DÉNIA, cocina de tradición y mar.

Dénia

DÉNIA, cocina de tradición y mar.

Siempre he deseado como ciudadano de Dénia hacer partícipes a la mayor cantidad de gente posible de cómo es mi ciudad y su gastronomía.

La mesa y sus platos son un momento de encuentro, de tertulia y de experiencias sensitivas. Dénia es una ciudad mimada por el Mediterráneo que nos brinda sus mejores pescados y nuestra única y particular Gamba Roja de Dénia.

La unión del Mediterráneo y nuestra tierra han favorecido que la gastronomía local de Dénia se convierta en una de las más apreciadas y deseadas del mundo. Esta simbiosis, de exquisitos productos y excelentes visionarios de la cocina, hace que hoy Dénia tenga una extraordinaria oferta culinaria. Entre los muchos genios de la cocina que moran en Dénia, unos elegidos están asociando el nombre de Dénia a la Excelencia Gastronómica. Una combinación de tradición mediterránea y una visión moderna de la cocina confluyen en momentos irrepetibles cuando se disfruta de la comida en Dénia.

Desde el Departamento y la Concejalía de Turismo hemos intentado a través de este recetario aproximarles unas cuántas propuestas en forma de recetas para que pueda empezar a saborear lo que encontrará cuando se acerque a Dénia.

Antonio J. Sentí Doménech

Concejal de Turismo
Ayuntamiento de Dénia

Entrantes.

01 / Gamba de Dénia hervida

02 / Gamba de Dénia a la plancha

03 / Gambeta amb bleda
(Gambita con acelgas)

04 / Polp amb penques (Pulpo con pencas)

05 / Sang amb ceba (Sangre con cebolla)

06 / Borreta de melva

07 / Coca de anchoas

08 / Coca crujiente de boquerones

09 / Coca de guisantes

10 / Aspencat

11 / Tomacat

12 / “Eriçons” al natural

Gamba de Dénia hervida

Preparación

En un recipiente poner a hervir el agua de mar y agregar la sal de grano. Cuando el agua comience a hervir, agregar las gambas, reducir el fuego al mínimo y mantener la cocción de este modo durante 4 minutos.

Pasado este tiempo, retirar el recipiente del fuego y enfriar el agua con hielo, para servir las gambas inmediatamente.

Ingredientes

- 2 kg. de gamba de Dénia
- 10 l. de agua de mar
- Sal de grano (muy gruesa)

Gamba de Dénia a la plancha

Preparación

Colocar sal marina en una plancha formando una capa de 1 cm. aproximadamente y calentar.
Cuando la sal comience a convertirse en costra, añadir las gambas. Mantener las gambas sobre la sal 2 minutos y medio por cada lado y servir.

Ingredientes

- 2 kg. de gamba de Dénia
- Sal de grano (muy gruesa)

Gambeta amb bleda
(Gambita con acelgas)

Preparación

Ponemos ajo en aceite y sofreímos, después añadimos las acelgas y luego las gambitas. Cuando ya están bien sofritas, añadimos el pimentón dulce, la guindilla y la sal.

Luego un poco de agua (lo mínimo posible, siempre tiene que quedar presente el aceite) y dejar a fuego lento hasta que se terminen de cocinar.

Ingredientes

- 100 gr. de acelgas
- 1/2 diente de ajo
- Aceite
- 3 gr. de pimentón dulce
- 1 o 2 guindillas
- 200 gr. de gambeta
- Sal

Polp amb penques
(Pulpo con pencas)

Preparación

Comprar los pulpos frescos y gruesos. Dejar en el congelador durante una semana para ablandarlos. Transcurrido el plazo, limpiar y cortar en trozos de 3 cm. de tamaño. Colocar en una cazuela 1/4 de litro de aceite de oliva, añadir la cebolla cortada en gajos, las pencas cortadas habiéndolas puesto previamente a remojo con agua y sal para perder el sabor amargo, la cabeza de ajos, el laurel, la pimienta y el pimentón, todo en crudo.

Agregar el vino blanco y dejar cocer a fuego lento durante 2 horas aproximadamente, hasta que el pulpo esté en su punto.

Ingredientes

- 2 kg. de pulpo grueso
- 6 pencas
- 1 cabeza de ajos
- 2 cebollas
- 5 hojas de laurel
- 50 gr. de pimienta en grano
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 250 cl. de aceite
- Sal

Sang amb ceba
(Sangre con cebolla)

Preparación

Sofreímos en un poco de aceite la sangre, cortada previamente en cuadrados de 3 cm. aproximadamente y la reservamos.
A continuación, procedemos a asar la cabeza de ajos y la reservaremos.
Picamos la cebolla y la sofreímos. Una vez esté dorada, agregamos la guindilla y el caldo de carne. Una vez sazonado el conjunto, agregamos la sangre y la cabeza de ajos. Lo mantendremos a fuego lento hasta que la sangre esté en su punto.

Ingredientes

- 500 gr. de sangre cocida
- 3 cebollas
- Orégano
- 1 cabeza de ajos
- 1/2 litro de caldo de carne
- 1 guindilla (opcional)
- Aceite
- Sal

Borreta de melva

Preparación

Desalar la melva durante 3 horas. Desalar los tomates secos 1 hora. Secar ambos ingredientes y reservar.
Sofreír los ajos tiernos troceados y agregar los tomates. Calentar agua con la melva y cuando rompa a hervir pasar rápidamente a agua con hielo, para que quede dura. Secar. Incorporar la melva troceada y dejar cocer a fuego lento, agregando un poco de agua. Rectificar de sal y mantener la cocción durante 15 minutos aproximadamente.

Ingredientes

- 300 gr. de melva en salazón
- 8 tomates secos
- 1 manojo de ajetes
- Aceite
- Sal
- Agua

Coca de anchoas

Preparación

En una cazuela poner agua a calentar con un puñado de sal y un vaso de aceite. Cuando comience la ebullición retirar del fuego. Añadir la harina de maíz (más fuerte) y la de trigo, previamente mezcladas y tamizadas. Remover hasta formar una pasta homogénea. Dejar reposar la masa 20 minutos y formar con ella unas tortitas planas. Hornear a 200 grados. Cuando estén casi doradas, agregar por encima trocitos de anchoa, previamente desalados y desespinados.

Ingredientes

- 250 gr. de anchoas
- 250 gr. de harina de trigo
- 200 gr. de harina de maíz
- Aceite
- Sal
- Agua

Coca crujiente de boquerones

Preparación

Limpiar los boquerones y macerarlos unas horas con limón, aceite de oliva virgen y sal. Estirar con un rodillo el hojaldre hasta que quede muy fino, pinchar con un tenedor y hornear 180 grados, colocando peso encima, por ejemplo garbanzos crudos. De este modo el hojaldre quedará crujiente y plano. A continuación despepitar los tomates, cortarlos en láminas, sazonarlos y hornearlos. Pochar las cebollas a fuego lento y salpimentar. Colocar sobre el hojaldre el tomate, después la cebolla y los boquerones con la piel a la vista. Hornear ligeramente el conjunto y aderezar con el aceite de albahaca (triturar la albahaca con el aceite).

Ingredientes

- 500 gr. de boquerones
- 2 tomates maduros
- 1/2 cebolla
- 200 gr. de hojaldre
- Albahaca fresca
- Pimienta
- Aceite
- 1 limón
- Aceite balsámico
- Sal

Coca de guisantes

Preparación

Amasar la harina, la levadura, el huevo, la sal y las 2 cucharadas de aceite en frío. Dejar en reposo 30 minutos. Aplanar y distribuir la masa en una fuente de horno engrasada. Sofreír la cebolla bien picada, agregar los guisantes y por último el tronco de atún, previamente desalado durante 5 horas. Rellenar cada coca con una porción del sofrito y hornear a 200 grados.

Ingredientes

- 500 gr. de harina de trigo
- 1 gr. de levadura de fuerza
- 2 cucharadas de aceite
- 1 huevo
- 500 gr. de guisantes
- 200 gr. de atún en salazón
- 2 cebollas

Aspencat

Preparación

Desalar las migas de bacalao entre media y una hora (según el calor). Escurrir y reservar. En una bandeja colocar los pimientos, las berenjenas, los tomates, las cebollas con un poco de aceite y sal. Hornear y dar la vuelta para que se asen por todas partes. Dejar enfriar y pelar, eliminando piel y semillas. Colar el caldo que hayan dejado y reservar. Machacar los dientes de ajo en el mortero. En un bol colocar las verduras troceadas y a tiras limpias, aliñar con el caldo del asado, agregar un poco de aceite, los ajos machacados, un poco de vinagre y sal. Dejar macerar un rato antes de servir.

Ingredientes

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

Tomacat

Preparación

En un caldero de hierro sofreír los pimientos verdes, cortados a tiras, y reservar. A continuación añadir los ajos y la berenjena cortada a pedazos, sin que llegue a dorarse. Agregar los tomates pelados y finalmente incorporar el "sangatxo", previamente desalado durante 1 hora. Añadir un poco de agua, rectificar de sal y cocer a fuego lento durante 25-30 minutos.

NOTA: Los pimientos una vez fritos deben cubrirse con un papel de cocina durante 15 minutos. A continuación resultará más fácil pelarlos. Es conveniente pelar los tomates y eliminar sus semillas.

Ingredientes

- 200 gr. de "sangatxo"
- 3 pimientos verdes
- 2 berenjenas
- 4 tomates
- 4 dientes de ajo
- Aceite
- Agua
- Sal

"Eriçons" al natural

Preparación

Cortar los erizos, bien con una guillotina o con ayuda de unas tijeras. En este último caso, introducirlas por la parte superior y cortar en forma de corona. A continuación lavar con agua de mar (o agua con sal en su defecto). Comer con una cucharilla.

Ingredientes

· 4 docenas de erizos

Platos.

01 / Arroz a Banda

02 / Arroz caldoso marinero

03 / Fideuà

04 / Llandeta

05 / Puchero con pelotas

06 / Arroz con conejo y caracoles

07 / Arroz con coliflor y bacalao

08 / Arroz negro

09 / Arroz con espinacas y boquerones

10 / Arroz al horno

11 / Arrós amb fesols i naps

12 / Paella valenciana

13 / Rape amb all i pebre

14 / Lubina a la sal

15 / Rape con gambas de Dénia

Arroz a banda

Preparación

Se pica una ñora, media cebolla, una hoja de laurel y dos ajos, todo triturado y mezclado. Por otra parte se pican 2 ajos, perejil y se mezclan con un poquito de agua. Se prepara un caldo de pescado con mucha variación de pescado (rascasas, caballa, cabeza de rape, cangrejos, galeras, etc.) Se sofríe la sepia con los 75 ml. de aceite y un poco de sal. Se añaden de 2 a 3 cucharadas de la mezcla de ñora efectuada anteriormente, una cucharada de la mezcla de ajo, el tomate y se va sofriendo. Añadir la pimienta, el azafrán y echar el arroz. Sofreír lentamente. Añadir posteriormente el pimentón, mezclarlo con el resto y en seguida, añadir el caldo de pescado. Hervir a fuego fuerte 15 minutos aproximadamente (cuando lleve unos minutos hirviendo, rectificar de sal). Bajar el fuego y esperar a que se consuma el caldo. Una vez consumido, apagar el fuego.

Este plato se sirve acompañado de "all i oli" (ajoaceite).

Ingredientes

- 1 ñora
- 1/2 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 4 ajos
- Perejil
- 75 ml. de aceite (un cucharón de servir sopa aprox.)
- 2 cucharadas soperas de tomate triturado
- 2 litros de caldo de pescado
- Sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 cucharadita pequeña de azafrán
- 1 cucharada de pimentón
- 1 sepia mediana picada
- 400 gr. de arroz

Arroz caldoso marinero

Preparación

Sofreír la ñora y reservar. Cocer la morralla en una olla con 1,5 litros de agua y colarlo. Sofreír las gambas, el rape, la escorpa y la sepia. Añadir una samorreta hecha de tomate natural, ajo picado y una pizca de pimentón. Incorporar el caldo del pescado, la ñora sofrita, el azafrán, una ramita de perejil y el arroz. Dejar cocer 20 minutos.

Ingredientes

- 320 gr. arroz ecológico bomba de la marjal de Pego
- 100 gr. aceite oliva
- 400 gr. gamba de Dénia
- 100 gr. rape troceado
- 100 gr. lomos de escorpa
- 800 gr. morralla
- 100 gr. sepia troceada
- 1 ñora
- 6 dientes de ajo
- 2 tomates naturales frescos
- Perejil
- Pimentón dulce
- Azafrán

Fideuà

Preparación

En una paellera con un poco de aceite sofreímos primero el pescado y luego el marisco, cuando estén dorados, se reservan. A continuación, se sofríe el ajo y, cuando han tomado color, se añade el tomate rallado hasta que cambie de color, se añade el pimentón, removemos de nuevo para que no se queme, añadimos el caldo de pescado caliente. Se deja hervir unos 4 minutos y se agrega las hebras de azafrán y los fideos. Se sube el fuego los primeros 5 minutos y luego se reduce y se deja otros 5 a fuego medio. Transcurrido ese tiempo se añade el pescado, se rectifica de sal y se deja otros tres minutos más. Se incorporan los mariscos y se dejan hervir muy poco tiempo, justo hasta que los fideos estén a punto. Se deja reposar un par de minutos y ya se puede servir.

Ingredientes

- 400 gr. de fideos nº 2
- 200 gr. de rape
- 2 sepias
- 4 cigalas
- 8 gambas
- 4 mejillones
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 cucharadita de pimentón
- Azafrán en hebras
- Sal
- Media tacita de aceite
- Caldo de pescado de roca

Llandeta

Preparación

Limpiar el pescado.
Pelar y trocear las cebollas, los tomates y los dientes de ajo.
Pelar y cortar las patatas a rodajas de 1 cm. de grosor y tapizar con ellas el fondo de la bandeja.
Disponer encima las cebollas, los tomates, ajos, piñones, la guindilla y el perejil picado.
Por último situar el pescado. Rociar con el aceite, el agua y rectificar de sal.
Cocer a fuego lento 25-30 minutos regando de vez en cuando el pescado con el propio caldo de cocción.
Pinchar de vez en cuando las patatas hasta que estén en su punto.
Añadir las gambas, 5 min. antes de que acabe la cocción.
Una vez cumplido el tiempo de cocción, retirar y servir.

Ingredientes

- 1/2 kg. de gambas
- 2 kg. de pescado blanco variado (rape, dorada, merluza, mero,...)
- 2 cebollas
- 3 tomates
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de piñones
- 2 dl. de aceite (2 tacitas)
- 2 dl. de agua
- 1 kg. de patatas
- Guindilla
- Perejil
- Sal

Puchero con pelotas

Preparación

Poner los garbanzos a remojo la noche anterior. En una olla con agua incorporar las carnes, los garbanzos y los huesos. Dejar cocer y desespumar cuando rompa a hervir. Añadir las verduras. Sazonar. Cuando esté listo, separar parte del caldo para utilizar posteriormente en la cocción de las pelotas.

Para las pelotas: en un recipiente poner miga de pan del día anterior y escaldar vertiendo medio vaso de caldo de puchero. Añadir la carne picada de ternera y de cerdo y los higaditos bien picados. Incorporar el diente de ajo finamente picado, con el perejil, los piñones troceados, la raspadura del limón, una pizca de canela y la yema de huevo (reservar la clara). Salpimentar y formar con la masa bolas del tamaño de pelotas de tenis. Para su elaboración mojar las manos con un poco de zumo de limón. Batir la clara y pasar por ella las pelotas. Ir colocando con cuidado las pelotas en el caldo de puchero caliente que habíamos apartado. Dejar cocer 20 o 30 minutos a fuego lento.

Ingredientes

Para el caldo del puchero:
- 1 hueso de caña
- 250 gr. de garreta de ternera
- 500 gr. de gallina
- 100 gr. de tocino
- 150 gr. de garbanzos
- 2 pencas
- 2 patatas
- 1 chirivía y 1 zanahoria
- 1 napicol
- 1 boniato y 1 cebolla
- 250 gr. de col
- Azafrán y sal

Para las pelotas:
- 250 gr. de magro de cerdo picado
- 250 gr. de ternera picada
- 1 higadito de pollo
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de piñones
- 1 huevo
- Pan del día anterior
- Pimienta y canela
- Raspadura de limón
- Perejil y sal

Arroz caldoso con conejo y caracoles

Preparación

Doramos el conejo en una cazuela con un poco de aceite y sal. A continuación, se añaden todas las verduras y se rehogan. Se les da unas vueltas y se añaden los caracoles, que se tendrán bien limpios y precocinados. Se añade el tomate rallado y se vierten el agua y el azafrán. Se deja hervir unos 10 minutos, se incorpora el arroz y se cuece de 15 a 20 minutos según el gusto del punto del arroz.

Ingredientes

- Medio conejo troceado o 4 trozos por persona
- 300 gr. de caracoles bien limpios y precocinados
- 4 alcachofas
- 250 gr. de garrofón
- 400 gr. de arroz
- 200 gr. de judías verdes
- 4 ajos
- 1 tomate
- Azafrán en hebra
- Sal
- 1 tacita de aceite

Arroz con coliflor y bacalao

Preparación

En una cazuela con un poco de aceite se fríen los ajos tiernos. Se añade la coliflor en pequeños racimos, se dora, añadimos el tomate y en cuanto cambie de color agregamos el pimentón (procurando siempre que no se queme). Se incorporan también el azafrán y el bacalao desmenuzado. Se echa el arroz teniendo en cuenta que se debe controlar la sal y se continúa la cocción a fuego medio entre 15 y 20 minutos más, hasta que el arroz esté en su punto.

Ingredientes

- 150 gr. de bacalao desalado (penca)
- 400 gr. de arroz
- 350 gr. de coliflor
- 3 ajos tiernos
- 1 tomate
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón
- Sal
- Azafrán en hebras
- Agua

Arroz negro

Preparación

En una paella, verter el aceite. Sofreír la ñora, junto con el tomate, el ajo y el pimentón, añadir la sepia, el rape y la gamba, poner el arroz y saltear todo. Diluir la tinta del calamar con el caldo de pescado e incorporar al resto de ingredientes junto con el azafrán y la sal. Dejar hervir durante 18 minutos.

Ingredientes

- 400 gr. de arroz
- 100 cc. de aceite de oliva
- 1 ñora
- 2 dientes de ajo picado
- 1 tomate rallado
- 200 gr. de sepia troceada
- 150 gr. de cola de gamba pelada
- 150 gr. de rape troceado
- Azafrán
- Pimentón dulce
- Sal
- 1'5 l. de caldo de pescado de roca
- 200 cc. de salsa de tinta de calamar.

Arroz con espinacas y boquerones

Preparación

Limpiar y desespinar los boquerones. Salarlos y reservar. Sofreír la ñora y machacar en el mortero. Cuando esté bien machacada hacer lo mismo con los dientes de ajo. Entretanto sofreír el tomate, que también incorporamos a la picada, junto con un poco de sal y las hebras de azafrán. Sofreír las espinacas y a continuación el arroz. Agregar la picada del mortero y a continuación el caldo o agua en su defecto, sazonar y dejar cocer durante 15 minutos (8 a fuego vivo y el resto a fuego lento). Añadir los boquerones y mantener la cocción 5 minutos más. El arroz debe quedar un poco caldoso-meloso.

Ingredientes

- 400 gr. de boquerones
- 250 gr. de espinacas
- 4 dientes de ajo
- 250 gr. de arroz
- 1500 cl. de caldo de pescado
- 1 tomate
- 1 ñora
- Azafrán
- Aceite
- Sal

Arroz al horno

Preparación

Sofreír con un poco de aceite las costillas troceadas, las rodajas de patata y la cabeza de ajos. Reservar. En una cazuela de barro sofreír el arroz, agregar el pimentón y unas hebras de azafrán. Agregar el sofrito de patatas y costillas. Añadir agua, los garbanzos (previamente a remojo), sal, la cabeza de ajos en el centro y hornear 16-18 minutos. Cuando falten 8 minutos agregar las morcillas troceadas y a última hora el tomate crudo a rodajas finas.

Ingredientes

- 350 gr. de costilla de cerdo
- 1 patata grande
- 1 cabeza de ajos
- 1 tomate en rodajas
- 100 gr. de garbanzos
- 300 gr. de arroz
- 2 morcillas
- Azafrán
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 l. de agua (o caldo)
- Aceite
- Sal

Arrós amb fesols i naps

Preparación

En un caldero, sofreír las costillas y las manitas hasta dorarlas, después poner el tomate y el ajo. Añadir el caldo, los nabos, las judías, el pimiento y el azafrán. A los 10 minutos añadir el arroz y rectificar de sal. Hervir durante 15/20 minutos a fuego lento.

Ingredientes

- 400 gr. de arroz
- 100 cc. de aceite
- 300 gr. de costilla de cerdo troceada
- 200 gr. de nabos
- 150 gr. de judías blancas secas
- 150 gr. de manitas de cerdo
- 1 tomate rallado
- 2 ajos picados
- Azafrán
- Pimentón dulce
- Sal
- 1'5 l. de caldo de verdura y carne

Paella valenciana

Preparación

Se pone una paellera a fuego medio, se añade el aceite y, cuando esté caliente, se doran el conejo y el pollo troceados y salados previamente. Se sofríe la carne hasta que esté bien dorada y entonces se añaden la ferradura, el garrofón y la tabella. Se continúa la cocción durante unos 8-10 minutos más y se añade el tomate rallado. Se remueve hasta que pierda un poco del agua de vegetación y se añaden el arroz, el pimentón, el azafrán, los caracoles y el agua. Cuando arranque el hervor, se rectifica de sal y se continúa la cocción entre 15 y 20 minutos más hasta que el arroz quede seco.

Ingredientes

- 400 gr. de conejo cortado en trozos pequeños
- 400 gr. de pollo cortado en trozos pequeños
- 250 gr. de judías verdes
- 150 gr. de judía blanca
- 150 gr. de garrofón
- 1 tomate maduro
- 300 gr. de arroz
- Media taza de aceite
- 24 caracoles de montaña precocinados
- Azafrán
- Pimentón dulce
- Sal

"All i pebre" de rape

Preparación

Se sofríen los ajos sin pelar. Los reservamos. Sofreímos la patata a trozos y poco a poco añadimos el rape hasta que quede dorado. Añadimos una cucharada de pimentón cuidando que no se queme. En un mortero se pican las almendras junto con los ajos.

Calentamos el caldo de pescado y añadimos la picada, el laurel, las patatas y el rape dejando que hierva unos 10 minutos.

Ingredientes

- 1 cola de rape limpia (cuatro trozos por persona)
- 1 cucharada de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 cabeza de ajos
- 2 patatas
- 75 gr. de almendras saladas con piel
- Fondo de pescado
- Aceite y sal

Lubina a la sal

Preparación

Limpiar la lubina por dentro y quitar escamas. En una bandeja de horno colocamos un colchón de sal, ponemos la lubina y cubrimos completamente y humedecemos la sal.
Con el horno precalentado introducimos la lubina durante 35/40 minutos aproximadamente a 180º (por cada kg. de pescado, 20 minutos a 180º)
Se da un golpe para desprender la sal. Se sirven los lomos con un poco de aceite de oliva por encima.

Ingredientes

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

Rape con gambas de Dénia

Preparación

Realizar un fumet (sofreír morralla, cangrejos, tomate, cebolla y ñora cruda y a continuación llevar a ebullición), colar y reservar. Además se hace una picada con tres ñoras, una cebolla, una hoja de laurel, diez dientes de ajo crudos y una rama de perejil (preparar la picada pochando todos los ingredientes y triturar). Una vez realizada la picada se añaden los tomates naturales rallados para sofreírlos junto a las almendras picadas, una cucharada sopera de harina, las hebras de azafrán y el pimentón. En ese momento se añade el coñac, el vino blanco, el perejil y la sal. Rociar con el fumet y cuando empiece a hervir se incorpora el rape y dejarlo en ebullición durante 8 o 10 minutos. Añadir las gambas en el último minuto y rectificar de sal.

Ingredientes

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

Postres.

01 / Coca María

02 / Arrop i talladetes

03 / Buñuelos de calabaza

04 / Tarta de calabaza y chocolate

05 / Flan de café y naranja

Coca María

Preparación

Se baten los huevos y se les añade a continuación la leche, el aceite, el azúcar, la harina, el limón, la canela y las gaseosas. Se mezcla todo. Se pone la mezcla en el molde (al cual le hemos puesto papel de aceite). Una vez echada la masa en el molde, se espolvorea por encima con un poco de azúcar y canela. Se mete al horno a 150º y se deja 30 minutos (habiendo precalentado el horno a 180º durante 25 minutos).

Ingredientes

- 4 huevos
- 4 papeles de gaseosa azules y blancos
- 2 vasos de leche
- 1 vaso de aceite
- 1/2 vaso de harina
- 1/2 vaso de azúcar
- Raspadura de limón
- 1 cucharada de canela

Arrop i talladetes

Preparación

Cortar la calabaza, eliminando la piel, y a tiras de 1 cm. de anchura y grosor y 4 cm. de longitud aproximadamente. Sumergir la calabaza en agua, en la que habremos disuelto una cucharada de cal viva. Mantener la fruta en esta disolución de 2 a 3 horas hasta que la fruta quede endurecida. Lavar cuidadosamente y escurrir. En una cacerola verter el litro de mosto, agregar la calabaza y el azúcar y calentar a fuego lento, removiendo a menudo, durante 2 o 3 horas hasta que el mosto quede espeso. Quedará oscuro y los trozos quedarán empapados del sabor del mosto. Colocar en tarros y sellar al baño maría.

Ingredientes

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

Buñuelos de calabaza

Preparación

Hervir la calabaza, sin piel ni semillas y triturar. Mezclar con la harina y agregar los dos huevos (para evitar que absorban mucho aceite). Amasar y reservar. Calentar bien el aceite e ir depositando los buñuelos, hechos a mano o con molde, y freír por las dos partes. Colocar un papel de cocina para que absorba el excedente de aceite y servir con un poco de azúcar por encima.

Ingredientes

- 1 kg. de calabaza
- 500 gr. de harina de repostería
- 2 huevos
- Aceite

Tarta de calabaza y chocolate

Preparación

Batir los huevos, añadir la harina, el azúcar y la pulpa de la calabaza cocida y triturada. Colocar la masa en un molde y depositar la mezcla anterior.
Añadir el chocolate bastante espeso para que no se deposite en el fondo e introducir en el horno durante 40 minutos a 160º.

Ingredientes

- 300gr. pulpa de calabaza
- 200gr. de chocolate puro espeso
- 300gr. de azucar
- 3 cucharadas de harina
- 7 huevos
- Masa quebrada congelada

Flan de café y naranja

Preparación

Batir los huevos y mezclar con la leche, el nescafé y la leche condensada.
Caramelizar los moldes y colocar las naranja en rodajas finas.
Rellenamos los moldes con la mezcla líquida, lo metemos al horno al baño maría durante 30 minutos a 180º.
Presentamos con un fondo de mermelada de naranja e hilos de corteza de naranja muy finos.

Ingredientes

- 4 huevos
- 1 litro de leche
- 2 sobres de nescafé
- 1 taza pequeña de leche condensada
- 2 naranjas
- 4 cucharas de azúcar

DÉNIA, cocina de tradición y mar.

FOTOGRAFÍA
Mircea Bezergheanu

Juan LLantada
(Rape con gambas de Dénia, arroz caldoso marinero)

DÉNIA, cocina de tradición y mar.

Dénia

Turismo Dénia
Plaza Oculista Buigues, 9 / 03700 Dénia
Tel. 96 642 23 67 - 902 114 162
Fax 96 578 09 57
e-mail denia@touristinfo.net / www.denia.net

Costa Blanca
www.costablanca.org

COMUNITAT VALENCIANA

edición 2008/09