



DÉNIA, cocina de tradición y mar.





DÉNIA,
cocina
de tradición
y mar.

Entrantes.

01 / Gamba de Dénia hervida

02 / Gamba de Dénia a la plancha

03 / Gambeta amb bleda

04 / Polp amb penques

05 / Sang amb ceba

06 / Borreta de melva

07 / Coca de anchoas

08 / Coca crujiente de boquerones

09 / Coca de guisantes

10 / Aspencat

11 / Tomacat

12 / “Eriçons” al natural



Gamba de Dénia hervida

Preparación

En un recipiente poner a hervir agua de mar o en su defecto agua con sal gruesa de grano. Cuando llega a la ebullición agregar las gambas. Cuando empiece el agua a hervir, retirar rápidamente las gambas y

pasar a un recipiente con agua de mar y mucho hielo, mantenerlas sumergidas varios minutos hasta enfriar y endurecer su carne. Retirar y servir directamente.

Ingredientes

- 1,5 kg. de gamba de Dénia
- 10 litros de agua de mar o en su defecto 10 litros de agua con sal gruesa de grano (350 gr.)
- 5 litros de agua de mar y hielo para enfriar



Gamba de Dénia a la plancha

Preparación

Colocar sal marina en una plancha o sartén asadora formando una capa de 1 cm. aproximadamente y humedecer con unas gotas de agua para endurecer la capa de sal. Calentar a fuego fuerte. Cuando la sal comience a convertirse

en costra, colocar las gambas sobre la misma y mantener unos tres minutos por cada lado y servir.



Ingredientes

- 1,5 kg. de gamba de Dénia
- Sal marina



03/ENTRANTES

Gambeta amb bleda

Preparación

Limpiamos y troceamos las acelgas. Troceamos muy fina la cebolla y la sofreímos con los ajos tiernos y un poco de sal. Agregar al sofrito una

cucharadita de pimentón picante, un vaso de agua, las acelgas, las gambitas y sazonar. Cocer a fuego lento y servir.

Ingredientes

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| - 200 gr. de gamba de río | - Aceite de oliva |
| - 200 gr. de acelgas | - Agua |
| - 1 cebolla tierna | - Sal |
| - 4 ajos tiernos | |
| - 1 cucharadita de pimentón picante | |



Polp amb penques

Preparación

Comprar los pulpos frescos y gruesos. Congelar 48 horas para ablandarlos. Descongelar y limpiar (quitando ojos, tripas y bocas). Cortar a trozos de 3 cm. de tamaño. Colocar en una cazuela $\frac{1}{4}$ de litro de aceite de oliva, añadir la cebolla en gajos, las pencas cortadas habiéndolas puesto previamente a remojo con agua y sal para perder

su sabor amargo, la cabeza de ajos, sal, laurel, la pimienta en grano y el pimentón, todo en crudo.

Agregamos un vaso de vino blanco o tinto, según gustos, el pulpo troceado, agua y dejamos cocer a fuego lento al menos durante dos horas, hasta que el pulpo esté en su punto.



Ingredientes

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| - 1,5 kg. de pulpo grueso | - 1 cuchara sopera de pimentón dulce |
| - 6 pencas | - 250 cl. de aceite de Oliva |
| - 1 cabeza de ajos | - 1 vaso de vino blanco o tinto |
| - 2 cebollas | - Sal |
| - 5 hojas de laurel | - Agua |
| - 30 gr. de pimienta en grano | |



05/ENTRANTES

Sang amb ceba

Preparación

Sofreír en un poco de aceite los trozos de sangre cortados en cuadros de 3 cm. aproximadamente y reservamos. Sofreír una cabeza de ajos y reservar. Trocear muy fina la cebolla y sofreír. Una vez dorada la cebolla añadimos ½ litro de caldo de carne. Sazonar y agregar

la sangre, la cabeza de ajos, una guindilla (opcional) y un toque de orégano. Cocer a fuego lento hasta que la sangre quede en su punto (esponjosa).

Ingredientes

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| - 500 gr. de sangre de pollo | - ½ litro de caldo de carne |
| - 3 cebollas | - Orégano |
| - 1 guindilla (opcional) | - Aceite |
| - 1 cabeza de ajos | - Sal |



Borreta de melva

Preparación

Desalar la melva durante 5 horas cambiando varias veces el agua. Desalar y deshidratar los tomates secos 1 hora. Una vez desalada la melva, la calentamos con agua hasta que rompa a hervir. Pasarla rápido a agua fría con hielo para que quede dura. Secar

bien (con papel de cocina) los tomates secos y la melva. Sofreír en una sartén los ajos tiernos, agregar la melva ya troceada, los tomates secos, un poco de agua y rectificar de sal. Mantener la cocción a fuego medio durante 15 minutos aproximadamente.



Ingredientes

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| - 300 gr. de melva en salazón | - Aceite de oliva |
| - 10 tomates secos | - Agua |
| - 6 ajos tiernos | - Sal |



Coca de anchoas

Preparación

Disolver la levadura en agua templada. Preparar la masa con las dos harinas bien mezcladas, aceite, sal y la levadura. Dejar reposar 30 minutos, luego preparar bolas de masa con la mano y aplanar con rodillo hasta dar forma a la base

de la coca. Agregar dos filetes de anchoas por cada coca, previamente desalados y desespinaados. Hornear a 200° C hasta que las cocas estén doradas.

Ingredientes

- 200 gr. de anchoas en salazón
- 400 gr. de harina de trigo-maíz

- Levadura
- Aceite
- Sal
- Agua



Coca crujiente de boquerones

Preparación

Limpiar los boquerones, desespinar y macerarlos durante 2 horas con limón, aceite de oliva y sal. Estirar con un rodillo el hojaldre hasta que quede muy fino, pincharlo con un tenedor y hornear a 180 ° C, colocando peso encima para que quede crujiente y plano. Despepitar los tomates, cortarlos

en láminas, sazonar y hornear. Pochar las cebollas a fuego lento y salpimentar.

Colocar sobre el hojaldre el tomate, la cebolla y los boquerones con la piel a la vista. Hornear el conjunto hasta dorar y aderezar con el aceite de albahaca triturada.



Ingredientes

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| - 200 gr. de boquerones | - Albahaca fresca |
| - 200 gr. de hojaldre | - Pimienta |
| - 2 tomates maduros | - Aceite de oliva |
| - ½ cebolla | - Sal |
| - 1 limón | |



Coca de guisantes

Preparación

Amasar la harina, la levadura, sal y dos cucharadas de aceite en frío. Dejar en reposo 30 minutos. Aplanar y distribuir la masa en una fuente de horno engrasada. Sofreír la cebolla bien picada, agregar los guisantes y el atún en salazón,

(previamente desalado durante 5 horas) y el huevo desmenuzado. Rellenar la coca con todo el sofrito y hornear a 200 ° C hasta que esté dorada.

Ingredientes

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| - 400 gr. de harina de trigo | - 200 gr. de atún en salazón |
| - 2 cucharadas de aceite | - 2 cebollas |
| - 1 huevo duro | - Levadura |
| - 400 gr. de guisantes | - Sal |



Aspencat

Preparación

Desalar las migas de bacalao durante 1 hora, escurrir y reservar. En una fuente de horno colocar los pimientos, las berenjenas, los tomates, las cebollas con un poco de aceite de oliva y sal. Hornear y dar la vuelta para que se asen por ambas partes. Dejar enfriar y pelar, eliminando piel y semillas. Colar el caldo que hayan

dejado y reservar. Machacar los dientes de ajo en el mortero. En un bol, colocar las verduras troceadas y a tiras. Aliñar con el caldo del asado. Agregar un poco de aceite de oliva, los ajos machacados, un poco de vinagre, sal y las migas de bacalao ya desaladas. Dejar macerar un rato antes de servir.



Ingredientes

- | | |
|-------------------------------|--------------------|
| - 100 gr. de migas de bacalao | - 2 cebollas |
| - 2 tomates | - 3 dientes de ajo |
| - 2 pimientos rojos | - Aceite de oliva |
| - 2 pimientos verdes | - Vinagre |
| - 2 berenjenas | - Sal |



11/ENTRANTES

Tomacat

Preparación

Desalar el “sangatxo” durante 5 horas cambiando el agua varias veces, escurrir y reservar. En un caldero sofreír los pimientos cortados a tiras, la berenjena cortada a pedazos y los ajos, sin que llegue a dorarse. Los pimientos una vez fritos deben cubrirse con papel

de cocina durante 15 minutos (así resultará más fácil pelarlos). Pelar los tomates y eliminar las semillas. Colocamos todo en el caldero y añadimos el “sangatxo”, un poco de agua, rectificar de sal y cocer a fuego lento durante 30 minutos.

Ingredientes

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| - 200 gr. de “sangatxo” | - 4 dientes de ajo |
| - 3 pimientos verdes | - Aceite de oliva |
| - 2 berenjenas | - Agua |
| - 5 tomates grandes | - Sal |



“Eriçons” al natural

Preparación

Cortar los erizos, bien con una guillotina o con ayuda de unas tijeras introduciéndolas por la parte superior y cortar en forma de corona. Una vez abiertos, lavar con agua de mar o en su

defecto agua con sal. Comer con una cucharilla o con pan.



Ingredientes

· 4 docenas de erizos del día.





Platos.

01 / Arroz a Banda

02 / Arroz caldoso marinero

03 / Fideuà

04 / Llandeta

05 / Puchero con pelotas

06 / Arroz con conejo y caracoles

07 / Arroz con coliflor y bacalao

08 / Arroz negro

09 / Arroz con espinacas y boquerones

10 / Arroz al horno

11 / Arroz “amb fesols i naps”

12 / Paella valenciana

13 / Rape amb all i pebre

14 / Lubina a la sal

15 / Rape con gambas de Dénia



Arroz a banda



Preparación

En un olla grande, sofreír con aceite de oliva, 4 ñoras y 2 cabezas de ajos. Una vez sofrito añadir 1,5 kg. de pescado variado - morralla (rascasas, vetas, caballa, cabeza de rape, cangrejos, galeras, pescado de roca , etc.) y 3 litros de agua. Dejar cocer a fuego medio hasta hervir. Machacar el pescado, colar el caldo y reservar. En una paellera, sofreír con aceite de oliva, sepia troceada y colas de gambas de Dénia peladas, añadir tomate natural rallado y una

picada de ajo-perejil. Agregamos el arroz, pimentón dulce y saltear con el sofrito. Añadimos el caldo de la morralla, una pizca de azafrán, sazonar y dejar hervir a fuego medio hasta que el arroz esté en su punto y seco.

Opcional: decorar el centro de la paellera con 1 ñora previamente sofrita.



Ingredientes

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------|
| · 1,5 kg. de morralla | · 200 gr. de sepia | · Sal |
| · 4 ñoras | · 300 gr. de gamba de Dénia | · Pimentón dulce |
| · 2 cabezas de ajos | · 350 gr. de arroz | · Perejil |
| · 3 litros de agua para el arroz | · Aceite de oliva | |
| · 2 tomates | · Azafrán | |



Arroz caldoso marinero

Preparación

En un olla grande, sofreír con aceite de oliva, 4 ñoras y 2 cabezas de ajos. Una vez sofrito añadimos 1,5 kg. de pescado-morralla y 3 litros de agua. Dejar cocer a fuego medio hasta hervir. Machacar el pescado, colar el caldo y reservar. En un caldero sofreír con aceite de oliva, las gambas de Dénia enteras, el rape cortado, la sepia troceada

y lomos de escorpa. Añadimos al sofrito una picada de ajo, perejil, tomate natural rallado y una pizca de pimentón dulce. Agregamos el arroz, revolvemos con el sofrito, añadimos el caldo de la morralla, una pizca de azafrán, sazonar y dejar hervir a fuego medio unos 20 minutos. (El arroz en su punto y con exceso de caldo)

Ingredientes

- 1,5 kg. de morralla
- 4 ñoras
- 2 cabezas de ajos
- 2 tomates
- 400 gr. de gamba de Dénia
- 100 gr. de sepia
- 200 gr. de escorpa
- 200 gr. de rape
- 300 gr. de arroz
- Aceite de oliva
- Azafrán
- Sal
- Pimentón dulce
- Perejil
- Agua



Fideuà

Preparación

En una paellera, sofreír con aceite de oliva, el rape y la sepia troceada, 4 cigalas, 4 gambas de Dénia y reservar. Añadimos una picada de ajo, tomate natural rallado, una pizca de pimentón dulce y sofreír. Añadimos el caldo de morralla previamente confeccionado, el rape, la sepia, una pizca de azafrán,

y sazonar. Dejar hervir 4 minutos y agregamos los fideos. Subir el fuego los primeros 5 minutos y luego reducir a fuego medio 5 minutos. Se añade el marisco y los mejillones, dejar hervir hasta que los fideos estén en su punto y consumir el caldo.



Ingredientes

- 1,5 kg. de morralla
- 4 ñoras
- 2 cabezas de ajos
- 2 tomates
- 100 gr. de sepia
- 200 gr. de rape
- 4 cigalas
- 4 gambas de Dénia
- 4 mejillones
- 350 gr. de fideos nº2
- Aceite de oliva
- Azafrán
- Sal
- Pimentón dulce
- Agua



Llandeta

Preparación

En una cazuela de barro o caldero de hierro, sofreír con aceite de oliva, la picada de ajo-perejil, una pizca de pimentón dulce. Cortar patata a rodajas de 1 cm. de grosor y tapizar el fondo de la cazuela con ellas. Añadir el pescado ya reservado y limpio, agua, azafrán y sazonar.

Cocer a fuego lento durante 30 minutos, regando de vez en cuando los pescados con el propio caldo de cocción. Pinchar las patatas hasta que estén en su punto. Añadir las gambas de Dénia 4 minutos antes de que acabe la cocción.

Ingredientes

- 2 kg. de pescado (rape, dorada, pescadilla, caballa, mero, escorpa, cangrejos y galeras)
- 8 gambas de Dénia
- 4 patatas
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Perejil
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Sal
- Agua



Puchero con pelotas

Preparación

En una olla grande incorporamos las carnes, los huesos y los garbanzos (previamente en remojo durante 12 horas). Dejar cocer y desespumar cuando rompa a hervir. Añadimos las verduras y sazonar. Cuando esté listo, separamos parte del caldo para cocer las pelotas. Para confeccionar las pelotas, hay que poner en un recipiente miga de pan del día anterior, escaldar con medio vaso de caldo de puchero, añadir la carne picada y los higaditos bien picados. Incorporar la picada de ajo-perejil, los piñones troceados, la ralladura de limón, una pizca de canela y la yema

de huevo (reservar la clara). Salpimentar y formar las pelotas con la masa. Batir la clara y pasar por ella las pelotas. Envolver cada una con hojas de la col cocida en el puchero, punzándolas con palillos. Colocar las pelotas en el caldo de puchero que habíamos apartado. Dejar cocer 30 minutos a fuego lento. Con el caldo de puchero podemos preparar también un arroz o unos fideos. Servir en una fuente, la carne, el tocino, las patatas, la verdura, los garbanzos y las pelotas. Emplatarse individualmente el arroz o fideos.



Ingredientes

· Para el caldo: 4 huesos de caña, 300 gr. de garreta de ternera, 500 gr. de gallina, 100 gr. de tocino, 150 gr. de garbanzos, 4 pencas, 3 patatas, 1 chirivía, 1 nabo, 1 nabicol, 1 boniato, 2 zanahorias, 400 gr. de col, azafrán, sal y agua.

· Para las pelotas: 200 gr. de magro picado de cerdo, 200 gr. de ternera picada, 4 higaditos de pollo, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de piñones, 1 huevo, pan del día anterior, pimienta, canela, ralladura de limón, perejil y sal.



Arroz caldoso con conejo y caracoles

Preparación

En una cazuela, sofreír con aceite de oliva y un poco de sal, los trozos de conejo.

Añadir todas las verduras, rehogar y sazonar. Damos unas vueltas, incorporar los caracoles bien limpios y precocinados. Se añade el tomate natural rallado, una pizca

de pimentón, ajo cortado, caldo de carne y azafrán. Se deja hervir 10 minutos, comprobamos de sal, incorporamos el arroz y se cuece a fuego medio durante 20 minutos, hasta que el arroz esté en su punto y con exceso de caldo.

Ingredientes

- 1 conejo troceado
- 200 gr. de caracoles precocinados
- 4 alcachofas
- 200 gr. de garrafón
- 200 gr. de judías verdes
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate
- 300 gr. de arroz
- 1,5 litros de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal
- Azafrán
- Pimentón



Arroz con coliflor y bacalao

Preparación

Desalar el bacalao durante 5 horas cambiando el agua varias veces.

En una cazuela sofreír con aceite de oliva los ajos tiernos y la coliflor en pequeños racimos hasta dorar. Añadir el tomate natural rallado y una pizca de pimentón.

Incorporar el bacalao ya sofrito, el arroz, caldo de pescado, azafrán, controlar de sal y dejar cocer a fuego medio durante 20 minutos, hasta que el arroz este en su punto y seco.



Ingredientes

- 200 gr. de bacalao
- 300 gr. de coliflor
- 3 ajos tiernos
- 1 tomate
- 300 gr. de arroz
- 1,5 litros de caldo de pescado
- Aceite de oliva
- Pimentón
- Sal
- Azafrán



Arroz negro

Preparación

Preparar caldo de morralla previamente. En una paellera, sofreír con aceite de oliva la sepia troceada, trocitos de rape y las colas de gambas de Dénia peladas. Añadir tomate natural rallado, y una picada de ajo y perejil. Agregamos el arroz y una cucharada de pimentón dulce.

Saltear con el sofrito. Añadimos el caldo de la morralla, una pizca de azafrán, sazonar, diluir la tinta del calamar y dejar hervir a fuego medio hasta que el arroz esté en su punto y seco.

Ingredientes

- Para el caldo: 1,5 kg. de morralla, 4 ñoras, 2 cabezas de ajos, aceite de oliva y agua.
- Para el arroz: 2 tomates, 200 gr. de sepia, 100 gr. de rape, 300 gr.

de gamba de Dénia, 350 gr. de arroz, caldo de morralla, aceite de oliva, azafrán, sal, pimentón dulce y perejil.



Arroz con espinacas y boquerones

Preparación

Limpiar y desespinar los boquerones, salar y reservar. En una paellera, sofreír con aceite de oliva, tomate natural rallado, picada de ajo y perejil, una pizca de pimentón dulce y las espinacas. Añadir el arroz, saltear, agregar el caldo de pescado, o agua en su defecto,

azafrán, sazonar, y dejar cocer a fuego medio durante diez minutos.

Aportar los boquerones por encima del arroz y mantener la cocción hasta el punto del arroz y que quede meloso.



Ingredientes

- 400 gr. de boquerones
- 250 gr. de espinacas
- 2 tomates
- 1,5 litros de caldo de pescado
- 300 gr. de arroz
- Aceite de oliva
- Azafrán
- Sal
- Pimentón dulce
- Ajo
- Perejil



10/PLATOS

Arroz al horno

Preparación

En una cazuela de barro, sofreír con aceite de oliva, las costillas de cerdo, pimentón dulce, las rodajas de patata y la cabeza de ajos entera.

Reservar las patatas y la cabeza de ajos. En la misma cazuela añadimos el arroz y revolvemos con el sofrito. Agregamos el caldo de carne, o en su defecto agua, los garbanzos

(previamente en remojo), las patatas y sazonomos. Dejar hervir 5 minutos e introducir la cazuela hirviendo en el horno, previamente calentado a 200° C, unos 20 minutos. Cuando falten 8 minutos agregar las morcillas troceadas, la cabeza de ajo en el centro y las rodajas de tomate crudas.

Ingredientes

- 350 gr. de costilla de cerdo
- 1 patata
- 1 cabeza de ajos
- 1 tomate en rodajas
- 100 gr. de garbanzos
- 300 gr. de arroz
- 2 morcillas
- Azafrán
- Pimentón dulce
- 1,5 litros de caldo de carne
- Aceite de oliva
- Sal



Arroz "amb fesols i naps"

Preparación

En un caldero, sofreír con aceite de oliva las costillas y las manitas de cerdo hasta dorarlas, después poner el tomate, el ajo y una pizca de pimentón dulce. Añadir el caldo, los nabos, las judías, el pimiento y el azafrán. A los 10 minutos

de fuego añadir el arroz y rectificar de sal. Dejar hervir durante 20 minutos a fuego lento.



Ingredientes

- 300 gr. de costilla de cerdo troceada
- 150 gr. de manitas de cerdo
- 200 gr. de nabos
- 150 gr. de judías blancas
- 1 pimiento troceado
- 1 tomate rallado
- 2 dientes de ajo picado
- 300 gr. de arroz
- 1,5 litros de caldo de verdura y carne.
- Azafrán
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal



Paella valenciana

Preparación

En una paellera, sofreír con aceite de oliva, el conejo y el pollo troceados, las costillas de cerdo y sazonar. Cuando la carne esté bien dorada, añadir el garrafón, las judías blancas, las judías verdes, tiras de pimiento rojo y apartar. Dejamos a fuego lento. A continuación añadir el tomate natural troceado, picada

de ajo-perejil, el arroz, el pimentón dulce y saltear con el sofrito. Verter el caldo de carne, el azafrán, los caracoles precocinados, comprobar de sal cuando empiece a hervir y colocar las tiras de pimiento en la parte superior. Dejamos cocer durante 20 minutos hasta que el arroz esté en su punto y seco.

Ingredientes

- 300 gr. de conejo
- 300 gr. de pollo
- 150 gr. de costillas de cerdo
- 150 gr. de judías blancas
- 200 gr. de judías verdes
- 150 gr. de garrafón
- 1 pimiento rojo
- 2 tomates
- 300 gr. de arroz
- 24 caracoles de montaña precocinados
- 1,5 litros de caldo de carne
- Azafrán
- Pimentón dulce
- Ajo-perejil
- Sal



“All i pebre” de rape

Preparación

En un caldero, sofreír con aceite de oliva dientes de ajo sin pelar y reservamos. Sofreír la patata a trozos, el rape hasta quedar dorado y una pizca de pimentón dulce.

Calentamos el caldo de pescado y añadimos la picada de almendras con

piel y los ajos reservados, el laurel, las patatas y los trozos de rape, dejando hervir durante 15 minutos.



Ingredientes

- 800 gr. de cola de rape
- 1 cabeza de ajos
- 2 patatas
- 1,5 litros de fondo de pescado
- 1 hoja de laurel
- 75 gr. de almendras saladas con piel
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal



Lubina a la sal

Preparación

Limpiar la lubina por dentro y quitar escamas. En una bandeja de horno colocamos un colchón de sal, ponemos la lubina y cubrimos completamente y humedecemos la sal. Con el horno precalentado introducimos la lubina durante

35/40 minutos aproximadamente a 180° (por cada kg. de pescado, 20 minutos a 180°) Se da un golpe para desprender la sal. Se sirven los lomos con un poco de aceite de oliva por encima.

Ingredientes

- Lubina para cuatro personas (de 2 kg. aproximadamente)
- Sal gorda suficiente para cubrir (3 kg.)



Rape con gambas de Dénia

Preparación

Realizar un fumet (sofreír morralla, cangrejos, tomate, cebolla y ñora cruda y a continuación llevar a ebullición), colar y reservar. Además se hace una picada con tres ñoras, una cebolla, una hoja de laurel, diez dientes de ajo crudos y una rama de perejil (preparar la picada pochando todos los ingredientes y triturar). Una vez realizada la picada se añaden los tomates

naturales rallados para sofreírlos junto a las almendras picadas, una cucharada sopera de harina, las hebras de azafrán y el pimentón. En ese momento se añade el coñac, el vino blanco, el perejil y la sal. Rociar con el fumet y cuando empiece a hervir se incorpora el rape y dejarlo en ebullición durante 8 o 10 minutos. Añadir las gambas en el último minuto y rectificar de sal.



Ingredientes

- 12 gambas de Dénia
- 1 kg. de rape
- 3 tomates naturales
- 4 cucharas soperas de aceite de oliva
- 4 almendras
- Chorrito de vino blanco
- Chorrito de coñac
- Cucharadita de pimentón
- Hebras de azafrán
- Perejil
- Sal
- Pimienta



Postres.

01 / Coca María

02 / Arrop i talladetes

03 / Buñuelos de calabaza

04 / Tarta de calabaza y chocolate

05 / Flan de café y naranja



Coca María

Preparación

Se baten los huevos y se añade el azúcar y las gaseosas blancas, a continuación la leche, el aceite, la harina, el limón, la canela y las gaseosas azules. Se mezcla todo. Se pone la mezcla en el molde (al cual le hemos puesto papel de

aceite). Una vez vertida la masa en el molde, se espolvorea por encima con un poco de azúcar y canela. Se mete al horno ya precalentado a una temperatura de 180° C y se deja 30 minutos aproximadamente.

Ingredientes

- 6 huevos
- 4 papeles de gaseosa azules y 4 gaseosa blancas
- 500 ml. de leche
- 250 ml. de aceite de oliva o girasol
- 500 gr. de harina
- 500 gr. de azúcar
- Ralladura de un limón grande
- 1 cucharada de canela



Arrop i talladetes

Preparación

Cortar la calabaza, eliminando la piel, y a tiras de 1 cm de anchura y grosor y 4 cm de longitud aproximadamente. Sumergir la calabaza en agua, en la que habremos disuelto una cucharada de cal viva. Mantener la fruta en esta disolución de 2 a 3 horas hasta que la fruta quede endurecida. Lavar cuidadosamente

y escurrir. En una cacerola verter el litro de mosto, agregar la calabaza y el azúcar y calentar a fuego lento, removiendo a menudo, durante 2 o 3 horas hasta que el mosto quede espeso. Quedará oscuro y los trozos quedarán empapados del sabor del mosto. Colocar en tarros y sellar al baño maría.



Ingredientes

- 1 litro de mosto
- 1 kg. de calabaza
- 300 gr. de azúcar



Buñuelos de calabaza

Preparación

Asar al horno, o hervir la calabaza, y triturar. Batir los huevos y mezclar con el azúcar. Deshacer la levadura en un vaso de agua tibia y añadir a la mezcla, junto con la harina y la ralladura de limón y amasar. Dejar reposar durante una hora, aproximadamente. Calentar bien el aceite e ir depositando los

buñuelos, hechos a mano o con molde, y freír por las dos partes. Colocar un papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y servir con un poco de azúcar por encima o en un platito al lado, para que cada cual se ponga la cantidad que desee.

Ingredientes

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">· 1 kg. de calabaza limpia (sin piel ni semillas), asada o hervida· 300 gr. de harina· 30 gr. de levadura de panadería | <ul style="list-style-type: none">· 250 gr. de azúcar· Ralladura de un limón· 2 huevos· Aceite de oliva suave (cantidad abundante hasta cubrir buñuelos) |
|--|---|



Tarta de calabaza y chocolate

Preparación

Batir los huevos, añadir el azúcar la nata líquida y la pulpa de la calabaza asada o hervida y triturada. Colocar la masa en un molde y depositar la mezcla anterior.

Añadir el chocolate bastante espeso para que no se deposite en el fondo

e introducir en el horno durante 40 minutos a 160° C.



Ingredientes

- 1 kg. de pulpa de calabaza, asada o hervida y triturada
- 250 gr. de chocolate puro espeso o troceado
- a gusto del consumidor
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de nata líquida
- 2 cucharadas soperas de Maizena



Flan de café y naranja

Preparación

Batir los huevos y mezclar con la leche el café instantáneo y la leche condensada.

Caramelizar los moldes y colocar las naranjas en rodajas finas.

Rellenamos los moldes con la mezcla líquida, lo metemos al

horno al baño maría durante 30 minutos a 180° C.

Presentamos con un fondo de mermelada de naranja e hilos de corteza de naranja muy finos.

Ingredientes

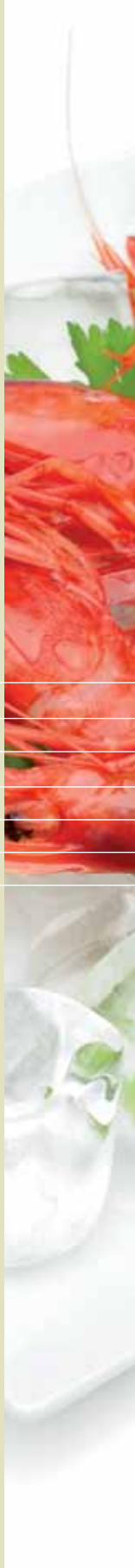
- 4 huevos
- 1 litro de leche
- 2 cucharitas de postre de café instantáneo
- 100 ml. (taza pequeña de leche condensada)
- 2 naranjas
- 4 cucharas de azúcar




DÉNIA, cocina de tradición y mar.

PHOTOGRAPHY
Mircea Bezergheanu

Juan LLantada
Rape con gambas de Dénia
Arroz caldoso marinero





DÉNIA, cocina de tradición y mar.



Turismo Dénia

C/ Dr. Manuel Lattur 1, Local E / 03700 Dénia

Tel. 96 642 23 67 - 902 114 162

Fax 96 578 09 57

e-mail denia@touristinfo.net / www.denia.net

Facebook: Denia Turismo

Twitter: @deniaturismo

**Costa
Blanca**
www.costablanca.org

