



Recetario **MADEINCV**

Recetas elaboradas con productos
autóctonos de la Comunidad Valenciana por
algunos de nuestros grandes cocineros



Recetario
MADEINCV

Recetario MADEINCV

Esp

Si hay algo de lo que puede presumir la Comunitat Valenciana es de poseer una de las mejores despensas naturales que existen a día de hoy. De las aguas de su mar Mediterráneo y de los cultivos de sus campos y huertos surgen auténticos tesoros agroalimentarios que son la base de nuestra dieta y de nuestra gastronomía, pero que también representan un elemento fundamental para la economía y el turismo de nuestro territorio.

A lo largo y ancho de las provincias de Alicante, Castellón y Valencia encontramos ininidad de productos autóctonos, naturales o elaborados, que han adquirido con el paso de los años fama y reconocimiento más allá de nuestras fronteras. Muchos de ellos disponen incluso de organismos y entidades como Consejos Reguladores, Denominaciones de Origen o Indicaciones Geográficas Protegidas, que velan por salvaguardar y acreditar la calidad y los procesos de producción y recolección de los mismos para garantizar que lleguen correctamente al consumidor final.

En este “Recetario Made in CV” hemos seleccionado algunos de estos productos como por ejemplo la gamba roja de Dénia, la alcachofa de Benicarló, la clóchina de Valencia o la granada mollar de Elche y los hemos puesto en manos de algunos de los mejores cocineros de la Comunitat Valenciana para que los transformaran en originales y sabrosas propuestas gastronómicas.

Profesionales de la talla de Quique Dacosta, Manuel Alonso, Susi Díaz, Raúl Resino, Iván López, Kiko Moya o Miquel Barrera han puesto su talento, experiencia y saber hacer en los fogones al servicio de este “Recetario Made in CV” con el objetivo de dignificar y rendir homenaje a nuestro producto local a través de recetas basadas en los productos agroalimentarios de la Comunitat Valenciana.

En esta primera edición del “Recetario Made in CV”, como se suele decir, son todos los que están, pero no están todos los que son. Se trata de una pequeña muestra de la gran variedad de productos autóctonos de calidad que podemos encontrar en la Comunitat Valenciana, pero que resulta imposible poder abarcar en una única publicación. Productos como nuestros aceites, con más de 25 variedades diferentes, algunas de ellas autóctonas, o nuestros vinos cada vez más consolidado en los mercados internacionales y protegidos por la Indicación Geográfica Protegida Vins de la Terra de Castelló y las DO de Utiel-Requena, Valencia y Alicante serán los siguientes protagonistas de las próximas ediciones de esta publicación que nace fruto de la colaboración de la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR) y la Agència Valenciana del Turisme.

La gastronomía se ha convertido, sin duda, en un reclamo turístico de primer nivel de nuestro territorio para añadir a la lista de factores como la climatología, nuestras playas y nuestra hospitalidad que hacen que cada año millones de turistas se decanten por visitar la Comunitat Valenciana.

Con este “Recetario Made in CV” os invitamos a descubrir la combinación perfecta que forman el talento de nuestros mejores cocineros y la calidad de los productos alimentarios de la Comunitat Valenciana.

Recetario MADEINCV

Eng

One thing that the region of Valencia can truly boast of is its unbeatable natural larder. Wonderful delights are sourced from the waters of the Mediterranean Sea and grown on its farms and orchards. Culinary treasures that are not only the basis of our diet and our gastronomic traditions, but which also play a fundamental role in the economy and tourism of our region.

A wealth of natural produce and artisanal local products await the foodie traveller across the width and breadth of the provinces of Alicante, Castellón and Valencia, and have, over the years, acquired fame and renown beyond our borders. Many are protected by regulatory boards, designations of origin or protected geographical indications, which safeguard and certify the quality of the products and the harvesting and production processes, to ensure that they reach the final consumer in perfect condition.

In this “Taste of Valencia Recipe Book” we have selected some of these products, such as Dénia’s red prawns, Benicarló artichokes, clóchinas from Valencia or Mollar pomegranates from Elche, and we have invited some of the best chefs from the Comunitat Valenciana to transform them into original and tasty gastronomic proposals.

Professionals of the stature of Quique Dacosta, Manuel Alonso, Susi Díaz, Raúl Resino, Iván López, Kiko Moya and Miquel Barrera have put their talent, experience and culinary expertise at the service of this “Taste of Valencia Recipe Book”. Their mission: to raise the profile and pay tribute to our local fare through recipes based on produce from the region of Valencia.

This first edition of “Taste of Valencia Recipe Book” has been put together with the aim of conveying the essence of what is on offer in the region of Valencia. It is a small, non-exhaustive sample of the enormous variety of produce that can be found in the Comunitat Valenciana, impossible to cover in a single publication. Products such as our olive oil, with more than 25 different varieties, some of which are unique to the region; or our wines, which are increasingly sought-after on international markets and are protected by the protected geographical indication Vins de la Terra de Castelló. The designations of origin of Utiel-Requena, Valencia and Alicante will be showcased in future editions of this publication, which came into being thanks to the collaboration between the Comunitat Valenciana Confederation of Hospitality and Tourism (CONHOSTUR) and the Valencia Tourism Agency.

Food has undoubtedly become a first-rate tourist attraction for the region of Valencia, to add to the long list of reasons to visit, such as our weather, our beaches and our hospitality, reasons that lead millions of tourists to visit our region every year.

With this “Taste of Valencia Recipe Book”, we invite you to discover the perfect combination of the talent of our best chefs and the quality of the food produced in the Comunitat Valenciana.



p. 08

Cítricos valencianos - *Valencian citrus fruit*
Langostinos de la lonja marinados, agua de tomate, codium, huevos de arenque, almendra y aire de naranja
Marinated prawns from the fish market, tomato water, codium, herring roe, almond and orange foam
Miquel Barrera
Restaurante Cal Paradís



p. 12

Alcachofa De Benicarló - *Benicarló Artichoke*
Alcachofa en dos pasos
Artichoke in two steps
Raúl Resino
Restaurante Raúl Resino



p. 16

Peix de llotja (Salmonete de El Grao de Castellón) - *Peix de llotja (fresh red mullet from El Grao de Castellón market)*
Coca de verduras escalibadas con salmonete a la llama, robellones y jugo de escabeche
Coca (Mediterranean Spanish pastry) with Vegetables Escalivada, Red Mullet on Charcoal, Red Pine Mushrooms and Escabeche sauce
Pedro Salas y Sergio Rubio
Aqua Restaurant



p. 20

Carne de conejo - *Rabbit meat*
Lomo de conejo, acelgas, trufa negra, millojas de berenjena, verduritas y su jugo
Rabbit Loin, Swiss Chard, Black Truffle, Aubergine Millefeuille, Vegetables and their Juice
Avelino Ramón
Restaurante Daluan



p. 24

Peix de llotja (pescadilla) - *Peix de llotja (fish fresh from the market) Whiting*
Pescadilla con hervido valenciano
Whiting with Valencian Casserole
Manuel Alonso
Restaurante Casa Manolo



p. 28

Clóchina Valenciana - *Valencian clóchina (small delicate mussels from the region)*
Mousse de clóchina valenciana con encurtidos
Valencian Clóchina Mousse with Pickles
Alejandro Del Toro
Restaurante Alejandro Del Toro



p. 32

Tomate de El Perelló - *Tomato from el Perelló*
Tartar de tomate del Perelló sobre sopa de pepino
El Perelló Tomato Tartar in Cucumber Cream Soup
Axel Espinosa
Restaurante Rausell



p. 36

Kaki de la Ribera del Xúquer - *Ribera del Xúquer Kaki*
Raviolis de kaki con presa ibérica
Kaki Ravioli with Iberian Prey (pork speciality)
Iván López
Cami Vell Restaurant



p. 40

Arroz de Valencia - *Rice from Valencia*
Arroz de bogavante azul a leña
Blue Lobster Rice on Firewood
Luis García, Miguel Angel Sanmartín y Jacobo Contreras
Restaurante Casa Carmela



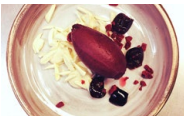
p. 44

Chufa de Valencia - *Tigernut*
Chufa en texturas
Tigernut with textures
José Gil
Restaurante Q'tomas



p. 48

Gamba roja de Dénia - *Red prawn from Dénia*
Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar
Dénia Red Prawn Boiled in Seawater
Quique Dacosta
Restaurante Quique Dacosta



p. 52

Cerezas de la montaña de Alicante - *Cherries from Alicante mountains*
Cerezas, almendras tiernas y tomillo real
Cherries, tender almonds and royal thyme
Kiko Moya
L'escaleta



p. 56

Granada mollar de Elche - *Mollar from Elche pomegranate*
Migas de pan sarraceno con ibéricos, yema de corral y granada
Migas (buckwheat breadcrumbs) with Ibericos, Free-Range Egg Yolk and Pomegranate
Susi Díaz
La Finca



p. 60

Turrón De Alicante - *Alicante turrón (type of nougat)*
Turrón de ciervo
Venison Turrón
Sergio Sierra
Teatro Bistrot



p. 64

Nísperos Callosa d'en Sarrià - *Loquats from callosa d'en Sarrià*
Arroz meloso de nísperos Callosa d'en Sarrià y galeras
Arroz Meloso (creamy rice) with Loquats from Callosa d'en Sarrià and Mantis Shrimps
Cristina Figueira
Restaurante El Xato



Los cítricos son un icono, no solo de la agricultura valenciana, sino de su identidad colectiva. Desde finales del siglo XVIII, su cultivo adorna el paisaje valenciano y se han convertido en un producto insustituible en nuestra dieta y en nuestra cocina. La tradición, el diferencial térmico entre el día y la noche, y las características del suelo, permiten conseguir un producto con un color intenso y de exquisito sabor, además de dotarle de un sinfín de propiedades beneficiosas para la salud, ya sean consumidos tanto en fresco como en zumo. Por todo ello, la Comunitat Valenciana es la principal región exportadora de cítricos a nivel mundial.

Receta

Langostinos de la lonja
marinados, agua de tomate,
codium, huevas de arenque,
almendra y aire de naranja

Langostinos marinados con zumo de naranja. Limpiar y pelar los langostinos. Introducirlos en una solución acuosa al 70% agua y 30% de zumo de naranja y marinar durante aproximadamente 2 minutos. Ésta será la única cocción que le demos al langostino.

Agua de tomate. Introducir en una bolsa de cocción al vacío los 2 tomates con el aceite, la sal y el azúcar, estos últimos al 50%. Sellar la bolsa e introducirla en el horno a 180 grados durante 1 hora aproximadamente. Una vez horneado, verter el contenido de la bolsa en un colador fino y dejar reposar para que vaya decantando toda el agua. Reservar.

De la crema hervida de codium. Saltear la cebolla y el ajo picado. Añadir la espinaca y el alga codium. Cortar la patata en dados y añadirlos. Añadir el agua de mar y llevar a ebullición. Hervir durante 30 minutos. Triturar la mezcla en una máquina batidora y pasar por un colador chino hasta lograr la textura deseada.

De la sopa de almendras. Mezclar las almendras, el pan, el aceite, el agua y la sal en un recipiente. Triturar todos los ingredientes en una máquina batidora y pasar por un colador chino para refinar.

Del aire de naranja. Disolver el zumo de naranja en agua y añadir la lecitina de soja. Batir de forma constante en un bol inclinado de forma que el aire se acumule en la superficie. Retirar el aire con una cuchara y reservar. Si bien mantiene su estructura durante bastante tiempo, es aconsejable realizarlo antes de servir.

Presentación. Disponer en un plato hondo la crema hervida de codium y la sopa de almendras. Sobre la mezcla colocar los langostinos marinados. Añadir el agua de tomate. Decorar con salicornia, huevas de arenque y el aire de naranja.

Raciones: 4 personas

ESP Ingredientes

4 langostinos de unos 50 gr	1 patata de unos 50 gr	100 gr almendra
60 ml zumo de naranja	50 gr alga codium	200 ml agua
140 ml agua	50 gr espinacas	Sal
20 gr huevas de arenque	400 ml agua de mar	50 ml aceite de oliva
Salicornia	Para el agua de tomate	50 gr pan
Para la crema hervida de codium	2 tomates maduros	Para el aire de naranja
50 gr cebolla	Sal, Azúcar	20 ml del zumo
1 diente de ajo	10 ml aceite	Agua, Sal
	Para la sopa de almendras	2 gr lecitina de soja

Valencian Citrus Fruit

— Eng

Citrus fruits are an icon, not only of Valencian agriculture, but of their collective identity. Since the end of the 18th century, citrus crops have embellished the Valencian landscape and their fruits have become an irreplaceable product in our diet and in our cuisine. Traditional methods of cultivation, temperature differences between day and night, along with soil qualities, means that we can produce fruits with intense colour and exquisite flavour, which endows them with an endless number of properties beneficial to health, whether for fresh consumption or as juice. Hence, the Valencia Region is the world's leading citrus fruit exporting region

Recipe

Marinated prawns from the fish market, tomato water, codium, herring roe, almond and orange foam

The prawns marinated with orange juice. Clean and peel the prawnsPlace in a solution of 70% water and 30% orange juice and marinate for approximately 2 minutes. We will not cook the prawns any more than this.

The tomato water. Place the 2 tomatoes in a vacuum-sealed cooking bag with the oil, and the salt and sugar (50/50)Seal the bag and place it in the oven at 180 degrees for approximately 1 hour. Once baked, pour the contents of the bag into a fine sieve and let stand to strain all the water. Put to one side.

The boiled codium cream. Sauté the onion and chopped garlic. Add the spinach and codium seaweed. Cut the potato into cubes and add. Add the sea water and bring to the boil. Boil for 30 minutes. Blend the mixture and strain through a chinois conical strainer until the desired texture is achieved

The almond soup. Mix the almonds, bread, oil, water and salt in a bowl. Blend all the ingredients and strain through a chinois conical strainer.

The orange foam. Dissolve the orange juice in water and add the soy lecithin. Beat constantly in a tilted bowl so that foam accumulates on the surface. Remove the foam with a spoon and set aside. While it keeps its form for quite some time, it is advisable to do this just before serving.

Presentation. Place the boiled codium cream and the almond soup in a soup dish. Place the marinated prawns on the mixture. Add the tomato water. Decorate with the samphire, herring roe and orange foam.

Rations: 4 people

ENG Ingredients

4 prawns of approx 50 g	50 g spinach	Salt
60 ml orange juice	400 ml sea water	50 ml olive oil
140 ml water	For the tomato water	50 g bread
20 g herring roe	2 ripe tomatoes	For the orange foam
Samphire	Salt	20 ml juice
For the boiled codium cream	10 ml oil	Water
50 g onion	Sugar	Salt
1 clove garlic	For the almond soup	2 g soy lecithin
1 potato approx 50 g	100 g almond	
50 g codium seaweed	200 ml water	



Miguel Barrera
Cal Paradís

—ESP Miguel Barrera ejecuta desde hace años una ‘cocina de la memoria’ que es defensora acérrima del producto de Castellón, fusionando la creatividad con la vertiente más tradicional. Esta visión de la cocina le ha valido a su restaurante Cal Paradís una estrella Michelin (año 2013), ser nombrado Restaurante Revelación de la Comunidad Valenciana en 2013 o conseguir recientemente su segundo Sol de la Guía Repsol (2017). Durante los últimos años, se ha convertido también en ponente habitual en los principales foros gastronómicos del país y ha iniciado nuevos proyectos. Entre ellos, su entrada en el selecto grupo de los chefs de la cadena NH con la apertura del restaurante ReLevante en Castellón en 2016 y que ha logrado la distinción Bib Gourmand para la Guía Michelin 2018.

—ENG Miguel Barrera has been offering up “nostalgie cuisine” for years now; a staunch defender of local Castellón produce, his cooking philosophy blends creativity and tradition. This approach to cooking has earned his restaurant, Cal Paradís, a Michelin star (2013); it was named the 2013 Region of Valencia Revelation Restaurant; and it recently received its second Sun in the Repsol Guide (2017). In recent years he has also become a regular speaker at leading Spanish food events. He has also embarked on new projects, including his entry into the select group of chefs of the NH hotel chain with the opening of the ReLevante restaurant in Castellón in 2016, which has received a Bib Gourmand in the 2018 Michelin Guide.



Raúl Resino

Restaurante Raúl Resino

Recetario
MADEINCV

Alcachofa de Benicarló

— Esp

La alcachofa, *Cynarus scolymus* L, fue introducida por los árabes en el Baix Maestrat en el siglo VIII. Su importancia es de tal magnitud en algunos municipios de la comarca, que aparece, por ejemplo, en el escudo de Benicarló, donde se mantiene la tradición de su cultivo. Los capítulos florales de la alcachofa deben ser de categoría extra y primera, bien formados, compactos, apiñados y con buen aspecto, conforme a las normas contenidas en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida. Su sabor, características organolépticas y propiedades nutritivas, así como su versatilidad en la cocina, hacen de este producto un ingrediente esencial en los platos más selectos.

Receta

Alcachofa en dos pasos

Primero, entera con tallo y todo, una vez lavada, la envasamos al vacío con abundante AOVE y las cocinamos durante 25 minutos en roner a 80-150 c. Luego se sacan y se meten al horno en una rejilla para que queden de pie y no tengan contacto con la chapa, 20 minutos a ciento ochenta grados. Se apaga el horno y se introduce dentro del horno con las alcachofas aún dentro, una bandeja con pequeños trozos de leña de naranjo pasados por el fuego y añadiendo en la bandeja un hilo de AOVE , para que genere un humo muy leve dentro del horno sin combustión. Se cierra el horno y deja un minuto. Se presentan pinchadas en un palillo, en piedra. Y en mesa delante del cliente, se abren y presentan terminando en mesa con hilo del AOVE y escamas de sal.

Presentación. Se presenta entera, y se abre y emplata delante del cliente.

Nota: Se le llama alcachofa en dos pasos, porque se le dan dos cocciones y se cocina entera, con tallo incluido, para evitar antioxidantes. Es una versión actualizada de la alcachofa torrada tradicional.

Raciones: 4 personas

Tiempo: 1 hora

ESP Ingredientes

8 alcachofas de
Benicarló
100 ml AOVE, variedad
Farga de olivos milenarios
de Castellón
Escamas de sal

Benicarló Artichoke

— Eng

The artichoke, Cynarus scolymus L., was introduced by the Arabs at the Baix Maestrat in the 8th century. Its presence on the Benicarló coat of arms shows the magnitude of its importance; here, the tradition of this crop still remains. The flower heads must be of extra special top quality, well formed, compact, bunched and with a nice appearance, in accordance with the specifications of the Protected Designation of Origin. Its flavour, organoleptic characteristics and

Recipe

Artichoke in two steps

First wash the entire artichoke, including stem. Once washed, vacuum pack it with abundant extra virgin olive oil and cook it for 25 minutes in a Roner at 80-150° C. Then, take them out and put in the oven placed on a grid so that they remain upright without touching the plate for 20 minutes at 180 degrees. Turn off the oven, and leaving the artichokes inside, put in a tray with previously burned small pieces of orange tree wood and add a little bit of extra virgin olive oil to the tray, so that it produces a very light smoke inside the oven without igniting. Close the oven and leave for one minute. Present as in the photo, skewered on a stone. At the table, in front of the client, open and present them by adding a drop of extra virgin olive oil and salt flakes.

Presentation. *It is presented whole and is opened and placed on a plate in front of the customer.*

Note: *It is called two-stepped artichoke because it is cooked twice in one piece, including the stem so as to avoid antioxidants. It is an updated version of the traditional barbecue artichoke.*

Rations: 4 people

Time: 1 hour

ENG Ingredients

8 artichokes from Benicarló
100 ml extra virgin olive oil,
from thousand year old
Farga olive trees
in Castellon
Salt flakes



Raül Resino

Restaurant Raül Resino

—ESP Empezó hace 24 años en el oficio desde abajo, formándose por toda nuestra geografía y fuera de ella. Ha pasado por cocinas de restaurantes humildes hasta llegar a algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo, como: El Restaurante Martín Berasategui*** de Lasarte, El Racó de Can Fabes ***, El Cellar de Can Roca en Gerona ***, El Restaurante Suzaku de Tokio **, El Restaurante Zuberoa en Oiarzun-Guipúzcoa*, entre otros.

Su cocina es cereana con producto local del Maestrazgo y Costa Azahar, trabaja con lonjas de la zona y los huertos ecológicos de alrededor. Tiene un estilo de cocina propio, como base la cocina tradicional de la zona, que actualiza a su manera con técnicas de vanguardia, donde el producto siempre es el protagonista.

Reconocimientos: Estrella Michelin 2017, Premio Gastronomía 2017 por Onda Cero Castellón, Ganador de la final de España del Concurso “Cocinero del Año 2016”, Ganador de la Semifinal del prestigioso concurso nacional “Cocinero del Año 2015-2016” de Cataluña, Baleares, Aragón y Comunidad Valenciana, Premio mejor Restaurante de la Provincia de Castellón 2015 en los premios “Gastrocope” de la Comunidad Valenciana entregados en el CDT de Valencia, Premio mejor Cocinero de la Provincia de Castellón 2015 concedido por “Sabores de Castellón”, en la universidad gastronómica “GASMA”.

—ENG He began his professional career at the bottom 24 years ago and kept on training throughout the land and beyond our borders. He worked in the kitchens of humble restaurants before working in some of the most prestigious restaurants in the world, such as Restaurant Martín Berasategui*** de Lasarte, El Racó de Can Fabes ***, El Cellar de Can Roca in Gerona ***, Restaurant Suzaku in Tokio **, Restaurante Zuberoa in Oiarzun-Guipúzcoa*, among others.

His cuisine is closely associated with the agricultural produce of Maestrazgo and Costa Azahar. He works with local fish markets and the neighbouring organic vegetable farms. He has his own style of cooking, based on the traditional cuisine of the area, which he has updated using avant-garde techniques with a personal touch, the product always being the main protagonist.

Awards: Michelin Star 2017; Onda Cero Castellón Gastronomy Award 2017; Winner of the Spanish “Chef of the Year 2016”; Winner of the semifinal of the prestigious national competition “Chef of the Year 2015-2016” for Catalonia, Baleares, Aragón and Valencian Community; Best Restaurant Award for the Province of Castellón 2015 at the “Gastrocope” awards of the Valencian Community presented at the CDT in Valencia; Best Cook in the Province of Castellón 2015 awarded by “Sabores de Castellón”, at the gastronomic university “GASMA”.

C/ d'Alacant, 2, 12580 Benicarló, Castellón



Pedro Salas y Sergio Rubio
Aqua Restaurant

Peix de llotja

Salmonete de El Grao de Castellón

— Esp

“Peix de llotja” es una distinción creada recientemente por la Generalitat Valenciana para identificar el pescado obtenido de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente por 22 cofradías de pescadores de las provincias de Alicante, Castellón y Valencia. Salmonetes, lubinas, merluza, sepia, sardinas, calamares, pulpo, pescadillas... son solo algunos ejemplos de la gran variedad del pescado del Mediterráneo que cada madrugada capturan miles de pescadores en nuestras aguas y posteriormente distribuyen en las lonjas y cofradías de toda la Comunitat Valenciana. Por su calidad y frescura, el “Peix de llotja” es un elemento indispensable de la dieta mediterránea y de una alimentación variada, saludable y equilibrada.

Receta

Coca de verduras escalibadas con salmonete a la llama, robellones y jugo de escabeche

Escalibar el pimiento, la berenjena y la cebolla. Pelar y recoger todo el jugo.

Descamar, eviscerar y filetear los salmonetes, retirar las pequeñas espinas con unas pinzas. Preparar un fumet rehogando las cabezas, hígados y espinas de los salmonetes hasta que doren. Mojar con 100 ml de agua y el jugo de la escalibada. Cocer 10 minutos y colar. Limpiar los robellones y cortar en dados. Dorar la cabeza de ajos en 20 ml de aceite y añadir los robellones, saltear y desglasar con el vinagre. A continuación, añadir el vino blanco y reducir. Una vez reducido, añadir el fumet del salmonete, el laurel, la sal y el tomillo y cocer hasta que los robellones estén bien cocidos, reservar.

Preparar la masa de coca mezclando la cerveza, el aceite, el zumo de limón, una punta de sal y una de azúcar y por último la harina. Mezclar trabajando poco y reposar. Estirar la masa con las manos sobre una lata de horno, distribuir por encima las verduras escalibadas y cocinar en el horno a 210° C hasta que la masa esté bien dorada.

Cortar la coca en cuatro tiras de 4 cm de ancho y 16 cm de largo.

Por último, cincelar la piel de los salmonetes, cocinar con la ayuda de un soplete por los dos lados y sazonar.

Presentación Emplatlar la coca, poner encima de cada tira dos lomos de salmonete y terminar añadiendo el robellón y regando el plato con su jugo.

Raciones: 4 personas

Tiempo: 40 minutos

ESP Ingredientes

4 ud. salmonetes de unos 100 gr/ ud.	200 gr harina	1 pizca de sal
100 ml cerveza	1 pimiento rojo	1 pizca de azúcar
90 ml aceite oliva Virgen Extra	1 berenjena	100 gr robellón
variedad borriolenca	1 cebolla	10 ml vinagre
10 ml zumo de limón	1 hoja de laurel	20 ml vino blanco
	Tomillo	½ cabeza de ajos

Peix de llotja

fresh red mullet from El Grao de Castellón market

— Eng

“Peix de llotja” is a brand created recently by the Generalitat Valenciana to identify fish caught sustainably by 22 fishermen’s associations from the provinces of Alicante, Castellón and Valencia. Red mullet, sea bass, hake, cuttlefish, sardine, squid, octopus, and whiting are just some examples of the great variety of Mediterranean fish caught every morning by thousands of fishermen in our waters, then sold in the markets and through the fishermen’s associations across the region of Valencia. Due to its quality and freshness, “Peix de llotja” (“fish from the market”) is an indispensable staple of the Mediterranean diet and a varied, healthy and balanced diet.

Recipe

Coca (Mediterranean Spanish pastry) with vegetables escalivada, red mullet on charcoal, red pine mushrooms and escabeche sauce

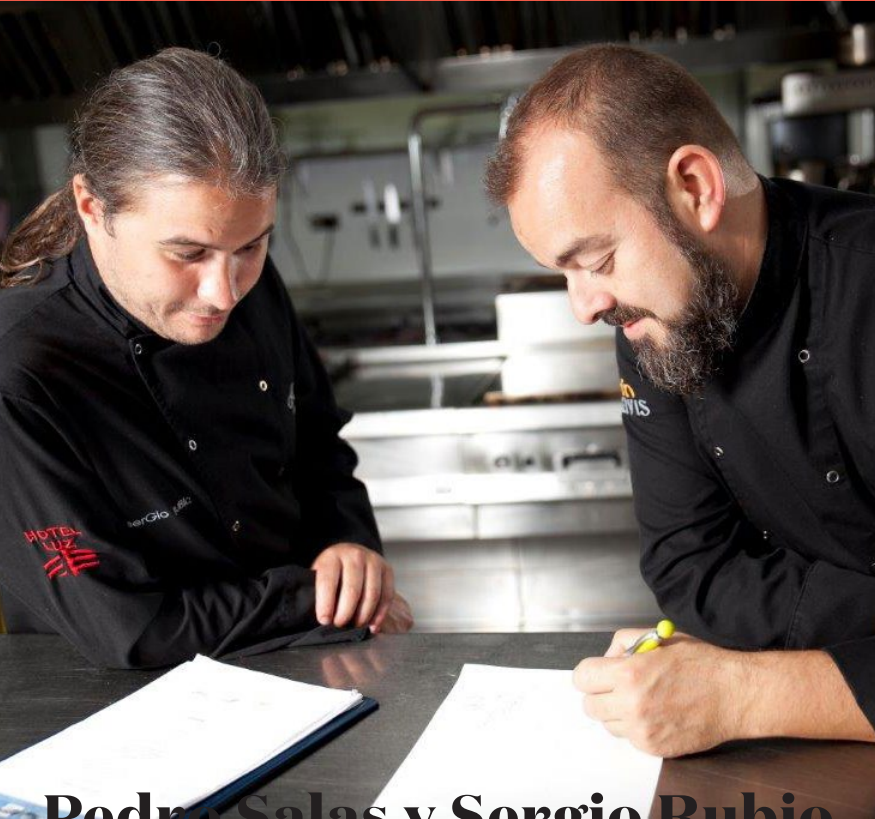
Grill pepper, aubergine and onion. Peel and set juice aside.
Peel, eviscerate and fillet the red mullet; remove the small bones with tweezers.
Prepare a fumet by lightly frying the red mullets’ heads, livers and bones until golden brown. Soak in 100 ml of water and the juice of the escalivada (smoky grilled pepper, aubergine and onion). Cook 10 minutes and strain.
Clean the red pine mushrooms and cut into cubes. Brown head of garlic in 20 ml of oil and add the pine mushrooms, sauté and deglaze with vinegar. Then, add the white wine and reduce. Once boiled down, add the fumet of red mullet, bay leaf, salt and thyme and cook until the pine mushrooms are well done; set aside.
Prepare the pastry dough by mixing the beer, the oil, the lemon juice, a pinch of salt and a pinch of sugar and finally the flour. Mix lightly and leave to rest. Stretch the dough with your hands on an oven tray, spread the grilled vegetables on top and bake in the oven at 210° C until the dough is golden brown.
Cut the pastry dough into four strips of 4 cm wide and 16 cm long.
Finally, make fine oblique cuts in the skin of the red mullet, cook with a blowtorch on both sides and season.

Presentation Place the pastry on a plate, on top of each strip put two loins of red mullet and finally, add the red pine mushrooms and sprinkle with their juice.

Rations: 4 people
Time: 40 minutes

ENG Ingredients

4 units red mullet of about 100 gr/unit	200 gr flour	1 pinch of salt
100 ml beer	1 red pepper	1 pinch of sugar
90 ml extra virgin olive oil, from Borriolenca olives	1 aubergine	100 gr red pine mushrooms
10 ml lemon juice	1 onion	10 ml vinegar
	1 bay leaf	20 ml white wine
	Thyme	½ head of garlic



Pedro Salas y Sergio Rubio

Aqua Restaurant

— ESP Pedro Salas y Sergio Rubio dirigen la cocina de aQua, un restaurante confortable, en el interior del moderno Hotel Luz Castellón.
Con un Bib Gourmand de la Guia Michelin, que reconoce la buena relación Calidad/precio del establecimiento, defienden desde hace ya más de una década el producto local a través de la versatilidad de una cocina elaborada pero a la vez sencilla, viajera y sin complejos; donde se combinan sabores de aquí y allá, de ahora y de siempre. Trabajan con menú degustación y con carta a precio cerrado.
—ENG Pedro Salas and Sergio Rubio run the kitchen of aQua, a pleasant restaurant inside the modern Hotel Luz in Castellón.
Awarded a Michelin Guide Bib Gourmand, which acknowledges the good quality-price relation of the establishment, they have been promoting local produce for more than a decade now through the versatility of a sophisticated but at the same time simple cuisine, an uncomplicated, yet well-travelled cuisine, combining timeless flavours from here and there. They offer a tasting menu and a fixed price menu.

Carrer del Pintor Oliet, 3, 12006 Castelló de la Plana, Castelló



Carne de conejo

— Esp

La carne de conejo es una carne con bajo contenido en sal y con una menor cantidad de grasa que la de otros animales. Es fuente de selenio y potasio, además de contener una gran cantidad de proteínas, fósforo y vitaminas del grupo B (B3, B6 y B12). El formato canal permite que la carne madure en la propia pieza, desarrollando así todo su sabor y óptima textura. La versatilidad de la carne de conejo, que le permite ser cocinada de múltiples maneras, hace que sea un producto ideal para consumir toda la familia, tanto grandes como pequeños.

Receta

Lomo de conejo, acelgas, trufa negra, milhojas de berenjena, verduritas y su jugo

Conejo. Deshuesar el lomo de conejo, sazonar y reservar.

Guarnición. Verduras glaseadas. Blanquear las zanahorias y las chalotas, glasearlas con la mantequilla y azúcar. Reservar. Confitar los tomates. Reservar.

Caviar de berenjenas. Cortar las berenjenas en dos, hacer unos cortes por la parte de la pulpa, sazonarla y cocinarlas en el horno a 150°C durante 40 minutos hasta que estén blandas. Sacar la pulpa, picarla y sazonar con las anchoas picadas. Reservar en frío.

Salsa. Hacer un fondo con los huesos de conejo y reducir hasta conseguir una glasa.

Relleno de los lomos. Rehogar con aceite las pencas blancas de las acelgas cortadas en brunoise. Reservar. Blanquear con aceite caliente las hojas de acelga, escurrir y colocarlas sobre papel absorbente, para después rellenarlas con la mezcla de las pencas y la trufa cortada en brunoise, formar unos rulos. Rellenar los lomos de conejo con el rulo de acelgas, bridarlos y dorarlos con aceite perfumado con ajos y romero. Colocarlos en una placa de asar y dejar en el horno a 160°C durante 20 minutos, lacar con una parte de la glase. Mantener caliente.

Montaje y presentación. Montar el milhojas con los rectángulos de hojaldre y el caviar de berenjena y encima las verduras caramelizadas y los tomates confitados con el romero. Por otra parte, el lomo de conejo cortado en tres y la glase de conejo, acompañar del puré de calabaza.

Tiempo: 1 hora y 30min

ESP Ingredientes

8 lomos de conejo	8 anchoas	8 filetes de anchoa
16 hojaldres cortados en rectángulos	20 gr mantequilla	16 tomates pequeños
24 mini zanahorias	100 gr azúcar	Sal
24 chalotes	4 dientes de ajo	Pimienta
4 berenjenas	160 gr de trufa	AOVE variedad arbequina
	2 acelgas	

Rabbit meat

— Eng

Rabbit meat has low salt content and less fat than other animals. It is a source of selenium and potassium, in addition to containing a large quantity of proteins, phosphorus and vitamins of the B group (B3, B6 and B12). Its elongated shape allows the meat to mature in one piece, thus developing all its flavour and optimal texture. The versatility of rabbit meat, which enables it to be cooked in multiple ways, makes it an ideal product to be consumed by the whole family, both adults and children.

Recipe

Rabbit loin, swiss chard, black truffle, aubergine millefeuille, vegetables and their juice

Rabbit. Bone the rabbit tenderloin, season and set aside.

Garnish, Glazed vegetables. Blanch the carrots and shallots; glaze them with the butter and sugar. Set aside. Confit the tomatoes. Set aside.

Aubergine caviar. Cut the aubergines in half, make some cuts in the pulp, season and cook in the oven at 150° C for 40 minutes until they are soft. Remove the pulp, mince and season with finely chopped anchovies. Set aside in the fridge.

Sauce. Prepare a stock from the rabbit bones, until they are reduced to gelatin.

Loin Stuffing. Sauté with oil the white stems of the Swiss chard cut in brunoise. Set aside. Blanch the chard leaves with hot oil, strain and place them on absorbent paper; then fill them with the mixture of the Swiss chard stems and truffle cut in brunoise and shape them into rolls. Fill the rabbit tenderloins with the chard roll, and after trussing them, brown with garlic and rosemary-scented oil. Place them in a roasting pan and leave in the oven at 160° C for 20 minutes, lacquer with part of the glaze. Keep warm.

Assembly and Presentation. Assemble the millefeuille with puff pastry rectangles and aubergine caviar and add on top glazed vegetables and the caramelised tomatoes with rosemary. Apart from this, the rabbit tenderloin is cut into three pieces, with rabbit glaze, and served with pumpkin puree.

Time: 1h 30 min

ENG Ingredients

8 rabbit tenderloins	8 anchovies	8 anchovy fillets
16 puff pastry, cut into rectangles	20 gr butter	16 small tomatoes
24 mini carrots	100 gr sugar	Salt
24 shallots	4 garlic cloves	Pepper
4 aubergines	160 gr truffle	Extra virgin olive oil from Arbequina olives
	2 Swiss chards	



Avelino Ramón
Restaurant Daluan

—ESP Jovita y Avelino, su marido, llevan con entusiasmo las riendas de su restaurante, Daluan en Morella. Un restaurante con un pequeño pero cuidado comedor que ofrece una cocina tradicional con detalles, cuidadas carnes, buenos pescados y unos postres elaborados.

Avelino posee una larga trayectoria, más de 30 años, entre los fogones desde que empezó sus estudios de hostelería en Castellón, pasando por diferentes cocinas de Benicàssim, Peñíscola, Valencia, Francia, Cataluña y Morella donde actualmente comparte la enseñanza de hostelería con la restauración.

Entre otros méritos cabe destacar su estancia en la escuela superior de cocina de París, haber quedado sexto en el concurso de cocina a nivel nacional y medalla de plata en la Comunidad Valenciana.

—ENG Jovita and her husband Avelino run their restaurant Daluan in Morella with great enthusiasm: a restaurant with a small but neat dining room that offers traditional cuisine with a personal touch, fine meat dishes, good fish and specially prepared desserts.

Avelino has had an extensive professional career of more than 30 years in cooking since he began his catering studies in Castellón, having worked in different kitchens in Benicàsim, Peñíscola, Valencia, France, Catalonia, and Morella, where he currently combines his activity in hotel management teaching with his restaurant business.

Among his many distinctions, it is worth highlighting his time at the École Supérieure de Cuisine de Paris, having taken sixth place in the national cooking competition and having been awarded the silver medal in the Valencian Community.

Cuesta Cárcel, 12300 Morella, Castellón



“Peix de llotja” es una distinción creada recientemente por la Generalitat Valenciana para identificar el pescado obtenido de una manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente por 22 cofradías de pescadores de las provincias de Alicante, Castellón y Valencia. Salmonetes, lubinas, merluza, sepia, sardinas, calamares, pulpo, pescadillas... son solo algunos ejemplos de la gran variedad del pescado del Mediterráneo que cada madrugada capturan miles de pescadores en nuestras aguas y posteriormente distribuyen en las lonjas y cofradías de toda la Comunitat Valenciana. Por su calidad y frescura, el “Peix de llotja” es un elemento indispensable de la dieta mediterránea y de una alimentación variada, saludable y equilibrada.

Receta

Pescadilla con
hervido valenciano

Caldo. Poner las espinas y la cabeza de la pescadilla, bien desangrada, en agua con hielo. Posteriormente poner en un cazo con las patatas, las cebollas y las judías, añadir agua hasta que cubra los ingredientes ya que queremos un caldo corto. Añadir el aceite de oliva y la sal cuando levante el hervor y dejar hervir durante quince minutos más. Retirar del fuego, colar y turbinar.

Pescadilla. Marcar los lomos de la pescadilla en la plancha dejándola crudita, para que quede jugosa.

Acabado y presentación. Poner la pescadilla en un plato hondo y encima un poco de sal Maldon junto un chorro de aceite oliva, unas tiras de cebolleta a la plancha y unas tiras de judías que se habrán escaldado anteriormente. Añadir el caldo del hervido en una jarrita, servir el caldo delante del comensal

Raciones: 4 personas
Tiempo: 60 minutos

ESP Ingredientes

Caldo de hervido valenciano	variedad blanqueta	2.800 gr pescadilla gorda entera
500 gr patatas con piel	10 gr sal fina	20 gr frise
230 gr cebolla tierna	Caldo resultante: 2.100 gr de	30 gr judía verde
300 gr judías verdes	caldo. Para cada plato nos hacen	50 gr cebolla tierna extra
500 gr aceite de oliva Terrys,	falta 100 gr	

Peix de llotja

Whiting

— Eng

“Peix de llotja” is a brand created recently by the Generalitat Valenciana to identify fish caught sustainably by 22 fishermen’s associations from the provinces of Alicante, Castellón and Valencia. Red mullet, sea bass, hake, cuttlefish, sardine, squid, octopus, and whiting are just some examples of the great variety of Mediterranean fish caught every morning by thousands of fishermen in our waters, then sold in the markets and through the fishermen’s associations across the region of Valencia. Due to its quality and freshness, “Peix de llotja” (“fish from the market”) is an indispensable staple of the Mediterranean diet and a varied, healthy and balanced diet.

Recipe

Whiting with valencian casserole

For the stock. Put the bones and head of whiting, well bled, in iced water. Then, put in a saucepan with potatoes, onions and beans and add water until it covers the ingredients since we want a short stock. Add olive oil and salt when brought to a boil and keep boiling for another 15 minutes. Remove from heat, strain and blend.

Whiting. Grill the whiting loins until browned, leaving them a little underdone so that they are juicy.

Presentation. Place the whiting on a deep plate and, on top of it, put a little Maldon salt together with a drizzle of olive oil, a few strips of grilled spring onion and a few strips of beans that have been previously blanched. Pour the casserole stock into a small jug, and serve in front of the customer.

Rations: 4 people
Time: 60 min

ENG Ingredients

Valencian casserole stock	Blanqueta olives	20 gr frisée
500 gr potatoes in their jackets	10 gr fine salt	30 gr green beans
230 gr spring onion	Resulting stock: 2,100 gr of stock.	50 gr spring onion extra
300 gr green beans	For each dish, we need 100 gr	
500 gr Terrvs olive oil, from	2,800 gr whole fat whiting	



Manuel Alonso
Casa Manolo

—ESP Manuel Alonso se inspira en sus padres, por los que siente devoción. Se recuerda pegado siempre al delantal de su madre como queriendo aprender desde muy niño sus secretos de cocina. En 2012, Manuel, que hasta esa fecha había sido más maitre que chef, toma las riendas de la cocina donde vuela todo su conocimiento y perseverancia. Sus inquietudes, siempre latentes, afloran pronto. En pocos años, la evolución es espectacular y llegan los reconocimientos.

Detallista, tenaz, creativo, inquieto, busca la perfección. “Un plato no ha de ser nunca producto del azar, todo está pensado, meditado; todo tiene un porqué.”

La cocina de Casa Manolo figura en las más prestigiosas guías del país, Michelin, Repsol, Gourmetour, entre otras. En 2014 La Guía Michelin le otorga su primera estrella y en 2016 La Guía Repsol su segundo Sol, reconocimientos a la constancia y al trabajo de muchos años.

Manuel Alonso practica una cocina instintiva, de sensaciones, de sentimiento. Se inspira en el mar, en el diálogo con el entorno, echa mano de su raíces y desnuda la materia prima, porque necesita ver el alma del producto, entenderlo, y a partir de ahí crear y conceptualizar cada uno de sus platos. Es amante incondicional del producto de temporada y muta en función del mercado. Manuel lleva al límite la palabra sabor. Su reto potenciarlo al máximo, sin máscaras y disfraces.

—ENG Manuel Alonso takes inspiration from his parents, who he greatly admires. He still remembers himself hanging on to his mother’s apron as if he wanted to learn her cooking secrets from a very young age. In 2012, Manuel, who until that date had been more maitre than chef, takes over in the kitchen, where he gives expression to all his knowledge and perseverance. His eagerness to find out, always latent, would soon emerge. In just a few years, his evolution has been spectacular and has received merited recognition.

Meticulous, tenacious, creative, restless, he always seeks perfection. “A plate must never be the product of chance; everything is thought out, meditated; everything has a reason”.

Casa Manolo features within the most prestigious guides of the country, including Michelin, Repsol, and Gourmetour. In 2014, he was awarded his first star by Michelin Guide and in 2016, his second sun by Repsol Guide, recognising his consistency and work of many years.

Manuel Alonso’s cooking is full of intuition, sensations and feelings. His inspiration comes from the sea, from the dialogue with the surroundings; he turns to his roots and exposes the raw material since he needs to see the soul of the product, to understand it. Having arrived at this point, he creates and conceptualises each of his dishes. He is an unconditional lover of seasonal products and varies them depending on the market. Manuel takes the word “flavour” to the limit, his challenge being to maximize it, without masks or costumes.



La clóchina (*Mytilus galloprovincialis*) vive de forma natural únicamente en el Mediterráneo. Los viveros de este molusco, instalados en el puerto de Valencia a finales del siglo XIX, reproducen el ciclo natural de la clóchina. Se caracteriza por un cultivo largo y tranquilo, basado en las estaciones, mareas y condiciones del agua del Mediterráneo. Su manipulación se realiza por medio de las mismas operaciones que antaño y tiene una cosecha limitada a 800 – 1000 toneladas durante tres o cuatro meses al año. Sus propiedades organolépticas (sabor, color y textura) son los cimientos de la diferenciación de la clóchina valenciana. Su tamaño es menor que el del mejillón. La frescura está garantizada por la distribución propia. Es un alimento de alto valor nutricional, proteico y poco calórico, apenas alcanza las 65 calorías por 100 gramos de producto sin concha, rico en vitaminas, calcio, hierro, magnesio, fósforo y omega 3.

Receta

Mousse de
clóchina valenciana
con encurtidos

En una olla baja, pochar la cebolla, el pimiento y el ajo. A continuación, añadir las clóchinas, el caldo de pescado y la nata.

Triturar todo, añadir los huevos y cocinar al baño maría entre 25-30 minutos, retirar y dejar enfriar. Por último, cortar al tamaño que guste con la guarnición y aderezar.

Raciones: 4 personas
Tiempo: 45 minutos

ESP Ingredientes

1 kg molla de clóchina valencia limpia	Una pizca de sal	1 Rábano
2 cebollas tiernas	Una pizca de pimienta	1 Pepinillo encurtido dulce
1 diente de ajo	15 ml AOVE variedades	2 Flores de bimi
½ pimiento rojo	Arbequina- Picual-Cornicabra (a elegir)	½ Tomate cherry
200 ml caldo de pescado	Aderezos por plato	½ Cebolleta encurtida
300 ml nata	3 Mollas de clóchina valenciana hervida	1 Tallarín de bajoqueta
8 huevos		

Valencia Clotxina (Valencia mussel)

— Eng

The clochina (*Mytilus galloprovincialis*) lives naturally only in the Mediterranean. The breeding grounds of this mollusk, which were introduced to the port of Valencia at the end of the 19th century, reproduce the natural cycle of the Clochina. Its production is long and calm, based on the seasons, tides and water conditions of the Mediterranean. Its handling involves the same operations as were carried out in ancient times, which finally results in a production limited to 800 – 1000 tons for three or four months a year. Its organoleptic properties (taste, colour and texture) are the foundation which distinguishes the Valencian Clochina. It is smaller in size than the mussel. Its freshness is guaranteed by the local distribution network. It is a food of high nutritional value, full of proteins and low in calories since it barely reaches 65 calories per 100 grams of product without shell, and it is also rich in vitamins, calcium, iron, magnesium, phosphorus and omega 3.

Recipe

Valencian Clóchina Mousse with Pickles

In a low pot, poach onion, pepper and garlic. Next, add clóchinas, fish stock and cream. Blend everything, add the eggs and cook in a bain-marie for 25-30 minutes, remove and let cool.

Finally, cut to the size you like, serve with the garnish and season.

Rations: 4 people

Time: 45 min

ENG Ingredients

1 kg flesh of Valencian clóchina	A pinch of salt	The flesh of 3 mussels, boiled
2 tender onions	A pinch of pepper	1 radish
1 garlic clove	15 ml extra virgin olive oil, from	1 sweet pickled gherkin
1 red pepper	Arbequina-Picual-Cornicabra	2 Bimi flowers
200 ml fish stock	olives (free to choose)	1/2 cherry tomato
300 ml cream	DRESSING PER	1/2 pickled spring onion
8 eggs	PLATE	1 bean noodle



Alejandro Del Toro

Alejandro Del Toro Restaurante

—ESP Venido al mundo entre fogones, Alejandro Del Toro pertenece a la 4ª generación de una familia con gran tradición hostelera. Su cocina mira a sus raíces; el mar Mediterráneo que baña Valencia. En estas cocinas encontrarás una gran apuesta por un producto de la tierra, fresco y de temporada que se elabora con las técnicas más vanguardistas de la alta cocina. Gastronomía valenciana de autor. “Els sabors de sempre, sabors de la terra”.

—ENG Alejandro Del Toro, who was born into the world of cooking, belongs to the fourth generation of a family with a long tradition in the catering sector. His cuisine looks back to his roots: the Mediterranean Sea that laps Valencia. In his kitchen, you will see a great commitment to local products, which are fresh, seasonal and prepared using the most avant-garde techniques of haute cuisine. Author cuisine made in Valencia. “Timeless flavours, flavours from the land”

Carrer d’Amadeu de Savoia, 15, 46010 València



El Tomate de El Perelló se caracteriza por su forma de globo, una pulpa carnosa con pocas semillas, una piel que en su madurez adquiere un color encarnado inconfundible y un sabor dulce que le ha valido la fama y el reconocimiento general. Los suelos arenosos, el excelente microclima que se genera entre el mar Mediterráneo y el lago de la Albufera de Valencia, la ausencia de pesticidas en su zona de cultivo al tratarse de un Parque Natural y el buen hacer y tradición de los agricultores que los cultivan, han conseguido que el tomate de El Perelló se haya convertido en uno de los productos estrella de la huerta valenciana.

Receta

Tartar de tomate de El Perelló sobre sopa de pepino

Sopa de pepino. Pelar los pepinos y trocearlos en dados de unos 2 cm. Exprimir la lima y mezclar su jugo con las hojas de cilantro. A continuación, triturar e introducir en una bolsa de vacío junto con 50 ml de agua fría y 25 ml de AOVE serrana y dejar en maceración unas 5 horas. Abrir y salpimentar.

Tarta de tomate del Perelló. Lavar el tomate, escardarlo y enfriarlo rápidamente. A continuación, pelar y despepitar el tomate. Picar en brunoise el tomate, la cebolla tierna y el cebollino y mezclarlo todo junto con las alcaparras. Añadir una punta de cayena y mostaza, unas gotas de salmuera y por último, dejarlo escurrir cubierto con film.

Montaje y presentación. Emplatar en un plato hondo el tartar con ayuda de un aro y rodearlo de sopa de pepino. Añadir unas lascas de capellán asado y unas huevas de trucha. Por último, en la parte superior del tartar añadir unos brotes de mostaza, unas gotas de aceite Aove serrana y listo.

Raciones: 2 personas
Tiempo: 25 minutos

ESP Ingredientes

2 pepinos	1 cucharadita de alcaparras	1 tomate de El Perelló
20 hojas de cilantro	1 cucharadita de cebollino	Brotes de mostaza
25 ml AOVE de aceituna serrana	1 lima	Pimienta negra
¼ cebolla tierna	1 capellán seco	Cayena molida

El Perelló Tomato

— Eng

The Perelló tomato is distinguished by its globular shape, its fleshy pulp with few seeds, its skin which, when the tomato ripens, acquires its distinctive red colour, and a sweet flavour. All this has led to this product receiving worldwide recognition. The sandy soils and the excellent microclimate generated between the Mediterranean Sea and the Albufera Lake of Valencia, the absence of pesticides in the area under cultivation, as it is classified as a Natural Park, along with the know-how and years of experience of the local farmers, have made El Perelló tomato one of the star products of the Valencian “huerta” (irrigated vegetable gardens).

Recipe

El Perelló tomato tartar in cucumber cream soup

Cucumber cream soup preparation Peel the cucumbers and cut them into cubes of about 2 cm. Squeeze the lime and mix its juice with the coriander leaves. Then, blend and place into a vacuum bag along with 50 ml cold water and 25 ml extra virgin olive oil from Serrana olives and leave to macerate for 5 hours. Open and season with salt and pepper.

Preparation of El Perelló tomato tartar Wash the tomato, dip in boiling water and cool it quickly. Then, peel and remove the tomato seeds. Chop the tomato, the spring onion and the chives in brunoise and mix everything together with the capers. Add a pinch of cayenne and mustard, a few drops of brine and finally, let drain covering it with cling film.

Assembly and Presentation. Place the tartar in a deep plate with the help of a ring and surround with cucumber cream soup. Add a few slices of roasted poor cod and some trout roe. Finally, on top of the tartar add some mustard sprouts, a few drops of extra virgin olive oil from Serrana olives, and it is ready to serve.

Rations: 2 people
Time: 25 min

ENG Ingredients

2 cucumbers	1 teaspoon capers	Mustard sprouts
20 coriander leaves	1 teaspoon chives	Black pepper
25 ml extra virgin olive oil, from Serrana olives	1 lime	Ground cayenne pepper
½ spring onion	1 dried poor cod	
	1 El Perelló tomato	



Axel Espinosa
Restaurante Rausell

—ESP El restaurante Rausell puede presumir de tener una de las barras de mayor prestigio y solera de Valencia. Mucho ha cambiado la ciudad desde que en 1943 el tío Quico abrió esta bodega que se convirtió con el paso de los años en lugar de peregrinaje por la gran calidad y frescura de su producto y el trato amable del personal. Su carácter emprendedor les llevó a comprar la primera máquina de “pollos a l’ast” en los 70, ampliar el local e impulsar el modelo de negocio de las comidas para llevar que perdura hasta la actualidad.

Los hermanos Jose Antonio y Miguel Ángel Rausell, tercera generación de esta saga hostelera, regentan actualmente el bar Rausell, manteniendo la fórmula con la que han logrado 70 años de fidelidad de su clientela: profesionalidad, cercanía y respeto al producto.

Su chef Axel Espinosa Ferreras, es un cocinero joven que lleva ya 8 años en Rausell. Sobresale en el tratamiento de los pescados y es un enamorado de la dieta Mediterránea.

—ENG Rausell restaurant can boast of being one of Valencia’s most prestigious bars, steeped in tradition. The city has changed enormously since uncle Quico opened this wine shop in 1943, which over the years has become a place of pilgrimage thanks to the great quality and freshness of its products and the staff’s friendly manner. Their entrepreneurial spirit led them to buy the first “pollos a l’ast” (chicken grill machine) in the 1970s, expand the premises and promote the take-away business model, which continues to the present day.

Jose Antonio and Miguel Ángel Rausell, who represent the third generation of this family dedicated to the restaurant business, currently run Rausell bar, maintaining the formula which has achieved 70 years of customer loyalty: professionalism, cordiality and respect for the product.

Their chef Axel Espinosa Ferreras is a young cook who has been at Rausell for 8 years. He excels in fish dishes and is a lover of the Mediterranean diet.

El kaki comenzó a cultivarse a partir del siglo VII en China, desde donde llegó a nuestras tierras. La marca “Persimon” es la marca comercial registrada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida kaki Ribera del Xúquer, bajo la que se comercializa la variedad “Rojo Brillante”. Se trata de una fruta dulce, de aroma y sabor delicioso, fácil de cortar y pelar y muy versátil en la cocina. Se caracteriza por su piel y carne anaranjada, sin astringencia y de pulpa crujiente, similar a una manzana o un melocotón. Contiene vitamina C, fósforo, altos niveles de provitamina A, rica en fibra, y ayuda a la reducción del colesterol gracias a su contenido en pectinas. Su forma de consumo supone un cambio respecto a la forma tradicional de hacerlo en los países mediterráneos, donde se consumía al llegar la plena madurez, en los que el fruto presenta una consistencia gelatinosa, muy dulce y de color rojo, pero de difícil manejo y comercialización.

Receta

Raviolis de kaki
con presa ibérica

Chutney de kaki. Pelamos y troceamos la cebolla y el kaki. Cocinamos la cebolla con el aceite y la sal hasta que esté dorada. Introducimos el vinagre, seguido de todos los demás ingredientes. Una vez tenga la textura de una mermelada se tritura y pasa por colador chino.

Raviolis de kaki con presa ibérica. Salpimentamos la carne y la dejamos a temperatura ambiente. Cortamos el kaki en cortafiambres extendiéndolo sobre un papel de film. Los recortes de kaki los cortamos en dados para hacer una base a los raviolis. Cortamos la presa en dados de 3x3x1cm. Los doramos en una sartén. Una vez dorados y fríos, procedemos a envolverlos en láminas de kaki formando un paquete compacto. Le volvemos a dar un toque de sartén u horno. Montamos el plato con una línea de chutney de kaki, los dados y coronando con los raviolis.

Maridaje Sugerido:
Las Ocho de chozas carrascal

Raciones: 4 personas
Tiempo: 60 minutos

ESP Ingredientes

Chutney de kaki	cornicabra	Raviolis de kaki
500 gr kaki	C/s sal	con presa ibérica
500 gr cebolla	C/s pimienta	4 ud Kaki
150 gr vinagre	C/s jengibre	400 gr presa ibérica
50 gr sal	2 ud piel de naranja	Sal
20g AVOE do Valencia variedad	C/s semillas de coriandro	Pimienta

Ribera del Xúquer Kaki

— Eng

The kaki was first cultivated from the 7th century in China, whence it reached our land. “Persimon” is the brand that has been registered by the Regulatory Council of the Protected Designation of Origin kaki Ribera del Xúquer; the “Rojo Brillante” variety sells under this brand name. It is a sweet fruit, with a delicious taste and aroma, which is easy to cut and peel and can be used in many different ways in cooking. It is distinguished by its orange skin and flesh, without astringency, with a crunchy pulp, similar to an apple or a peach. It contains vitamin C, phosphorus, high levels of pro-vitamin A, is rich in fibre, and helps reduce cholesterol thanks to its pectin content. The way this fruit is eaten nowadays is considerably different from how it was traditionally consumed in Mediterranean countries; in the past, it was consumed when fully ripe. At this point the fruit has a gelatinous consistency, is very sweet and red in colour, but at the same time is difficult to handle and market.

Recipe

Kaki Ravioli with Iberian Prey (pork speciality)

Preparation of the kaki chutney. Peel and chop onion and kaki. Cook the onion with oil and salt until golden brown. Add vinegar and then, all the other ingredients. Once it has the texture of a jam, crush and strain through chinois.

Preparation of the kaki ravioli with Iberian prey. Season the meat with salt and pepper and leave at room temperature. Use slicing machine to cut the kaki; lay out on cling film. Dice the kaki to make a base for the ravioli. Cut the prey into cubes of 3 x 3 x 1 cm. Brown them in a frying pan. Once browned and left to cool, proceed to wrap them in khaki slices until they are compacted. Return to frying pan or oven and heat briefly. Finally arrange the dish with a line of kaki chutney, the diced kaki, and crown with ravioli.

Suggested wine to go with it:
Las Ocho from Chozas Carrascal

Rations: 4 people
Time: 60 min

ENG Ingredients

Kaki Chutney

500 gr kaki
500 gr onion
150 gr vinegar
50 gr salt
20 gr extra virgin olive oil, from

Valencian Cornicabra olives

Salt (to taste)
Pepper (to taste)
Ginger (to taste)
2 units orange skin
Coriander seeds (to taste)

Kaki ravioli with Iberian prey (pork)

4 units kaki
400 gr Iberian prey
Salt
Pepper



Iván López
Cami Vell Restaurant

—ESP CamiVell Restaurante es un referente de la gastronomía en la comarca de la Ribera del Xúquer. Con más de 30 años de andadura consolidamos nuestra premisa, hacer que nuestros clientes tengan una experiencia gastronómica completa. Por lo cual cuidamos cada detalle en todo momento.

En una casa tradicional valenciana decorada con maderas y cerámicas, creamos un ambiente acogedor que invita a dejarse llevar y estar como en casa. Voleados absolutamente con el producto buscamos los proveedores más eficaces y los productos llenos de sabor y con un punto de calidad diferenciadora.

Nuestro jefe de cocina, Iván López, formado en diferentes cocinas de Europa, aplica técnicas y conocimientos para conseguir platos únicos con los que sorprender a nuestros clientes

—ENG CamiVell Restaurant is a point of reference for haute cuisine in the Ribera del Xúquer region. With more than 30 years of experience, we have reinforced our basic principle: allowing our clients to have a complete gastronomic experience. Thus, we take care of every detail at all times.

In a traditional Valencian house decorated with wood and ceramics, we have created a cosy atmosphere that invites you to let go and feel at home. As we are absolutely dedicated to the product, we look for the most efficient suppliers and succulent products with a plus in quality that makes the difference.

Our chef, Iván López, who was trained in several European kitchens, applies his techniques and knowledge to come up with unique dishes which will surprise our customers.

Luis García, Miguel Angel
Sanmartin y Jacobo Contreras
Restaurante Casa Carmela



Arroz
de Valencia

— Esp

En la zona de Valencia, el arroz de cultivo lo agruparíamos en dos tipos: las variedades de tipo Senia y el Bomba. Su propiedad fundamental es la conducción de los sabores, hecho que los convierte en idóneos para los platos más emblemáticos de la gastronomía valenciana. Los de “tipo Senia” presentan características organolépticas muy similares: son granos que absorben extraordinariamente bien el sabor, que tienen una textura muy cremosa y una vez cocidos resultan muy jugosos. El arroz bomba es un arroz de gran capacidad de absorción del sabor pero, además, se caracteriza porque nos ofrece un grano firme y suelto. Una vez cocinado, el grano evoluciona positivamente ya que conforme se enfría adquiere una consistencia mayor y exuda parte del líquido absorbido durante la cocción, por lo que queda más sabroso y jugoso unos minutos después de retirado del fuego. Otra ventaja importante al utilizar el bomba es su resistencia a la sobrecocción, ya que mantiene una textura agradable aunque prolonguemos la cocción durante unos minutos después de ya cocido.

Receta

Arroz de bogavante
azul a leña

Sofreír el bogavante azul con el aceite de oliva en la paella. Cuando esté bien dorado, apartar y conservar aparte.

Añadir la sepia, el rape, el calamar y las colas, para freírlo un poco con ese mismo aceite. Añadir el tomate y freírlo con el resto de ingredientes y por último añadir el arroz para también sofreírlo un poco.

Verter el fondo de pescado, y ponerlo todo a cocer a fuego fuerte los primeros 8 minutos, añadir el azafrán de hebra y el colorante, y los bogavantes, previamente ya sofritos.

Pasados esos 8 minutos, reducir el fuego y terminar de cocer, para posteriormente, dejar el fuego con las brasas y proceder a “socarrarla”, con mucho cuidado que no se queme. Siempre en paellas con suficiente tamaño, para que quede finita.

Nuestro fuego proviene de leña de naranjo, y la hacemos de principio a fin sobre el mismo fuego a leña.

La paella la servimos en un soporte de acero (patentado), cada uno de su medida, para que no se queme ni se manche el cliente.

Raciones: 4 personas
Tiempo: 30 minutos

ESP Ingredientes

150 el aceite de oliva virgen extra variedad arbequina picual	azul del país	morralla de pescado, cabeza
100 gr Sepia, rape y calamar troceado y colas de gambas peladas	480 gr arroz variedad Senia D.O Valencia	de rape, algunas verduras y pimentón
2 piezas de 1 kg de bogavante	100 gr tomate natural triturado para freír	c/s azafrán en hebra
	2 litros fondo de pescado elaborado con: galera, cangrejo,	c/s colorante
		c/s sal

Rice from Valencia

— Eng

In the Valencia area, rice crops may be grouped into two classes: the Senia and the Bomba varieties. Their fundamental property is the transmission of flavours, which makes them ideal for the most emblematic dishes of Valencian gastronomy. Senia rice types all have very similar organoleptic characteristics: the rice grains absorb flavours extraordinarily well, have a very creamy texture and, once cooked, are very juicy. Bomba rice, in addition to having a great capacity to absorb flavour, is characterised by its firm loose grain. Once the grain has been cooked, it improves even more while cooling since it gains greater consistency and expels part of the liquid absorbed during the cooking process, which makes it tastier and juicier a few minutes after being removed from the flame. Another important advantage of Bomba is its resistance to overcooking; it maintains a pleasant texture even if cooked for a few minutes longer than the proper cooking time.

Recipe

Blue Lobster Rice on Firewood

Sauté the blue lobster with the olive oil in the paella (special pan for cooking paella); when well browned, set aside.

Add the cuttlefish, monkfish, squid and shrimp tails; fry for a little while with the same oil. Add the tomato and fry with the remaining ingredients. Finally, add the rice and also fry it a little.

Pour the fish base and put everything to cook over a strong flame for the first 8 minutes. Add saffron and colouring, and the lobsters, which have been previously stir-fried.

After 8 minutes have passed, reduce the intensity of heat and finish cooking; then leave the fire with the embers until the rice sticks to the pan “socarrat”; this must be done very carefully, so as not to burn it.

Always use paellas of sufficient size, in order to have a fine layer of rice.

We cook the paella on orange tree firewood and use the same firewood from the beginning to the end of the cooking process.

The paella is served on a patent steel support, made to measure so that the client does not get burnt or stained

Rations: 4 people
Time: 30 min

ENG Ingredients

150 cl extra virgin olive oil, from Arbequina and Picual olives	produce	monkfish head, some vegetables and paprika
100 g cuttlefish, monkfish and chopped up squid and tails of peeled shrimps	480 g Senia short grain rice, D. O. Valencia	Threads of saffron (to taste)
2 blue lobsters of 1 kg from local	100 g natural crushed tomatoes for frying	Colouring (to taste)
	2 litres fish base prepared with: mantis shrimp, crab, whitebait,	Salt (to taste)



Luis García, Miguel Angel Sanmartin y Jacobo Contreras

Restaurante Casa Carmela

—ESP Restaurante fundado en 1922. Tras cuatro generaciones de la misma familia, este establecimiento sigue con una propuesta gastronómica típica valenciana, especializada en todo tipo de arroces a leña, y producto tradicional.

La paella es un plato sencillo y, a la vez, difícil de elaborar.

Sus ingredientes son modestos y su carácter muy popular, pero fuera del ámbito familiar no es fácil encontrarla en su punto, cocinada de forma tradicional y con productos de la tierra.

En Casa Carmela la seguimos haciendo según los ritmos que nos marcó la bisabuela y si algo nos distingue, además de que la cocinamos con el fuego de la leña de naranjo, es la calidad y proximidad de la materia prima.

De fina capa y el sabor ahumado del fuego, servimos la paella en el centro de la mesa, para renovar esa ceremonia tan propia de la cultura mediterránea.

Pídanos que le enseñemos el paellero donde se están preparando las paellas del día. Será un placer enseñárselo.

—ENG *This restaurant, founded in 1922, has been run by four generations of the same family who have been offering typical Valencian cuisine as their gastronomic proposition. Specialised in all kinds of rice dishes cooked over wood fire and traditional products.*

Although considered to be a simple dish, paella is difficult to cook.

The ingredients are unsophisticated and the dish is very popular; however, outside of family settings, it is not easy to find this dish cooked to perfection, in a traditional way, with local products.

At Casa Carmela, we continue to prepare paella following the guidelines laid down by our great-grandmother and, if anything distinguishes us, besides the fact that we cook on orange tree kindling, it is the quality of the local produce we use.

We serve our finely layered paella, with its particular smoky flavour, in the centre of the table, thus renewing the typical ceremony of the Mediterranean culture.

Ask us to let you see the paellero, where the paellas of the day are being cooked. It will be a pleasure for us to show it to you.

Carrer d’Isabel de Villena, 155, 46011 València



Tomás Arribas

Q' Tomas

Chufa de Valencia

— Esp

La chufa de Valencia es sinónimo de calidad, naturaleza, cultura y patrimonio. Aunque mucha gente piensa que la chufa es un fruto seco, en realidad es un tubérculo que necesita unas condiciones climáticas y del suelo muy especiales para su cultivo, lo que hace que en toda Europa únicamente se produzca en 19 pueblos de la huerta norte de Valencia. La Chufa de Valencia contiene múltiples propiedades beneficiosas para el organismo avaladas por diversos estudios médicos. Posee propiedades digestivas muy saludables por su alto contenido en almidón y aminoácidos. Es rica en minerales como el fósforo, el magnesio, el potasio y el hierro, además de grasas insaturadas, proteínas y fibra. A ello hay que añadir que no contiene gluten, ni lactosa, por lo que la chufa y sus derivados, como la horchata, se han convertido en el superalimento de moda en todo el mundo.

Receta

Chufa en Texturas

- Para el polvorón de chufa.** Mezclar todo y secar a temperatura ambiente.
- Para el ganache.** Hervir la horchata y añadimos el chocolate, emulsionamos y dejamos enfriar en cámara.
- Para la torrija.** Mezclar todos los ingredientes y hornear a 160° durante 30 minutos y bañar con horchata.
- Para la mousse de horchata ahumada.** Montamos la nata y reservamos. Mezclamos el resto de ingredientes, y calentamos la pala y la sumergimos en la mezcla. Dejamos enfriar a 2°, añadimos la nata montada y lo ponemos en molde.
- Para la parfait de chufa amarga.** Montamos la nata y reservamos. Mezclamos el resto de ingredientes, y añadimos la nata montada y lo ponemos en molde.
- Para el Crujiente de Chufa.** Mezclamos todo, estiramos y damos la forma deseada. Secamos a temperatura ambiente durante 24 horas.
- Para los esféricos.** Mezclamos el agua y el alginato y lo reservamos. Juntamos la horchata y el glucolactan y lo vamos añadiendo en el agua con el alginato formando bolitas de 1 gramo cada una.

ESP Ingredientes

Polvorón de chufa	100 gr leche	Para la parfait de chufa amarga
Ganache de chufa	8 gr azúcar	30 gr horchata
Parfait de chufa amargada	8 gr levadura	1 gr gelatina
Mousse de horchata ahumada	1 huevo	10 gr pasta de almendra amarga
Torrija de chufa	7 gr sal	25 gr nata montada
Crujiente de chufa	40 gr mantequilla	Para el Crujiente de Chufa
Panal de esféricos de horchata	500 gr horchata	100 gr harina de chufa
Para el polvorón de chufa	Para la mousse	100 gr azúcar glas
100 gr maltodextrina	de horchata ahumada	2 gr gelatina
10 gr concentrado de chufa	70 cl de leche	10 gr agua con gas
10 gr horchata	30 cl concentrado de horchata	Para los esféricos
Para el ganache	10 gr azúcar	100 gr horchata
100 gr horchata	1 gr gelatina	10 gr alginato
10 gr chocolate blanco	90 gr nata montada	100 gr agua
Para la torrija	1 pala de quemar	10 gr glucolactan
200 gr harina		

Valencia Tigernuts

— Eng

The tigernut from Valencia is synonymous with quality, nature, culture and heritage. Even though many people think that the tigernut is a dried fruit, in reality, it is a root crop that needs very special climatic and soil conditions for its cultivation, which means that, in the whole of Europe, it is only produced in 19 villages in the northern “huerta” of Valencia. The tigernut from Valencia contains multiple beneficial properties for the body, a fact which has been confirmed by several medical studies. It has very healthy digestive properties due to its high content of starch and amino acids. It is rich in minerals such as phosphorus, magnesium, potassium and iron, plus unsaturated fats, proteins and fibre. It is also worthwhile noting that it does not contain any gluten or lactose; as a result, this product and its derivatives, such as horchata, have become the fashionable superfood throughout the world

Recipe

Tigernut with Textures

- For tigernut polvorón.** Mix everything and dry at room temperature.
- For the ganache.** Boil the horchata, add the chocolate, emulsify and set aside in cool place.
- For torrija.** Mix all the ingredients and bake at 160° C for 30 minutes and dip in horchata.
- For smoked horchata mousse.** Whip up the cream and keep aside. Mix the remaining ingredients, heat the caramelising iron and immerse it in the mixture. Let it cool to 2° C. Then, add the whipped cream and place in a mould.
- For bitter tigernut parfait.** Whip up the cream and put aside. Mix the remaining ingredients, add the whipped cream and place in a mould.
- For crispy tigernuts.** Mix everything together, stretch and give the desired shape. Dry at room temperature for 24 hours.
- For tigernut balls.** Mix the water and alginate and set aside. Mix the horchata with glucuronolactone and add the alginate to form balls of 1 gram each.

ENG Ingredients

Tigernut polvorón (powder cakes)	For torrija 200 g flour	For bitter tigernut parfait 30 g horchata
Tigernut ganache	100 g milk	1 g gelatine
Bitter tigernut parfait	8 g sugar	10 g bitter almond paste
Smoked horchata (tigernut milk) mousse	8 g yeast	25 g whipped cream
Tigernut torrija (fried bread similar to French toast)	1 egg	For crispy tigernuts 100 g tigernut flour
Crispy tigernuts	7 g salt	100 g icing sugar
Honeycomb horchata balls	40 g butter	2 g gelatine
For tigernut polvorón 100 g maltodextrin	500 g horchata	10 g sparkling water
10 g tigernut concentrate	For smoked horchata mousse 70 cl milk	For tigernut balls 100 g horchata
10 g horchata	30 cl horchata concentrate	10 g alginate
For the ganache 100 g horchata	10 g sugar	100 g water
10 g white chocolate	1 g gelatine	10 g glucuronolactone
	90 g whipped cream	
	1 caramelising iron	



José Gil
Q' Tomas

- ESP Con el Restaurante Q'Tomas?, el chef Tomás Arribas decidió ubicarse en pleno corazón de la ciudad de Valencia para trasladar su cocina de alta restauración desde Dénia, ciudad en la que ha desarrollado toda su carrera culinaria durante más de 30 años.
- La Cocina de Q'Tomas está basada en EL PRODUCTO con mayúsculas. Productos de horticultores de la Marina, pescados y mariscos de la lonja de Dénia según subasta diaria, carnes de diferentes variedades y razas. Cocina a las órdenes del mercado en la que podrás encontrar setas, trufa, angulas y erizos de mar entre otros.
- ENG When chef Tomás Arribas decided to locate his Restaurant Q'Tomas? in the heart of the city of Valencia, he brought with him his brand of haute cuisine from Dénia, the city in which he has worked in the restaurant business for more than 30 years.
- The culinary offer at Q'Tomas? is based on PRODUCE in the truest sense of the word. Produce from market gardeners from la Marina, fish and shellfish from the Dénia fish market depending on that day's auction, different types and breeds of meat. Market fare where you can sample mushrooms, truffles, eels, sea urchins and much more.



Quique Dacosta
Quique Dacosta Restaurante

Recetario
MADEINC

Gamba roja de Dénia

— Esp

La gamba roja de Dénia se ha convertido por méritos propios en el producto más representativo de la lonja de Dénia y, posiblemente, en uno de los más importantes del Mediterráneo español. En los últimos años, la gamba roja de Dénia ha ocupado un distinguido lugar en las recetas más innovadoras de los restaurantes españoles, inspirados en los tratamientos y técnicas culinarias del prestigioso chef Quique Dacosta, que se ha convertido en el principal embajador y prescriptor de este singular tesoro natural que nos proporciona nuestro mar.

Receta

Gamba roja de Dénia hervida en agua de mar

En una cazuela amplia, poner los 5 litros de agua de mar a hervir.

En ese momento incorporar los 2 kilos de gambas que se repartirán en el agua. Mantener el fuego 30 segundos y apagarlo pasado ese tiempo, lo que hará que el cuerpo se contraiga y la carne de las gambas esté más dura. Dejarlas unos dos minutos más dentro del agua, en la cazuela pero ya apagada, para llegar a los 62° C en el interior. Temperatura ideal.

Sacarlas e introducirlas seguidamente en el agua de mar helada, al que se ha incorporado y diluido la sal gruesa, además de los cubitos de hielo.

Al sacar las gambas rojas de Dénia del baño de agua de mar helada, éstas dejarán de cocerse y por lo tanto, tras cinco minutos dentro del baño helado, se tendrán las gambas perfectas para degustar.

Maridaje Sugerido:

El Carro 2015 Rafael Bernabeu Navarro. Alicante

Raciones: 20 personas

Tiempo: 10 minutos

ESP Ingredientes

5 litros agua de mar
2Kg/ud gamba roja de Dénia

5 litros agua de mar helada
200 gr de sal gorda marina

3 kg hielo

Red prawn from Dénia

— Eng

Dénia red prawn has become in its own right one of the most important and representative products of the Dénia fish market and, possibly, the most important in the Spanish Mediterranean. In recent years, the Dénia red prawn has occupied a prominent place among the most innovative recipes of Spanish restaurants, inspired by the special culinary skills and techniques of the prestigious chef Quique Dacosta, who has become the main ambassador and specialist on this unique natural treasure provided by our sea.

Recipe

Dénia red prawn boiled in seawater

In a large casserole, boil the 5 litres of seawater.

When boiled, introduce the 2 kilos of prawns into the water. Keep over the open flame for 30 seconds and then turn it off; this will make the bodies contract and the prawn flesh will be firmer. Leave them for about two more minutes in water in the casserole but with the cooker turned off, until reaching 62° C inside (ideal temperature).

Take them out and then introduce them into frozen seawater to which the coarse salt has been added and diluted along with the ice cubes.

When the Dénia red prawns are taken out of the icy seawater, they are no longer being cooked and therefore, after 5 minutes in the icy bath, the prawns will be perfect for tasting.

Suggested wine to go with it:

El Carro 2015, Rafael Bernabé Navarro. Alicante

Rations: 20 people

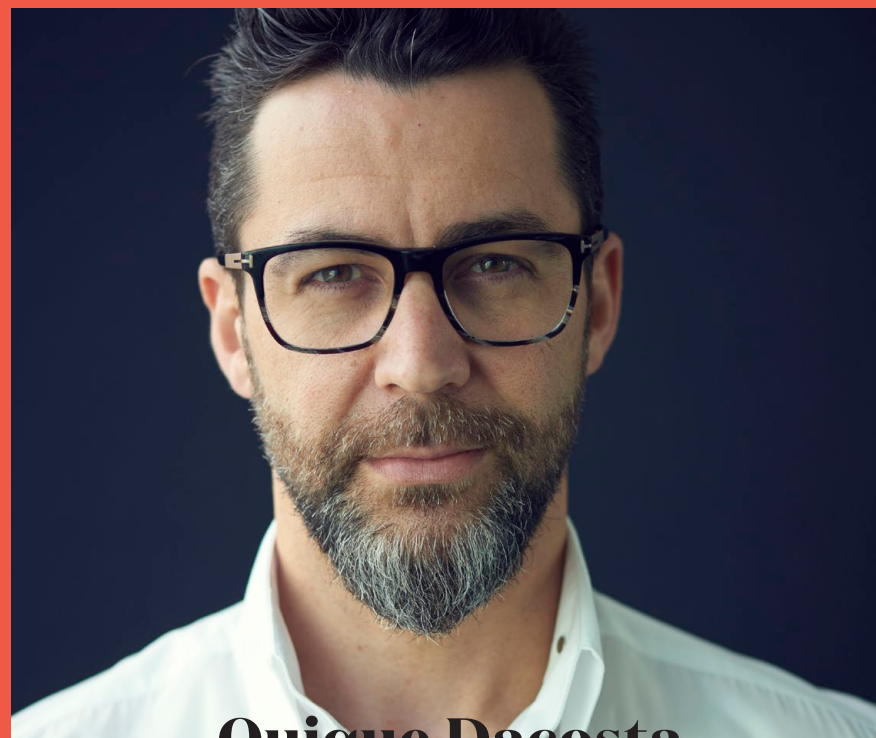
Time: 10 min

ENG Ingredients

5 litres sea water
2 kg Dénia red prawns

5 litres frozen seawater
200 gr marine cooking salt

3 kg ice



Quique Dacosta

Quique Dacosta Restaurant

—ESP Jarandilla de la Vera (1972). Original de Extremadura y valenciano de adopción, comenzó su carrera profesional como chef en 1986. En 1988 comenzó a trabajar en lo que hoy es su restaurante, El Poblet (ahora Quique Dacosta Restaurante). Propietario de los restaurantes El Poblet (1*), Vuelve Carolina y Mercatbar en Valencia.

Hoy en día es reconocido en todo el mundo por su expresión artística de la cocina. Se ha convertido en el chef que utiliza su cultura y territorio como bandera, personificando la calidad, la excelencia, la innovación y la tradición.

El cocinero, embajador de Acción contra el Hambre, ha convertido Quique Dacosta Restaurante, con tres estrellas Michelin y presente en los últimos años en la prestigiosa lista The World's 50 Best Restaurants publicada por The Restaurant Magazine, en un referente mundial de la alta gastronomía, y en el que este año ofrece DNA La Búsqueda.

Esta propuesta representa para el chef, en esencia, el rastreo de un territorio en el que resulta clave contar con la complicidad y la memoria de aquellos que nos han transmitido sabores, formas de cocinar y conservar alimentos, así como con el respaldo de los que agitan y conservan la cultura, los productos, los oficios, las metodologías.

—ENG Born in Jarandilla de la Vera in 1972; a native of Extremadura and Valencian by adoption, he started his professional career as a chef in 1986. In 1988, he began to work at El Poblet, which would later become his own restaurant, now called Quique Dacosta Restaurant. The Extremadura Chef is also the owner of the restaurants El Poblet (1*), Vuelve Carolina and Mercatbar in Valencia. Nowadays, he is recognised all over the world for the artistic expression of his cuisine; he has become the chef who has hoisted the flag of his culture and homeland, embodying quality, excellence, innovation, and tradition.

The chef, ambassador of “Acción contra el Hambre”, has turned Quique Dacosta Restaurant into a worldwide reference of haute cuisine, with three Michelin Stars and, in recent years, has been ranked among the prestigious list The World's 50 Best Restaurants published by Restaurant Magazine; this year, his restaurant's new proposal is DNA La Búsqueda (The Search). For the chef, this search essentially means tracing his roots, whereby it is fundamental to be able to count on the complicity and memory of those who have transmitted to us flavours, ways of cooking and conserving food, as well as the support of those who shake up and preserve culture, products, trades and methodologies

Urbanización El Poblet, Calle Rascassa, 1, 03700 Dénia, Alicante



Kiko Moya
L'escaleta

Recetario
MADEINCV

Cerezas de la montaña de Alicante

— Esp

Tiene su principal zona de producción en el norte de la provincia de Alicante, en la zona de la montaña. La especial calidad y características organolépticas de estas cerezas se debe a su particular microclima y un suelo óptimo para su cultivo. Se trata de un cultivo tradicional de secano totalmente integrado en su entorno paisajístico, realizándose su recolección y su posterior clasificación de forma manual, por categorías. El color de la piel varía, según la variedad, del rojo carmín al rojo vivo. De pulpa blanda y sabor dulce, su color oscila del tono rosa al vino tinto.

Receta

Cerezas, almendras tiernas y tomillo real

Para el sorbete de Cerezas. Trituramos las cerezas con el hueso hasta romperlo junto al resto de ingredientes y llevamos la mezcla hasta los 85 °C. A continuación, colamos para eliminar los huesos y reservaremos la mezcla al menos 8 horas en frigorífico para luego mantecar.

Para la crema de almendras. Trituraremos las almendras junto con la leche y lo dejaremos reposar en cámara 24h. Licuaremos la mezcla hasta conseguir una leche de almendras que llevaremos a ebullición y reduciremos hasta que adquiera la consistencia adecuada.

Para las cerezas encurtidas. Realizaremos la mezcla de la miel, vinagre y agua hasta llevar a ebullición e infusionaremos en la parte final el tomillo real. Una vez fría la mezcla, añadiremos las cerezas ya deshuesadas y dejaremos macerar al menos una semana.

Presentación. Colocaremos la crema de almendras en la base del plato, y seguidamente la almendra laminada y la cereza liofilizada. Por último el sorbete de cerezas.

Con este plato buscamos una conexión con los elementos amargos, tanto de la cereza como de la almendra. Y el tomillo real, por su parte, aporta unas notas balsámicas importantes que funcionan perfectamente con los otros dos ingredientes.

ESP Ingredientes

Sorbete de Cereza y Tomillo real	4,6 gr Estabilizante	180 gr de miel
600 gr de puré de cereza de Alicante	8 gr zumo de limón	140 gr de agua
115 gr Agua	20 gr de tomillo real	140 gr de vinagre
115 gr Azúcar	Crema de almendras	250 gr de cereza fresca deshuesada
28 gr Dextrosa	1 kg de almendra marcona cruda	20 gr de tomillo real
18 gr Glucosa	2 lt de leche	Cereza liofilizada
10 gr Trimoline	5 almendras amargas	Almendra tierna limpia
	Encurtido de cereza y tomillo real	

Cherries from Alicante mountains

— Eng

Their main production area is located in the north of the province of Alicante, in the mountainous zone. The special quality and organoleptic characteristics of these cherries are a consequence of an optimal microclimate and soil for their cultivation. It is a traditional dry land crop, totally integrated in its landscape surroundings; harvesting and subsequent classification are carried out manually, by categories. Depending on the variety, the colour of cherries may be anything from carmine to bright red. The pulp is soft, and its taste sweet, and can vary in colour from pink to burgundy

Recipe

Cherries, tender almonds and royal thyme

Cherry Sorbet. Grind the whole cherries and heat up to 85°C. Sieve to remove the ground seeds, refrigerate for at least 8 hours and then purée.

Almond Cream. Place almonds into the milk, grind and keep in cold store for 24h. Liquefy the mix to form almond milk. Bring to a boil and reduce to obtain the correct consistency.

Pickled cherries. Mix the honey, vinegar and water and bring to a boil. When the mixture begins to boil, add the Royal Thyme. Allow to cool off, add the pitted cherries and leave to marinate for at least one week.

Presentation. Pour the almond cream on to a plate. Add the laminated almonds, followed by the freeze-dried cherries. Lastly, add the cherry sorbet.

With this dish we wish to connect with the bitter elements of both the cherries and the almonds. The Royal Thyme provides significant balsamic touches that combine to perfection with the other ingredients

ENG Ingredients

Cherry and royal thyme sorbet	8 gr lemon juice	180 gr honey
600 gr Alicante cherry purée	20 gr Royal Thyme	140 gr water
115 gr water	Almond Cream:	140 gr vinegar
115 gr sugar	1 kg raw Marcona almonds	250 gr pitted fresh cherries
28 gr dextrose	2 l milk	20 gr Royal Thyme
18 gr glucose	5 bitter almonds	Freeze-dried cherries
10 gr trimoline	Cherry and Royal	Peeled tender almonds
4,6 gr stabiliser	Thyme Pickle	



Kiko Moya
L'escaleta

—ESP Desde la infancia siempre en contacto con el mundo de la restauración ayudando a sus padres en el negocio familiar de manera esporádica.

En 1998 finalizó sus estudios de Técnico Superior en Restauración en el CdT Alicante, y todavía sin tener claro su futuro profesional, asistió a una charla que impartía Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià. Aventurados a preguntarle al catalán por sus staggers en verano, acabó de expedición en el Bullí, donde más que adquirir conocimientos culinarios, haría cambiar su vida sin darse cuenta de ello.

A partir de ahí, en Girona, se fue metiendo de manera más comprometida con la cocina, pasando por todas las partidas de L'Escaleta y aprendiendo mucho de su tío, Ramiro Redrado y Jefe de Cocina.

Podría decir que a partir del 2004, de la mano de Ramiro, se hizo cargo de la dirección de la cocina del Restaurante.

A día de hoy y en constante evolución, el secreto es divertirse, ser sincero con tu trabajo, sorprender con lo que se conoce y aproximarse a lo que se desconoce. Utilizar técnicas milenarias y nuevas formas de cocinar, pero siempre buscando un objetivo, el sabor. Los cocineros no crean experiencias, sólo las estimulan.

—ENG Since his childhood, he has been always in contact with the world of catering, helping his parents from time to time in the family business.

In 1998, he completed the Advanced Technical Diploma in Catering at the CdT Alicante (official centre for tourism-related training) and, without having a clear idea about his future professional career, he attended a talk given by Juan Mari Arzak and Ferrán Adrià. Having dared to ask the Catalan about his summer training courses, he was dispatched to El Bullí, where more than simply acquiring culinary skills, he would end up changing his life without even realising it.

From that time in Girona, he became more and more involved in cooking, experiencing all the different areas at L'Escaleta and learning a lot from his uncle and chef Ramiro Redrado.

One could say that from 2004, under Ramiro's supervision, he took over the management of the restaurant's kitchen.

In a process of constant evolution to this very day, for him the secret is having fun, being honest about his work, surprising people with what he knows, while daring to approach the unknown. He does so by using ancient techniques and modern ways of cooking, but always with one aim in mind: the taste. Cooks do not create experiences, but only stimulate them.



El producto “Granada Mollar de Elche” es el fruto de la especie *Punica Granatum L.*, que procede de la variedad Mollar. El fruto tiene forma redonda, corteza fina, lisa y brillante. Se caracteriza por su equilibrio entre acidez y azúcares, por tener una coloración exterior del amarillo crema al rojo y con una composición interna, rica en antocianos, que le proporciona el color característico de rosa intenso al rojo. La zona de producción agrícola está constituida por los términos municipales pertenecientes a las comarcas de Bajo Vinalopó, Alacantí y Bajo Segura situadas en la provincia de Alicante.

Receta

Migas de pan sarraceno
con ibéricos, yema
de corral y granada

Migas. Trocear el pan y ponerlo a remojo con el agua de jamón, dejando que se empape de su aroma durante 3 minutos. Verter aceite en una sartén, calentar a fuego mínimo y freír los ajos con su piel hasta retirarlos una vez dorados. Agregar en este aceite el pan muy escurrido y freír lentamente, moviendo con mucha frecuencia hasta que la migas enrubien.

Final y presentación. Picar muy bien los ibéricos y tostar en una sartén sin una gota de aceite. Incorporar las migas, rociar con un espray agua de jamón y dejar unos minutos. Freír de forma tradicional los huevos en otra sartén aparte y troquelar la yema. Pasar por la plancha las lonchas de jamón. Servir las migas en compañía de los ajos, las lonchas finas de jamón a la plancha, el tomillo, los granos de granada y la yema de huevo.

Raciones: 2 personas

ESP Ingredientes

20 g de tocino ibérico	Lonchas muy finas de jamón	día anterior
20 g de morcón Ibérico	Granos de granada mollar de	200 g de agua de jamón
10 g de jamón Ibérico	Elche	30 g de ajos secos
2 huevos de corral	Tomillo de cascada	30 g AOVE variedad arbequina
Aceite de oliva virgen extra,	Para las migas	
variedad arbequina	100 g de pan sarraceno del	

Mollar from Elche Pomegranate

— Eng

The Mollar de Elche pomegranate is the fruit of the *Punica granatum* L. species, from the Mollar variety. The fruit has a round shape and a thin, smooth and shiny rind. It is characterised by its balance between acidity and sugars, its external colouration from creamy yellow to red and its internal composition rich in anthocyanins, which gives it a typical intense pink to red colour. The agricultural production area consists of the municipalities belonging to the counties of Bajo Vinalopó, Alacantí and Bajo Segura, located in the province of Alicante.

Recipe

Migas (buckwheat breadcrumbs) with Ibericos, Free-Range Egg Yolk and Pomegranate

Crumbs. Cut the bread into very thin slices and leave them to moisten in the ham water, allowing them to absorb its aroma for 3 minutes. Pour oil into a frying pan, set to minimum heat and fry the unpeeled cloves of garlic until they are golden brown. Add the strained bread to this oil and cook slowly, stirring frequently until the crumbs are fried

Presentation. Finely chop up the Ibericos and toast in a frying pan without any oil. Add the crumbs, spray with ham water and leave for a few minutes. Fry the eggs in a traditional way in a separate frying pan and punch the yolk. Grill the slices of ham. Serve the crumbs with garlic, thin slices of grilled ham, thyme, pomegranate seeds and egg yolk.

Rations: 2 people

ENG Ingredients

20 gr Iberico bacon	Very thin slices of ham	the previous day
20 gr Iberico Morcón sausage	Mollar de Elche	200gr ham cooking water
10 gr Iberico ham	pomegranate seeds	30 gr dried garlic
2 free-range eggs	Cascade Thyme	30 gr extra virgin olive oil from
Extra virgin olive oil, from	To Prepare Crumbs	Arbequina olives
Arbequina olives	100 gr buckwheat bread from	



Susi Díaz
La Finca

—ESP Susi Díaz es, desde hace 30 años, la propietaria y chef del restaurante La Finca, en Elche. Su carta se caracteriza por cítricos, hierbas aromáticas y flores cultivadas en su jardín, con los que acompaña pescados y mariscos autóctonos. La creatividad e innovación presente en sus fogones queda patente en su forma de combinar los sabores tradicionales con las últimas tendencias de la cocina internacional. Todo ello la llevó a conseguir, y mantener año tras año desde 2006, una estrella Michelin y dos soles en la guía Campsa. Susi Díaz colabora desde hace más de diez años en diferentes programas de radio y televisión, como “Top Chef”, donde afronta su cuarta temporada. Asimismo rodó junto a Paco Roncero y ACNUR el documental “Mi última comida” en un campo de refugiados de Ghana, transmitiendo valores fundamentales de responsabilidad y solidaridad que tanta falta hacen hoy en día.

—ENG Susi Díaz has been the owner and chef of restaurant La Finca in Elche for 30 years. Her menu is characterised by citrus fruits, aromatic herbs and flowers grown in her garden, which she uses to go with indigenous fish and seafood. The creativity and innovation present in her kitchen are evident in her way of combining traditional flavours with the latest trends of international cuisine. All of this led to her being awarded one Michelin star, which she has maintained year after year since 2006, and two suns in the Campsa guide. Susi Díaz has been collaborating for more than ten years in different radio and television programmes, such as “Top Chef”, where she enters her fourth season. Along with Paco Roncero and ACNUR, she also shot the documentary “Mi última comida” (My Last Meal) in a refugee camp in Ghana, thereby transmitting the fundamental values of responsibility and solidarity which are so necessary today.



Turrón de Jijona y Alicante

— Esp

Los turrones de Jijona y Turrón de Alicante son una mezcla de ingredientes naturales de gran calidad: almendra tostada, azúcares y miel y clara de huevo, que hacen de ellos un alimento de gran poder energético, rico en glúcidos, grasas vegetales insaturadas, proteínas de alto valor biológico y fibra dietética. La experiencia y tradición obtenida a lo largo de los años ha permitido que las industrias turroneras de Jijona puedan ofrecer cada año una variada gama de turrones y dulces que aun manteniendo su elaboración artesanal, incorporan un añadido de innovación en sus ingredientes.

Receta

Turrón de ciervo

Limpiamos el lomo de ciervo, con sus huesos y junto con las verduras elaboramos un jugo de su asado. Una vez tenemos el lomo limpio lo maceramos con el vino tinto, el agua de mar y las aromáticas durante 24 horas.

Cortamos en juliana la lombarda y la cocemos hasta dejarla al dente. Deshuesamos los dátiles y los cortamos, los mezclamos con la lombarda y el jugo del asado del ciervo y lo llevamos a hervor. Mientras tanto marcamos en una sartén el lomo de ciervo con las aromáticas hasta dorar. Una vez dorado, lo pasamos por el turrón de Alicante como si fuera un empanado por toda su vuelta.

Presentación. Dispondremos el guiso de lombarda, los dátiles y el jugo de ciervo en el plato elegido. Sobre éste, el lomo de ciervo con el empanado de turrón de Alicante. Por último, lo decoramos con unas flores silvestres.

Maridaje Sugerido:

Vino tinto Monastrell D.O Alicante

Raciones: 4 personas

Tiempo: 1 hora

ESP Ingredientes

1000 gr lomo de
ciervo
250 gr lombarda
100 gr dátiles
de Elche

100 gr turrón
de Alicante
200 gr jugo de ciervo
500 gr Vino tinto Monastrell
C/s flores silvestres y

aromáticas
100 gr zanahoria
100 gr cebolla
100 gr agua de mar

Alicante Turrón

(type of nougat)

— Eng

Turrones from Jijona and Alicante consist of a combination of natural ingredients of great quality: toasted almonds, sugars, honey and egg white; this makes them a food with great energetic power, rich in carbohydrates, unsaturated vegetable fats, proteins of high biological value and dietary fibre. Experience and tradition gained over the years have enabled the turrón industries in Jijona to offer a wide range of turrones and sweets each year, and while maintaining their handcrafted production, they have incorporated an extra element of innovation to their ingredients.

Recipe

Venison Turrón

Clean the venison sirloin; make some gravy by roasting bones and vegetables. Once the sirloin is clean, marinate it in the red wine, seawater and aromatic ingredients for 24 hours. Cut the red cabbage in julienne and cook until it is al dente. Pit dates, cut and mix them with the red cabbage and the venison gravy and bring it to a boil. Meanwhile, put the venison loin with the aromatic ingredients in a frying pan and fry until golden brown. Once it’s browned, coat the sirloin with Alicante turrón, as in schnitzel style.

Presentation. Arrange the red cabbage stew, dates and venison gravy on a plate. On top, place the venison sirloin coated in Alicante turrón. Finally, decorate with some wild flowers.

Suggested wine to go with it:
Red wine Monastrell, D.O. Alicante

Rations: 4 people
Time: 1 hour

ENG Ingredients

1000 g venison sirloin	200 g venison gravy	100 g carrot
250 g red cabbage	500 g red wine Monastrell	100 g onion
100 g Elche dates	Wild aromatic flowers	100 g seawater
100 g Alicante turrón	(to taste)	



Sergio Sierra
Teatro Bistrot

—ESP Sergio Sierra es un cocinero afinando en Alicante, copropietario de El Portal y de Teatro Bistrot. El Portal es un restaurante-taberna con una amplia oferta de tapas y vinos y coctelería, que ha sido galardonado recientemente con 1 Sol de la Guía Repsol. Además, ha recibido el premio en la categoría ‘Otra forma de comer’ de la Academia Valenciana de Gastronomía y es el único establecimiento en España con el título de ‘Krug Ambassade’. Su segunda aventura, también con un Sol Repsol, el Teatro Bistrot, es un espacio concebido para la investigación sobre la cultura, las raíces, la gastronomía y las recetas olvidadas de la provincia alicantina, así como para los productos de la Comunitat Valenciana.

—ENG Sergio Sierra is a chef living in Alicante, co-owner of El Portal and Teatro Bistrot. El Portal is a restaurant and bar with a wide range of tapas, wines and cocktails, which has recently been awarded 1 Sun from the Repsol Guide. In addition, it has received an award in the category Otra forma de comer (‘another way of eating’) from the Academia Valenciana de Gastronomía and is the only establishment in Spain with the title of ‘Krug Ambassade’. Sergio Sierra’s second project, Teatro Bistrot, which has also been awarded with 1 Sol from Repsol, is a space created for researching the culture, roots, gastronomy and the forgotten recipes of the province of Alicante, as well as produce of the Valencia Region.



La zona de producción amparada por la Denominación de Origen está situada en la parte nordeste de la provincia de Alicante, extendiéndose a varias localidades de la Marina Baixa. En esta zona del interior se dan unas condiciones naturales muy aptas para el cultivo del nispero, como son el clima cálido y unas aguas de calidad excelente. El método de cultivo es totalmente artesanal, así como la manipulación y el envasado, consiguiendo unos altos niveles de calidad. Los nísperos presentan una piel muy delgada y resistente de color anaranjado que se desprende con facilidad, una pulpa jugosa, brillante y compacta y su sabor puede ser dulce o agri dulce.

Receta

Arroz meloso de nísperos
Callosa d'en Sarrià y galeras

Picada de ñoras. Sofreír la ñora junto con el perejil sin tallo, el ajo y el tomate triturado. A continuación, triturar todos los ingredientes en una picadora hasta conseguir una pasta homogénea.

Fondo de galeras. (700 ml de caldo aprox) Tostar las galeras en el horno, mientras tanto, hacer una bresa con la cebolla y la zanahoria y pochar hasta que este tierna. Una vez estén las galeras bien tostadas, mezclarlas con la bresa y añadir el agua. Hervir durante 40 minutos y dejar reposar el caldo durante una noche en cámara. Al día siguiente, llevar nuevamente a ebullición y colar.

Fondo del pescado de roca. Eviscerar el pescado de roca y poner en una olla, añadir el agua y el laurel. Por otro lado hacer una bresa, con la cebolla y el pimiento, y a continuación, pochar bien la cebolla y el pimiento, añadir el pimentón y la picada de ajo y perejil, por ultimo añadir el tomate triturado. Dejar hervir durante unos 20 minutos. Añadir la bresa a la olla en el pescado de roca y dejar hervir durante 1 hora y colar.

Confit de nísperos. Escoger los nísperos Callosa d'en Sarrià más maduros, confitarlos en aceite de oliva suave, y reservarlos en su mismo aceite.

Arroz meloso de nísperos y galeras. Calentar el aceite de oliva en una olla de hierro. Marcar bien las galeras por los dos lados y reservar. Pochar la cebolla lentamente hasta que esté transparente. Añadir el pimiento cortado en brunoise y el tomate, en este orden, y dorar. Añadir el azafrán que habremos tostado previamente y la picada de ñoras. Sofreír bien para evitar el sabor amargo del ajo una vez acabada la cocción. Sofreír la sepia.

Verter los dos caldos que hemos calentado previamente, hervir y añadir el arroz. Mover el arroz de vez en cuando para que suelte el almidón y así conseguir dar melosidad al caldo. Por último, en los dos últimos minutos de cocción añadir las galeras que hemos pelado, las que hemos sofrido y los nísperos.

ESP Ingredientes

Picada de ñoras 60 gr ñora 1200 gr tomate maduros 100 gr perejil 200 gr ajos	3 litros agua 200 gr cebolla 200gr de pimiento 2 hojas laurel	Sarrià confitados (preparados previamente) 250 ml de fondo de galeras
Fondo de galeras (700 ml de caldo aprox) 1 kg galeras 2 litros agua mineral 400 gr cebolla 200 gr zanahoria	Arroz meloso de nísperos y galeras 80 ml aceite de oliva virgen extra 150 gr cebolla tierna 100 gr pimiento rojo 100 gr tomate maduro Azafrán	250 ml de fondo de pescado de roca 120 gr de arroz bomba 50 gr de sepia cortada en brunoise
Pescado de roca (1.200 ml de caldo) 1 Kg pescado de roca	50 gr de picada de ñoras 200 gr de galeras 100 gr de nísperos Callosa d'en	Picada de ñoras 5 gr pimentón 20 gr de picada de ajo y perejil

Nísperos Callosa d'en Sarrià — Eng

The production area covered by the Denomination of Origin is located at the northeast of the province of Alicante, extending to several localities of Marina Baixa. In this interior area, there are natural conditions which are very suitable for the loquat crop, such as the warm climate and the excellent quality of the water. Their cultivation is totally artisanal, as are the handling and packaging, thereby achieving high levels of quality. Loquats have an orange-coloured skin, which is very thin, resistant and easy to peel; their taste can be sweet to bitter-sweet and they have a bright juicy compact pulp.

Recipe

Arroz Meloso (creamy rice) with Loquats from Callosa d'en Sarrià and Mantis Shrimps

Minced ñoras Sauté ñoras in parsley (stems removed), garlic and crushed tomato. Then blend all the ingredients in a mincer into a homogeneous paste.

Mantis shrimp base Bake the mantis shrimps in the oven and meanwhile braise the onions and carrots until tender. Once shrimps are well toasted, mix them with the vegetables and add the water. Boil for 40 minutes and let the stock rest for one night in a cool place. The next day, boil again and strain.

Rockfish base Eviscerate the rockfish and put in a pot, add water and the bay leaves. Apart, cut up the onions and peppers and mix them; then fry them lightly, adding paprika, minced garlic, parsley and finally, crushed tomatoes. Boil for about 20 minutes. Add the braised mix to the pot with the rockfish. Boil for 1 hour and strain.

Loquat confit Choose the ripest Callosa d'en Sarrià loquats, confit with mild olive oil and set aside in the same oil.

Creamy rice with loquats and mantis shrimps Heat the olive oil in an iron pot, brown the mantis shrimps well on both sides and set aside. Fry the onion slowly until it is transparent, add the pepper cut in brunoise and the tomato, in this order, and fry until brown. Add the saffron previously toasted and the chopped up ñoras. Sauté well to avoid the bitter taste of garlic after cooking. Sauté the cuttlefish. Pour the two stocks that we have previously heated, boil and add the rice. Stir the rice occasionally so that it releases the starch and thus produces a creamy broth. Finally, in the last two minutes of cooking add the mantis shrimps which we had previously peeled and fried, along with the loquats.

ENG Ingredients

Minced ñoras (Spanish dried pepper)	(1,200 ml broth)	100 gr red pepper
60 gr ñoras	1 kg rockfish	100 gr ripe tomatoes
1200 gr ripe tomatoes	3 litres water	Saffron
100 gr parsley	200 gr onion	50 gr chopped up ñora peppers
200 gr garlic	200 gr pepper	200 gr mantis shrimps
Mantis shrimp base (approx. 700 ml of stock)	2 bay leaves	100 gr glazed Callosa d' en Sarrià
1 kg mantis shrimps	5 gr paprika	loquats (prepared beforehand)
2 litres mineral water	20 gr ground garlic and parsley	250 ml mantis shrimp base
400 gr onion	Creamy rice with loquats and mantis shrimps	250 ml rockfish base
200 gr carrot	80 ml extra virgin	120 gr Bomba rice (Spanish rice brand)
Rockfish base	olive oil (from arbequina olives)	50 gr of cuttlefish
	150 gr spring onion	cut in brunoise



Cristina Figueira
Restaurant El Xato

—ESP Cristina Figueira, la actual jefa de cocina de “El Xato”, es hoy por hoy el alma del restaurante. El devenir de la vida ha hecho que esta decidida mujer se dedicase finalmente en cuerpo y alma a la cocina, algo que no entraba dentro de sus iniciales planes de vida, ya que se dedicaba a la rama sanitaria.

Los fines de semana le ayudaba a su suegra en el bar y de ella fue aprendiendo toda la cocina tradicional, se dio cuenta de que no se le daba del todo mal, y empezó a hacer cursos en el Cdt, donde aprendió todas las técnicas culinarias actuales .

Al enfermar su suegro, Cristina y su marido Francisco tomaron el relevo de la empresa, siendo ellos la cuarta generación. A Cristina le gustaba la cocina de vanguardia e hizo varios Stages en Restaurantes de estrellas Michelin por toda España y Francisco se sacó el título de Sumiller. En el año 2004 el Restaurante consiguió un Bib Gourmand por la guía Michelin, además, ha recibido numerosos premios, como mejor cocinera de Alicante, Mejor jefe de Sala de la Comunidad Valenciana, varios premios a la bodega por la defensa de los vinos de la Comunidad Valenciana, entre otros.

—ENG Cristina Figueira, current chef of “El Xato”, is today the life and soul of the restaurant. A series of events led this determined woman to finally devoting herself in body and soul to cooking, which initially wasn't part of her life plans since she was involved in the health sector.

On weekends, she helped her mother-in-law in the bar. She learned all the arts of traditional cooking from her. Having become aware of her natural cooking ability, she enrolled in courses at the Cdt (official centre for tourism-related training), where she learned all the modern cooking techniques.

When her father-in-law fell ill, Cristina and her husband, Francisco, took over the business, thus becoming the fourth generation. Cristina liked avant-garde cuisine and had work placement experience at several Michelin star restaurants in Spain, and Francisco became a qualified Sommelier. In 2004, the Restaurant obtained a Bib Gourmand from the Michelin guide. In addition, they have received numerous awards, such as Best Cook in Alicante, Best Head Waiter of the Community of Valencia; their wine cellar has also received several awards for promoting wines of the Valencian Community.

Recetario
MADEINCV





GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu



COMUNITAT
VALENCIANA



CONHOSTUR
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA