



**Turisme
La Costera**

Tresors de l'interior

Recetario

PLATOS Y DULCES TÍPICOS DE LA COSTERA



Turisme La Costera quiere agradecer la colaboración de:

Asociación de Amas de Casa

Tyrius de Xàtiva

Ana y Jesús

de Forn Nou de Xàtiva

Àfrica Llopis García

del Restaurante Els Porxes de Xàtiva

Francisco Perucho

del Restaurante La Talaia del Castell de Xàtiva

María José Pastor Ibáñez

Vecina de Xàtiva

Amàlia Fuentes

Vecina de Vallés

José Ramón Perales Belda

y María Rosario Calabuig Lluch

del Restaurante Mesón Perales Belda de Moixent

Forn Vicent García

de El Genovés

Miguel Chorques Real

Vecino de La Costera

Marisa Pla

del Forn Pla de Xàtiva

María Aparicio

Vecina de Montesa

Ana y Sergio

de Cafetería El Poblet de Xàtiva

Así mismo, Turisme La Costera informa que todos los platos y dulces se pueden encontrar y probar en los restaurantes, bares y hornos de La Costera. Al final del recetario, podéis consultar nuestra guía de restaurantes, bares y hornos de nuestra comarca.



Arroz al horno

Francisco Perucho,
La Talaia del Castell (Xativa)



Ingredientes

Para el caldo:

- Huesos de ternera y de cerdo
- Carcasas de pollo
- Manitas de cerdo
- Careta y costilla de cerdo
- Nabo
- Chirivía
- Napicol
- Zanahoria
- Puerro
- Apio
- Cúrcuma
- Sal

Para el arroz al horno (por persona)

- 1 trozo de manita
- 2 trozos de costilla
- 4 trozos de careta o morro de cerdo
- 1 albóndiga
- 1/2 morcilla
- Garbanzos (cantidad al gusto)
- 100 gr de arroz
- 200 ml caldo.

PASOS A SEGUIR



1. Ponemos una olla grande al fuego, llenamos de agua añadimos todos los ingredientes y dejamos hervir a fuego lento durante varias horas.

2. Encendemos el horno y esperamos que se caliente a 240°.

3. Montamos en cazuela de barro, pesamos 100gr de arroz por per-

sona, colocamos ordenadamente los ingredientes, manita de cerdo, costilla, albóndiga, careta o morro, morcilla.

4. Por encima dejamos caer los garbanzos y por último añadimos el caldo. Siempre doble de caldo que de arroz por persona. Bajamos el horno a 220° y cocinamos entre 25 y 30 minutos.

Arroz al horno, con pato, habas, alcachofas y ajo tierno

África Llopis Garcia, Restaurante Els Porxes (Xàtiva)



Ingredientes

- 10 unidades de manchones (aletas) de pato confitadas
- 5 unidades de morcilla de cebolla.
- 1'5 l - 1'7 l de caldo de pollo
- 2 kg de habas tiernas frescas (500 g ya peladas)
- 2 kg de alcachofas (500 g ya peladas)
- Un manojo de ajos tiernos (200 g ya limpios)
- 1 kg de arroz bomba
- 50 cc de aceite oliva virgen extra (AOVE)
- 10 g de pimentón en polvo
- 2 g de azafrán en polvo
- Sal al gusto



PASOS A SEGUIR

1. Hacer el caldo de pollo con verduras al gusto, colar y mantenerlo muy caliente.
2. Pelar todas las verduras, se puede hacer con verduras congeladas pero el resultado no es el mismo.
3. Ahogar (freír con tapadera) las verduras troceadas con el aceite de oliva AOVE.
4. No hace falta que se cuezan demasiado, se acabarán de cocer en el horno.
5. Calentar el pato al microondas para quitar la grasa del confitado.
6. Precalentar el horno a 180 °C
7. En una cazuela de barro de 38-40 cm. A fuego suave. Sofreímos las morcillas y el arroz con el aceite de oliva AOVE o con un poco de grasa del pato, añadimos el pimentón y el azafrán con cuidado de que no se quemem.
8. Añadimos las verduras y el caldo muy caliente, repartimos con una cuchara todos los ingredientes al mismo tiempo que zarandeamos la cazuela un poco, para que el caldo llegue por igual a todos los rincones.
9. Disponemos el pato encima del conjunto de manera decorativa y con la piel hacia arriba para que quede dorada.
10. Poner al horno unos 40 min. La cocción puede variar, depende del horno de cada uno. Hay que probar, jugando con la temperatura y la cantidad de caldo. Los hornos de piedra, que cuecen desde la base, son los idóneos pero en un horno de aire, también, puede quedar muy bien. Si ves que las verduras quedarán muy asadas, tapa tu cazuela con papel de aluminio durante los últimos minutos de la cocida.
11. En este arroz podemos sustituir las habas y alcachofas por diferentes setas o robellones dependiendo de la temporada.



Paella de habas y alcachofas

Vecina de Albai

Ingredientes

- 200 gr de habas frescas
- 1 pimiento rojo
- 8 alcachofas
- 1 tomate
- 1 diente de ajo
- ½ conejo troceado
- 2 cuartos traseros de pollo troceado
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 l de agua
- 1 kg de arroz bomba
- 50 cc de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 10 gr pimentón en polvo
- 2 gr de azafrán en polvo
- Sal al gusto



PASOS A SEGUIR



1. Empezamos pelando y limpiando las alcachofas, y colocándolas en agua y limón.
2. Cortar el pimiento en tiras.
3. Sacamos las habas de las vainas, rallamos el tomate y picamos el ajo.
4. Ya tenemos todo listos para empezar a cocinar. Colocamos la sartén, añadimos el aceite y hacemos fuego.
5. Añadimos el pimiento cortado en tiras, dejamos dorar bien y reservamos. El pimiento es un elemento decorativo, al que no le guste, puede retirarlo sin problemas.
6. Doramos la carne a fuego vivo. Es importante que la carne nos quede bien de color, que no llegue a quemarse. Este paso es de mayor importancia para el resultado final.
7. Una vez tenemos la carne bien dorada, añadimos las alcachofas y el ajo, rehogamos ligeramente.
8. Añadimos el tomate rallado y rehogamos todo junto hasta tener un buen sofrito.
9. Ya tenemos la carne, las alcachofas, el ajo y el tomate. Turno para el agua.
10. Añadimos 2 litros de agua, y subimos el fuego al máximo, que empiece a hervir.
11. Cuando empiece a hervir, añadiremos las habas peladas.
12. Dejaremos a fuego suave durante 25 minutos. Con este paso, lo que estamos haciendo es un caldo dentro de la misma sartén y con los Ingredientes que utilizaremos para ésta.
13. Turno para el arroz, subimos el fuego al máximo y añadimos el arroz.
14. Rectificamos de sal.
15. Cocción: 6 minutos fuego fuerte, 10 minutos fuego suave.
16. Faltando 5 minutos, añadimos las tiras de pimiento por encima.



Gachamiga

Miguel Chorques Real, vecino de La Costera

Ingredientes

- 2 vasos de harina
- 6 vasos de agua
- Cebolla
- Ajos
- Patata
- 7 longanizas
- 2 morcillas
- Aceite y sal



PASOS A SEGUIR



1. Cortamos la cebolla, los ajos y las patatas.
2. Los ajos hay quien los trocea y quien los pone enteros, según el gusto. Empezamos sofriendo la patata cuando ya está a medias se incorporan los ajos y la cebolla. Se le quita la piel a las longanizas y las morcillas. Y se añade su carne al sofrito.
3. Cuando está muy hecha la carne se incorporan los dos vasos de harina y la removemos.
4. Cuando la harina está bien cocinada, para que no sepa a harina cruda.
5. Le echamos el agua, cuya porción será de tres vasos de agua por cada uno de harina.
6. El agua la hemos calentado previamente y le hemos puesto la sal.
7. Seguimos removiendo hasta que ella une. A partir de aquí se le empieza a dar las vueltas para que se cocine completamente.

Gazpachos a la moixentina

José Ramón Perales Belda,

Restaurante Mesón Perales Belda (Moixent)

Receta original de María Rosario Calabuig Lluch

Ingredientes

- ½ conejo de monte
- ½ pollo de corral
- 1 perdiz
- 4 alas de pavo
- 2 tortas de gazpacho troceadas
- 1 torta de gazpacho entera
- 1 hígado de conejo
- Albóndigas de carne y setas de monte (robellones) al gusto
- 2 tomates, 2 cebollas, pan frito y almendras (100 g)
- Pebrella (especia autóctona de la zona)
- Laurel
- Azafrán
- Ajos
- Alioli y miel



PASOS A SEGUIR

1. El primer paso es trocear la carne, sazonarla, sofreírla y ponerla a hervir junto con el laurel, el azafrán y los ajos. Esta la herviremos aproximadamente una hora, concretamente, hasta que la carne presente una textura blanda. Paralelamente freímos las albóndigas de carne, las cuales, añadiremos a la carne en los últimos minutos para que hiervan conjuntamente.

2. En este momento sacamos la mitad del caldo obtenido y dejamos la carne y las pelotas hervidas junto a la mitad del caldo. Reservamos ambas cosas para más adelante.

3. A continuación, picamos la cebolla y la freímos junto con el tomate. Añadimos parte de este sofrito junto con los robellones y los doramos un poco. Cuando estos estén dorados le añadimos la mitad del caldo (separado antes) y reservamos todo junto.

4. Freímos las almendras. Una vez fritas, añadimos el resto del sofrito, el pan frito y el hígado de conejo y lo picamos muy bien. Una vez bien picado lo añadimos a la carne

hervida y hervimos por unos 15 minutos a fuego lento para que quede una salsa de carne. Reservamos el resultado para más tarde.

5. Ponemos a hervir la caldera con el caldo y el sofrito restante y ponemos las dos tortas troceadas. Añadimos también la pebrella y un poco de la salsa de la carne que acabamos de obtener. Dejamos hervir unos 10 minutos y ya tenemos listos los gazpachos.

6. Finalmente, para emplatar pondremos la torta entera sobre el plato y sobre esta la ración correspondiente de los gazpachos que acabamos de cocinar. En un segundo plato, añadiremos la carne, las pelotas y todo lo demás para que el cliente lo mezcle a su gusto. También añadiremos un poco de alioli por si el cliente quiere combinarlo.

7. Es tradicional que, una vez consumida la ración encima de la torta entera que hemos utilizado de base, se añada un poco de miel para darle ese sabor dulce típico del postre.



Coca de tomate y pimiento verde

Marisa Pla, Forn de Pla (Xàtiva)

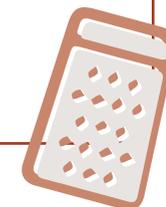
Ingredientes

Para la masa:

- Un vaso de aceite de girasol
- Un vasito de vino blanco o de cerveza
- 1 pizca de sal
- Harina la que admita la masa

Para el pisto:

- Tomate natural
- 2 pimientos verdes
- Aceite para sofreír
- Huevo duro
- Sal
- Piñones



PASOS A SEGUIR

1. En un bol se coloca el aceite, el vino blanco, una pizca de sal y la harina la que admita la masa, y se va amasando.
2. Se expande en una bandeja i se pincha con un tenedor.
3. A continuación, se corta el pimiento verde y se sofríe con un

poco de aceite, se añade el tomate natural y se sofríe todo junto.

4. Se añade a la masa se pone un poco de atún y huevo duro por encima y piñones.

5. Se coloca la bandeja en el horno.



Coca de verduras

Amas de Casa de Xàtiva

Ingredientes

- Un vaso de aceite de girasol
- De un vaso dos dedos de vinagre y el resto de agua
- Una cucharada de postre de azúcar
- Harina la que admita
- Sal
- Albahaca
- La pasta no tiene que quedar muy dura
- Para el condimento: tomate y verduras troceadas

PASOS A SEGUIR



1. En un bol se coloca el aceite, el vinagre, el agua, azúcar y la harina se mezcla bien hasta que la pasta se quede uniforme, luego se extiende en una bandeja plana.
2. Se coloca una capa de tomate y encima la verdura troceada, se adereza con un poco de sal y albahaca.
3. Se mete en el horno precalentado a 180°C una media hora...y lista para comer.



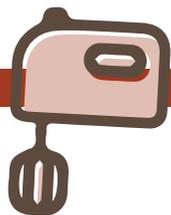
Arnadí

Amas de Casa de Xàtiva



Ingredientes

- 4 kg de calabaza asada
- 4 kg de boniato asado
- 2 kg azúcar
- 3/4 almendra molida muy fina
- Limón rallado muy fino
- Almendra cruda para decorar
- Canela



PASOS A SEGUIR

1. Se asan las calabazas y los boniatos al horno.
2. Se colocan en una red para que se escurran unas 24 horas.
3. En un bol se pone la calabaza, el boniato, el azúcar (se reserva un poco para decorar), limón rallado, canela, almendra molida.
4. Se mezcla todo muy bien y se coloca en cazuelitas haciendo una montaña.
5. Se esparce azúcar y canela por encima y se coloca la almendra entera para decorar.
6. Se coloca en el horno unos 30 minutos.



Arnadí de Forn Nou de Xàtiva con horno de leña



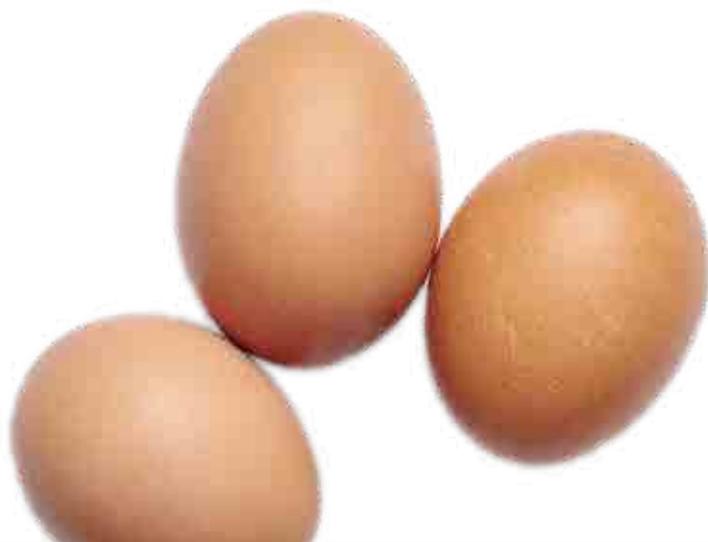
El Marqués

Típico de Vallés

Amàlia Fuentes, vecina de Vallés

Ingredientes

- 500 gramos de azúcar. Apartamos un cuarto para quemarlo.
- 1 litro de leche
- 8 huevos
- 6 o 8 mostachones



PASOS A SEGUIR

1. Precalentamos el horno a 200° C.
2. Metemos un cuarto del azúcar en una cazuela para quemarlo (con unas gotitas de agua para que no se queme mucho al fundirlo). Una vez quemado lo vertemos al molde de aluminio redondo.
3. A continuación, pegamos los mostachones al fondo del molde con el caramelo que hemos hecho del azúcar.
4. Después batimos en un recipiente los huevos, la leche y el de resto del azúcar hasta que quede muy mezclado. E incorporamos la mezcla al molde.
5. Para acabar, metemos el recipiente en el horno y esperamos que cuaje. Podemos ir comprobando si está hecho pinchándolo y, cuando el palillo esté limpio, ya lo tenemos.



La Fogassa

Horno Vicent Garcia, El Genovès

Ingredientes

- 1 kg de calabaza más o menos la que admita la harina
- 1 kg de azúcar
- 4 kg de harina
- 24 huevos enteros
- 1/2 kg de levadura
- 1/4 aceite
- Limón rallado al gusto



PASOS A SEGUIR

1. Todos los ingredientes se amasan.
2. Cuando todos los productos estén muy mezclados, se incluyen 1 kg de pasas.
3. Separamos la masa en bolitas de 1/2 kg o el tamaño que uno quiera, y se deja actuar unos 20 minutos.
4. Después cada bolita se chafa, se ponen nueces y almendras por encima.
5. Se pueden tapar con algún trapo y se dejan reposar a un lugar cerrado que no corra al aire.
6. Después de 1'30 h o 2 h, cuando vemos que las bolitas han doblado su tamaño, los ponemos azúcar por encima y se hornean a unos 170 grados sobre 20 ó 22 minutos.

Suspiros con nueces

Amas de Casa de Xàtiva

Ingredientes:

- 500 gramos de calabaza (sólo pulpa).
- Medio vaso de agua (de la cocción, si se ha hervido la calabaza) (El agua no se añade)
- 250 gramos de harina (si es de fuerza o fuerte de panadería mejor, si no es así puede comprar harina de repostería).
- 25 gramos de levadura fresca (podemos utilizar Levital, que es la que más conoceréis y que está de venta en supermercados como Mercadona).
- Aceite para freír.
- Azúcar para servir y, en su defecto, para añadir a la masa si se considera que se quieren más dulces o si la calabaza no está suficientemente dulce



PASOS A SEGUIR

1. Montar las claras con varillas eléctricas y cuando empiecen a espumar añadir el zumo de limón.
2. Seguir montando y añadir el azúcar, en forma de lluvia.
3. Continuar montando 10 minutos para que el azúcar se disuelva bien.
4. Añadir la canela y la ralladura de limón y montar un poco más para que se integre.
5. Añadir las nueces peladas y un poco troceadas y mezclar con movimientos envolventes.
6. Dar forma y hornear (horno precalentado 150°, arriba y abajo, 35-40 minutos).



Pan de Calatrava

Amas de Casa de Xàtiva



Ingredientes

- Dos panes de aceite del día anterior / o mona
- 1 litro de leche
- 8 huevos
- Azúcar al gusto (7 ó 8 cucharadas) + azúcar para quemada
- Barritas de canela
- Unas cortaditas de limón



PASOS A SEGUIR

1. Primero se quema el azúcar y se coloca en el recipiente que se va a usar.

2. El día anterior se prepara la leche con la canela y las cortaditas de limón. Se cuele la leche, se le añaden los 8 huevos y el azúcar, se bate con la batidora.

3. Luego se coloca el pan a rodajas en el fondo del recipiente y por los lados, a continuación, se añade lo que hemos batido y se vuelve a añadir pan, aunque se quede por arriba porque queda caldoso.

4. Se termina de tirar lo batido y se coloca en el horno al baño maría a 180° C. Hay que ir mirando el horno sin abrir. Cuando veas que esta un poco dorado, se baja la temperatura para que se haga por dentro, se pincha para ver como va, el palillo hay que salir sin manchar para saber que esta listo.

5. Se desmonta del recipiente y se sirve. Siempre es mejor, hacerlo, de un día para otro.



Galletas de avellanas

Amas de Casa de Xàtiva

Ingredientes:

- 150 gr de avellanas
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo



PASOS A SEGUIR

1. Mezclar todos los ingredientes y formar montoncitos pequeños aplastándolos sobre papel vegetal, dejarlos separados entre sí, porque con el calor crecen y se pueden pegar unos con otros.

2. Hornear horno precalentado a 220°, arriba y abajo. 5 minutos aproximadamente.



Cristinas

María Aparicio, vecina de Montesa



Ingredientes

- 6 huevos
- 8 cucharadas de harina ligera
- 400 gramos de azúcar
- 500 gramos de almendra triturada



PASOS A SEGUIR

1. Montar las claras a punto de nieve y añadir el azúcar, la almendra la ralladura y la harina.
2. Remover bien los ingredientes.
3. Rápidamente, después introducir en el horno, que esté muy caliente.



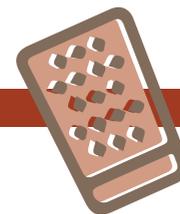


Torta de almendra

Maria Aparicio, vecina de Montesa

Ingredientes:

- 400 gramos de almendra
- 400 gramos de azúcar
- 180 gramos de harina
- 1 docena de huevos



PASOS A SEGUIR

1. Untar el molde con manteca de cerdo.
2. Montar las claras a punto de nieve.
3. Mezclar la harina, el azúcar y las yemas.



Breve historia de la Monjávena.
 ¡Enhorabuena!
 Acabas de adquirir el dulce más delicioso y tradicional de Xativa: la Monjávena. De origen musulmán, típico del otoño, pasó a la cocina cristiana por su sencillez y exquisitez. Postre favorito de Alexandro VI Borja, personaje histórico de esta ciudad, así lo narran las crónicas conservadas en el Vaticano: "Hemos enviado al Papa, en una caja de caudales, monjávena y dulces de calabazate".
 Sus ingredientes son: harina, huevos, azúcar, canela, manteca, agua y aceite.
 ¡Disfrútalo!
 El Equipo de "El Poblet"



El Poblet de Xativa

Encargos 96 228 34 90

Monjávena

Ingredientes

- 1 taza (240 ml) de agua
- 1/2 taza (120 ml) de aceite de oliva virgen extra
- 1 taza (125 g) de harina de trigo
- 4 huevos
- Manteca de cerdo, para engrasar la bandeja
- Azúcar y canela al gusto



PASOS A SEGUIR



- Retirar la masa del fuego y dejar que repose un par de minutos.
- Añadir los huevos uno a uno, mezclando bien después de cada adición. La masa resultante debe de quedar suave y manejable.
- Precalentar el horno a 190° C.
- Engrasar la bandeja de horno con la manteca de cerdo, para evitar que nuestra masa se pegue.
- Extender la masa en la bandeja, de manera que quede una capa uniforme de aproximadamente 1 cm de espesor. Asegurarse de que los bordes de la masa no toquen los bordes de la bandeja.
- Una vez está la masa extendida, colocar pequeños "pellizcos" de manteca (del tamaño de una almendra pelada) sobre la masa.
- Por último, espolvorear azúcar y canela al gusto sobre la superficie de la masa.
- Una vez tengamos el horno caliente, hornear la masa durante aproximadamente 20 minutos (o hasta que adquiera el color mostrado en la foto)
- Retirar del horno y dejar que enfríe para cortarla en porciones.

1. En una cacerola grande, llevar el agua a ebullición y el aceite, a fuego medio.

2. Una vez la mezcla ha comenzado a hervir, agregar toda la harina de trigo de una sola vez.

3. Rápidamente, mezclar todos los ingredientes con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea y fina.

10. Por último, espolvorear azúcar y canela al gusto sobre la superficie de la masa.

11. Una vez tengamos el horno caliente, hornear la masa durante aproximadamente 20 minutos (o hasta que adquiera el color mostrado en la foto)

12. Retirar del horno y dejar que enfríe para cortarla en porciones.