un tesoro culinario arraigado en Casinos, donde estas deliciosas almendras recubiertas de azúcar se han ganado un lugar destacado en la tradición gastronómica local. Más allá de ser un simple dulce, las peladillas caseras encierran en sí mismas siglos de historia y un profundo significado cultural.

La historia de las peladillas se remonta a tiempos pasados, cuando estas pequeñas delicias de almendras y azúcar se consideraban un manjar especial. Aunque hoy en día es posible encontrar peladillas en tiendas y confiterías, la tradición de hacer peladillas en casa es una práctica valiosa y apreciada. Preparar peladillas caseras no solo permite personalizar su sabor y color, sino que también mantiene viva la conexión con la herencia culinaria local.

Ingredientes:

- 500 gramos de almendras crudas y peladas, preferiblemente de la variedad Marcona
- 500 gramos de azúcar blanco
- 1 vaso grande de agua natural
- Canela en rama (u otros aromatizantes opcionales, como anís estrellado o cáscara de cítricos)

Opcional: Colorante de repostería (para peladillas de colores)



Elaboración:

1. Tostado de las almendras:
2. Precalienta el horno a 110°C.
3. Extiende las almendras en una bandeja para hornear sobre papel de horno y tuéstalas. Asegúrate de moverlas ocasionalmente para evitar que se quemen.
4. Una vez tostadas, retira las almendras y déjalas enfriar en un bol.

Preparación del almíbar:

1. En un cazo grande, lleva a ebullición el vaso grande de agua.
2. Cuando el agua hierva, reduce el fuego al mínimo y añade la canela en rama (o el aromatizante de tu elección).
3. Tapa el cazo y deja que los sabores se infundan durante al menos 30 minutos a fuego muy bajo.
4. Retira la canela u otros aromatizantes del agua caliente y luego caliéntala de nuevo sin que llegue a hervir.
5. Agrega el azúcar poco a poco mientras revuelves constantemente con una cuchara de madera hasta obtener una textura similar a la miel.
6. Apaga el fuego y retira la cazuela del calor.
7. Agrega las almendras tostadas al almíbar caliente y revuelve bien para que las almendras estén completamente cubiertas por el almíbar.
8. Sigue removiendo las almendras en el almíbar mientras se enfrían. Notarás que las almendras comienzan a endurecerse y adquieren un aspecto brillante.

Recomendación: Si deseas una forma más perfecta, saca las almendras una a una con unas pinzas y colócalas en una superficie cubierta con papel de cocina espolvoreado con harina. Esto ayudará a que las peladillas no se peguen entre sí.

9. Deja que las peladillas caseras se enfríen por completo antes de disfrutarlas.

Curiosidad: En la localidad de Casinos se celebra, el último fin de semana de noviembre, la Feria del Dulce Artesano, Peladillas y Turrónes de Casinos.







CAMP
DE TÚRIA

Desperta Sensacions

Plan de Dinamización y Gobernanza Turística Mancomunitat Camp de Túria

