



platts de Manises

21 jan ~ 21 mar²³

SALA da CAPELA

museu de olaria



10 plats de
Manises



Barcelos acolhe, no Museu de Olaria, uma exposição de louça cerâmica de Manises, localidade que, tal como Barcelos, integra a Rede de Cidades Criativas da UNESCO.

A similitude entre os dois territórios não se limita, apenas, a terem a distinção e o reconhecimento internacional da UNESCO, antes se estende ao facto de figurarem na mesma modalidade de Cidade Criativa - Artesanato e Arte Popular - e, nesse campo, partilharem uma tradição produtiva de séculos, que é a arte de produzir cerâmica.

Não sendo possível datar com exatidão o início da produção da olaria na região de Barcelos, há, contudo, referências bibliográficas que remetem essa atividade para o início do século XIII. Desde aí, com maior ou menor dificuldade, as atividades ligadas ao barro e à cerâmica moldaram o nosso tecido social e cultural, e marcaram uma identidade muito própria da designada região oleira de Barcelos.

De certa forma, o mesmo sucedeu em Manises, cuja atividade cerâmica remonta ao período muçulmano, sendo as suas louças já muito famosas nos séculos XV e XVI.

Tal como também acontece no concelho de Barcelos com a louça utilitária, a cerâmica de Manises também está muito ligada à gastronomia, não apenas à louça destinada à confeção de alimentos, mas, sobretudo, às peças que compõem ricos e vistosos serviços de mesa.

Sendo para nós uma honra acolher esta mostra da cultura cerâmica de Manises, a forma de podermos retribuir esta gentileza é levar até esta cidade amiga uma mostra do nosso artesanato figurativo. Brevemente nos encontraremos lá.

Muito obrigado.

Mário Constantino Lopes
Presidente da Câmara de Barcelos

Barcelos acoge una exposición de cerámica de Manises, localidad que, como Barcelos, forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

La similitud entre ambos territorios no se limita a la distinción y el reconocimiento internacional de la UNESCO, se extiende a la misma categoría de Ciudad Creativa -Artesanía y Arte Popular- y, en este ámbito, comparten una tradición productiva centenaria, que es el arte de producir cerámica.

Aunque no sea posible datar con precisión el inicio de la producción alfarera en la región de Barcelos, existen referencias bibliográficas que remontan esta actividad a principios del siglo XIII. Desde entonces, con mayor o menor dificultad, las actividades vinculadas al barro y a la cerámica han configurado nuestro tejido social y cultural, y han marcado una identidad muy específica en la llamada región alfarera de Barcelos.

En cierto modo, lo mismo ocurrió en Manises, cuya actividad cerámica se remonta a la época musulmana, y su cerámica ya era muy famosa en los siglos XV y XVI.

Como también ocurre en el municipio de Barcelos con la vajilla utilitaria, la cerámica de Manises también está estrechamente vinculada a la gastronomía, no sólo la vajilla utilizada para preparar los alimentos, sino sobre todo las piezas que componen ricas y vistosas vajillas. Como nos sentimos honrados de acoger esta exposición de la cultura cerámica de Manises, la forma que tenemos de devolver esta gentileza es llevar a esta ciudad amiga una muestra de nuestra artesanía figurativa. Nos reuniremos allí pronto.

Muchas gracias.

Mário Constantino Lopes
Alcalde de Barcelos

Barcelos hosts, at the Pottery Museum, an exhibition of ceramics from Manises, a region that, like Barcelos, is part of the UNESCO Creative Cities Network.

The similarity between the two territories is not limited to the distinction and international recognition of UNESCO, but broadens to the fact that they figure in the same category of Creative Cities - Crafts and Folk Arts - and, in this field, share a tradition of centuries, which is the art of producing ceramics.

It is not possible to precisely date the beginning of the pottery production in the region of Barcelos, however there are bibliographic references that mention this activity in the beginning of the 13th century. Since then, with greater or lesser difficulty, the activities connected to clay and pottery have shaped our social and cultural society, and have marked a very distinct identity of the so-called pottery region of Barcelos.

In a certain manner, the same happened in Manises, whose ceramic activity dates back to the Muslim period, and its pottery was already very famous in the 15th and 16th centuries.

Like in Barcelos region the utilitarian ware, the pottery of Manises is also very much linked to gastronomy, not only the ware utilized to make food, but above all, the pieces that make a rich and beautiful tableware.

Thus, we are honored to host this exhibition of the ceramic culture of Manises, as a way for us to repay this kindness will be by bringing to this friendly city an exhibition of our figurine crafts. Soon we will meet there.

Thank you very much.

Mário Constantino Lopes
Mayor of Barcelos

MANISES. El millor menjar del món per a la millor ceràmica del món

Quantes vegades en un restaurant hem pensat allò de "que bonica la vaixel·la, però el menjar no està a l'altura". Anècdotes gastronòmiques a banda, tenim clar que en Manises complim amb les dues premisses bàsiques per a triomfar en un bon dinar o sopar. Receptes locals delicioses que es mengen també amb els ulls. Creacions culinàries que brillen sobre plats, fonts, tasses, morters i recipients de tota mena, amb el segell de qualitat i bellesa de la ceràmica manisera.

Quins millors arguments podem mostrar al món que la ceràmica i la cuina tradicionals? Dos elements fonamentals per entendre que el turisme, en Manises, té una forta personalitat gastronòmica i artística.

Aquest maridatge - cuina i ceràmica- no seria possible sense el compromís de moltes dones i homes que han mantingut viva la flama dels plats típics manisers en els fogons de les cases particulars i dels restaurants. I amb ells, eixos ceramistes que al llarg dels segles han modelat i pintat cada peça perquè menjar uns fesols rodats o una tomateta de frare siguin un goig per als nostres sentits. És el moment de rescatar de l'oblit tots els menjars populars manisers i que els nostres restaurants i bars ajuden a difondre les receptes que s'han compilat en aquesta publicació.

Vull felicitar a tota la gent que ha fet possible el llibre de receptes, en especial a Amparo Suria i a tot el Departament de Turisme. Des d'aquestes línies convida els veïns a que paren taula i gaudisquen de la nostra cuina. I anime a les ments inquietes maniseres -que en tenim moltes- a seguir recuperant la nostra història i tot el patrimoni cultural que ens fa ser poble.

Gràcies a tots i bon profit!

MANISES. La mejor comida del mundo para la mejor cerámica del mundo

Cuántas veces en un restaurante hemos pensado aquello de "qué bonita la vajilla, pero la comida no está a la altura". Anécdotas gastronómicas a parte, tenemos claro, que en Manises cumplimos con las dos premisas básicas para triunfar en una buena comida o cena. Recetas locales deliciosas que se comen también con los ojos. Creaciones culinarias que brillan sobre platos, fuentes, tazas, morteros y recipientes de todo tipo, con el sello de calidad y belleza de la cerámica manisera.

¿Qué mejores argumentos podemos mostrar en el mundo que la cerámica y la cocina tradicional? Dos elementos fundamentales para entender que el turismo, en Manises, tiene una fuerte personalidad gastronómica y artística.

Este maridaje – cocina y cerámica- no sería posible sin el compromiso de muchas mujeres y hombres que han mantenido viva la llama de los platos típicos maniseros en los fogones de las casas particulares y de los restaurantes. Y con ellos, esos ceramistas que a lo largo de los siglos han modelado y pintado cada pieza para que comer "fesols rodats" o una "tomateta de frare" sean un gozo para nuestros sentidos. Es el momento de rescatar del olvido todas las comidas populares maniseras y que nuestros restaurantes y bares ayuden a difundir las recetas que se han recopilado en esta publicación.

Quiero felicitar a toda la gente que ha hecho posible el libro de recetas, en especial a Amparo Suria y a todo el Departamento de Turismo. Desde estas líneas invito a los vecinos a que pongan las mesas y disfruten de nuestra cocina. Y animo a las mentes inquietas maniseras -que tenemos muchas- a seguir recuperando nuestra historia y todo el patrimonio cultural que nos hace ser pueblo.

Gracias a todos y ¡buen provecho!

Jesús Borràs i Sanchis
Alcalde de Manises

MANISES. A melhor comida do mundo para as melhores cerâmicas do mundo.

Quantas vezes num restaurante demos por nós a pensar “que linda loiça, mas a comida não lhe faz jus”. Histórias gastronómicas à parte, é claro para nós que em Manises cumprimos as duas premissas básicas para ter sucesso num bom almoço ou jantar. Deliciosas receitas locais que também podem ser comidas com os olhos. Criações culinárias que brilham em pratos, taças, copos, canecas e noutros recipientes, com o selo de qualidade e beleza da cerâmica de Manises.

Que melhores argumentos podemos mostrar ao mundo do que a cerâmica e a cozinha tradicional? Dois elementos fundamentais para compreender que o turismo em Manises tem uma forte personalidade gastronómica e artística.

A ideia de reunir - cozinha e cerâmica - não seria possível sem o empenho de muitas mulheres e homens que têm mantido viva a chama dos pratos típicos de Manises nas cozinhas em casa e nos restaurantes. E, com eles, aqueles oleiros que ao longo dos séculos modelaram e pintaram cada peça de modo a que comer “fesols rodats” ou uma “tomateta de flare” seja motivo de alegria para os nossos sentidos. É tempo de resgatar do esquecimento toda a comida popular de Manises e que os nossos restaurantes e bares ajudem a divulgar as receitas compiladas nesta publicação. Quero felicitar todas as pessoas que tornaram possível o livro de receitas, especialmente Amparo Suria e todo o Departamento de Turismo.

A partir destas linhas, convido os vizinhos a pôr as mesas e a apreciar a nossa cozinha. E encorajo as mentes inquietas maniseras - e que temos muitas - a continuar a recuperar a nossa história e todo o património cultural que marca a nossa identidade.

Obrigado a todos e bom apetite!

Jesus Borràs i Sanchis
Presidente da Câmara de Manises

MANISES. The best food in the world for the best ceramics in the world.

How many times in a restaurant have we thought “how beautiful the crockery is, but the food doesn’t do it justice”. Gastronomic anecdotes aside, it is clear to us that in Manises we fulfill the two basic premises to succeed in a good lunch or dinner. Delicious local recipes that can also be eaten with the eyes. Culinary creations that shine on plates, bowls, cups, mugs and containers of all kinds, with the seal of quality and beauty of Manises ceramics.

What better arguments can we show the world than ceramics and traditional cuisine? Two fundamental elements to understand that tourism in Manises has a strong gastronomic and artistic personality.

The idea of bringing together - cooking and ceramics - would not be possible without the commitment of many women and men who have kept alive the flame of typical Manises dishes in the kitchens at home and in restaurants. And with them, those potters who over the centuries have modeled and painted each piece so that eating “fesols rodats” or a “tomateta de flare” is joyfulness for our senses. It is time to rescue from oblivion all the popular foods of Manisera and that our restaurants and bars help to spread the recipes that have been compiled in this publication, I want to congratulate all the people who have made possible the recipe book, especially Amparo Suria and the entire Department of Tourism.

From these lines, I invite the neighbors to set the tables and enjoy our cuisine. And I encourage the restless minds maniseras - which we have many - to continue recovering our history and all the cultural heritage that makes our identity.

Thank you all and bon appetit!

Jesus Borràs i Sanchis
Mayor of Manises

Aquest llibre és molt especial per a mi, ja que uneix les meues dos passions, la cuina i l’artesanía ceràmica, de la meua ciutat natal, la meua estimada Manises.

L’objecte d’aquest llibre és recollir les receptes de la cuina tradicional manisera, presentades en diferents peces de ceràmica local. És un llibre dirigit a tots els aficionats a la gastronomia, a la cuina tradicional i a la bona taula, en la qual té un protagonisme especial el recipient que contindrà l’aliment.

Des de xicoteta em va interessar la cuina i gaudia entrant a tafanejar el que feia ma mare.

Als catorze anys, vaig començar a col·leccionar retalls de receptes de revistes i a apuntar-me’n algunes de ma mare. Actualment continue ampliant la meua col·lecció amb llibres, revistes i algunes que vaig apuntant d’amigues o “iaies”, que m’han explicat els seus trucs i secrets. Però la cuina que més m’agrada és la tradicional, feta amb ingredients senzills, la que és capaç de sorprendre els nostres familiars o convidats.

Un altre dels meus amors és la ceràmica, la nostra senya d’identitat. I no hi ha peça per humil que siga que no m’agrade.

En aquest llibre, s’uneix la cuina tradicional manisera amb la nostra ceràmica. I el “maridatge” és perfecte. Qualsevol plat, per senzill que siga, servit en una mostra del nostre art es converteix en el menjar més deliciós.

A més, contribueix al fet que seguisquen vives tant les receptes de les nostres iaies com la nostra artesanía.

Este libro es muy especial para mí ya que aúna mis dos pasiones, la cocina y la artesanía cerámica de mi ciudad natal, mi querida Manises.

El objeto de este libro es recoger las recetas de la cocina tradicional manisera, presentadas en diferentes piezas de cerámica local. Es un libro dirigido a todos los aficionados a la gastronomía, a la cocina tradicional y a la buena mesa, en la que tiene un protagonismo especial el recipiente que contiene el alimento.

Desde pequeña me interesó la cocina y disfrutaba entrando a curiosear lo que hacía mi madre.

A los catorce años, empecé a coleccionar recortes de recetas de revistas y a apuntarme algunas de mi madre. Actualmente continuo ampliando mi colección con libros, revistas y algunas que voy apuntando de amigas o “abuelas”, que me han contado sus trucos y secretos. Pero la cocina que más me gusta es la tradicional, hecha con ingredientes sencillos, la que es capaz de sorprender a nuestros familiares o invitados.

Otro de mis amores es la cerámica, nuestra seña de identidad. Y no hay pieza por humilde que sea que no me guste.

En este libro, se une la cocina tradicional manisera con nuestra cerámica. Y el “maridaje” es perfecto. Cualquier plato, por sencillo que sea, servido en una muestra de nuestro arte se convierte en el más delicioso manjar.

Además, contribuye a que sigan vivas tanto las recetas de nuestras abuelas como nuestra artesanía.

Amparo Suria Arenes

Este livro é muito especial para mim, pois combina as minhas duas paixões, cozinhar e o artesanato de cerâmica da minha cidade natal, a minha amada Manises, com o objetivo de recolher as receitas da cozinha tradicional, apresentadas em diferentes peças de cerâmica local.

É um livro dirigido a todos os fãs da gastronomia, da cozinha tradicional e da boa comida, no qual o recipiente que contém a comida desempenha um papel especial.

Desde criança que me interesso por cozinhar e gostava de ver o que a minha mãe fazia. Aos catorze anos, comecei a recolher recortes de receitas de revistas e a escrever algumas das receitas da minha mãe.

Hoje em dia, continuo a expandir a minha coleção com livros, revistas e algumas receitas que escrevi de amigos ou "avós", que me contaram os seus truques e segredos. Porém a cozinha que mais gosto é a tradicional, feita com ingredientes simples, a que é capaz de surpreender os nossos familiares ou convidados.

Outro dos meus amores é a cerâmica, a nossa marca de identidade. E não há nenhuma peça, por mais humilde que seja, que eu não goste. Neste livro, a cozinha tradicional Manisera é combinada com a nossa cerâmica. E esta "união" é perfeita.

Qualquer prato, por mais simples que seja, servido numa amostra da nossa arte torna-se a iguaria mais deliciosa, e também contribui para manter vivas tanto as receitas das nossas avós como o nosso artesanato.

This book is very special to me because it combines two of my passions, cooking and my hometown ceramic craftsmanship, my beloved Manises, and the purpose of this book is to collect the recipes of the traditional Manises cuisine, presented in different pieces of local ceramics.

It is a book intended to all fans of gastronomy, traditional cuisine and good food, in which the recipient that contains the food plays a special role.

Since I was a child I have been interested in cooking and I enjoyed observing my mother. At the age of fourteen, I began to collect clippings of recipes from magazines and to write down some of my mother's.

At present I continue to expand my collection with books, magazines and some that I write down from friends or "grandmothers", who have told me their tricks and secrets. But the cuisine that I enjoy the most is the traditional, made with simple ingredients, which is able to surprise our family or guests.

Another of my loves is ceramics, our sign of identity. And there is no piece, no matter how humble it may be, that I don't like. This book, of traditional Maniseira cuisine is combined with our pottery. And the "union" is perfect.

Any dish, however simple it may be, served in one of our ceramic creations becomes the most delicious delicacy and contributes to keep alive both the recipes of our grandmothers and our craftsmanship.

Ensalada Valenciana de Festa



Fàcil



15 min.



4 persones

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa ni sucre.

INGREDIENTS:

¼ d'encisam
1 tomata
½ ceba
1 pot de lloms de tonyina en oli
1 ou dur
Olives i pimentó en salmorra
Sal
Oli
Vinagre

PREPARACIÓ:

Es posa a bollir l'ou entre 8 i 10 minuts.
Mentrestant, es renten les verdures.
Es talla la tomata en gallons i la ceba en làmines fines.

Es col·loca en una font, primer l'encisam i després la ceba i la tomata. A continuació s'afeg la tonyina desfeta i l'ou dur tallat a rodanxes.

Finalment, es posen les olives i les tires de pimentó en salmorra. En el moment de servir, s'amaneix amb una vinagreta d'oli, vinagre i sal.

NOTES:

Els pimentons en salmorra són difícils de trobar però es poden fer a casa. Primer cal escaldar-los i després es posen a curar durant un mes o mes i mig en una salmorra feta amb 1 litre d'aigua, 100 g de sal i 1 raig de vinagre.

Ensalada Valenciana de Fiesta

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa ni azúcar.

INGREDIENTES:

¼ de lechuga
1 tomate
½ cebolla
1 bote de lomos de atún en aceite
1 huevo duro
Olivas y pimiento en salmuera
Sal
Aceite
Vinagre

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir el huevo entre 8 y 10 minutos.
Mientras tanto, se lavan las verduras.
Se corta el tomate en gajos y la cebolla en láminas finas.

Se coloca en una fuente, primero la lechuga y después la cebolla y el tomate. A continuación se añade el atún desmenuzado y el huevo duro cortado en rodajas.

Por último, se ponen las aceitunas y las tiras de pimiento en salmuera. En el momento de servir, se adereza con una vinagreta de aceite, vinagre y sal.

NOTAS:

Los pimientos en salmuera son difíciles de encontrar pero se pueden hacer en casa. Primero hay que escaldarlos y después se ponen a curar durante 1 mes o mes y medio en una salmuera hecha con 1 litro de agua, 100 g de sal y 1 chorrito de vinagre.

Amparo Suria Arenes

Ensaladera y vinagrera.
La Cerámica Valenciana de José Gimeno.



Salada Valenciana de Festa



Fácil



15 min.



4 persones

Valencian Party Salad

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem açúcar

INGREDIENTES:

¼ de alface
1 tomate
½ cebola
1 frasco de lombos de atum em azeite
1 ovo cozido
Azeitonas e pimento em salmoura
Sal
Azeite
Vinagre

PREPARAÇÃO:

Põe-se a cozer o ovo durante 8 a 10 minutos.
Durante esse tempo, lavam-se as verduras.
Corta-se o tomate em gomos e a cebola em lâminas finas.

Numa travessa, coloca-se primeiro a alface e depois a cebola e o tomate. Em seguida, junta-se o atum desfiado e o ovo cozido cortado às rodelas.

Por último, dispõem-se as azeitonas e as tiras de pimento em salmoura. No momento de servir, tempera-se com um molho vinagrete de azeite, vinagre e sal.

NOTAS:

Os pimentos em salmoura são difíceis de encontrar, mas podem ser feitos em casa. Primeiro é preciso escaldá-los e depois deixam-se a marinar durante 1 mês ou mês e meio numa salmoura feita com 1 litro de água, 100 g de sal e 1 pouco de vinagre.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, sugar free

INGREDIENTS:

¼ of lettuce
1 tomato
½ onion
1 jar of tuna loins in olive oil
1 hard-boiled egg
Olives and red bell pepper in brine
Salt
Olive oil
Vinegar

PREPARATION:

Put the egg on to boil for 8 to 10 minutes.
During this time, wash the vegetables.
Cut the tomato in segments and the onion in thin slices.

First place the lettuce on a platter, then the onion and tomato.
Then add the shredded tuna and the sliced hard-boiled egg.

Finally, place the olives and the strips of pickled peppers.
When serving, season with a vinaigrette of olive oil, vinegar and salt.

NOTES:

Pickled peppers are hard to find, but can be made at home. First you have to blanch them, and then leave them to marinate for a month or a month and a half in a brine made with 1 liter of water, 100 g of salt, and 1 bit of vinegar.

*Ensaladera y vinagrera.
La Cerámica Valenciana de José Gimeno.*



Fesols Rodats



Fàcil



90 min.



4/6 persones

“Fesols Rodats”

Intoleràncies:

Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

1 o 2 alls
1 creïlla gran
La mateixa quantitat (en volum) d'abadejo
El doble de quantitat (en volum) de fesols blancs
Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

La vespra es posen a remulla els fesols durant 12 hores.
Després, es rebutja l'aigua de la remulla i es posen a bullir amb aigua sense afegir sal.
D'altra banda, es bull la creïlla amb l'abadejo.
Es piquen tots els ingredients per separat i es passen a un llibrell.
Es van mesclant els ingredients i alhora afegint oli mentre es mouen en “roda”, és a dir, com si s'estiguera fent allioli.

NOTES:

Es menja agafant porcions amb pa.
Es poden utilitzar fesols ja cuits, amb la qual cosa es redueix molt el temps de preparació.

Intolerancias:

Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

1 o 2 ajos
1 patata grande
La misma cantidad (en volumen) de bacalao
El doble de cantidad (en volumen) de alubias blancas
Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

La víspera se ponen a remojo las alubias durante 12 horas.
Después, se desecha el agua del remojo y se ponen a hervir con agua sin añadir sal.
Por otra parte, se hierva la patata con el bacalao.
Se pica todos los ingredientes por separado y se pasan a un lebrillo. Se van mezclando los ingredientes y añadiendo aceite al mismo tiempo mientras se mueven en “roda”, es decir, como si se estuviese haciendo ajoaceite.

NOTAS:

Se come cogiendo porciones con pan.
Se pueden utilizar alubias ya cocidas con lo que se reduce el tiempo de preparación.



Video-recepta



Lebrillo. Cerámicas Palanca.

Fesols Rodats



Fàcil



90 min.



4/6 persones

Fesols Rodats

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

1 ou 2 dentes de alho
1 batata grande
A mesma quantidade (em volume) de bacalhau
O dobro da quantidade (em volume) de feijão branco
Azeite

PREPARAÇÃO:

Na véspera, coloca-se o feijão a demolhar durante 12 horas. Depois, deita-se fora a água em que se demolhou o feijão e põe-se a ferver com água sem adicionar sal. Por outro lado, põe-se a cozer a batata com o bacalhau. Picam-se todos os ingredientes separadamente e passam-se a um prato fundo. Misturam-se os ingredientes e vai-se acrescentando azeite ao mesmo tempo enquanto se mexem em "roda", isto é, como se se estivesse a fazer uma maionese de alho.

NOTAS:

Este prato come-se pegando em porções com pão. É possível utilizar feijão já cozido com o qual se reduz muito o tempo de preparação.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

1 or 2 cloves of garlic
1 large potato
The same amount (by volume) of codfish
Twice the amount (by volume) of white beans
Olive oil

PREPARATION:

The day before, soak the beans for 12 hours. Then, discard the water in which the beans were soaked and boil it with water without adding salt. On the other hand, boil the potato with the codfish. Chop all the ingredients separately and put them in a deep dish. Mix the ingredients and add olive oil at the same time while stirring in a "wheel", that is, as if you were making a garlic mayonnaise.

NOTES:

This dish is eaten by taking portions with bread. It is possible to use already cooked beans, which greatly reduces preparation time.

Video-recepta



Lebrillo. Cerámicas Palanca.



Esgarradet



Fàcil



40 min.



4 persones

“Esgarradet”

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

1 pimentó roig
Abadejo salat un poc dessalat, la mateixa quantitat en volum que de pimentó torrat
1 all
Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

Es torra el pimentó torrat sencer.
Es pot usar graella, forn, olla, etc.
Mentre es torra es dessala un poc el abadejo i es desfà a tires.
Es pica l'all.
Es pela el pimentó i s'esgarra també en tires.
Es mescla tot i s'afi g l'oli d'oliva.
Es serveix amb pa torrat.

Intolerancias: Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

1 pimiento rojo
Bacalao salado un poco desalado, la misma cantidad en volumen que de pimiento asado
1 diente de ajo
Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Se asa el pimiento rojo entero. Se puede usar parrilla, horno, olla, etc.
Mientras se asa se desala un poco el bacalao y se desmenuza a tiras. Se pica el ajo.
Se pela el pimiento y se desgarra también tiras.
Se mezcla todo y se añade el aceite de oliva.
Se sirve con pan tostado.

*Bandeja y cuenco.
Taller de Cerámica Rafael Mora Esteve.*



Esgarraet



Fácil



40 min.



4 persones

Esgarraet

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

1 pimento vermelho
Bacalhau salgado (um pouco dessalgado, a mesma quantidade em volume que de pimento assado)
1 dente de alho
Azeite

PREPARAÇÃO:

Assa-se o pimento vermelho inteiro. Pode usar-se uma grelha, o forno, um tacho, etc.
Enquanto se assa, demolha-se um pouco o bacalhau e desfaz-se em lascas.
Pica-se o alho.
Tira-se a pele ao pimento e corta-se também em tiras.
Mistura-se tudo e acrescenta-se o azeite.
Serve-se com pão torrado.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, egg free, sugar free

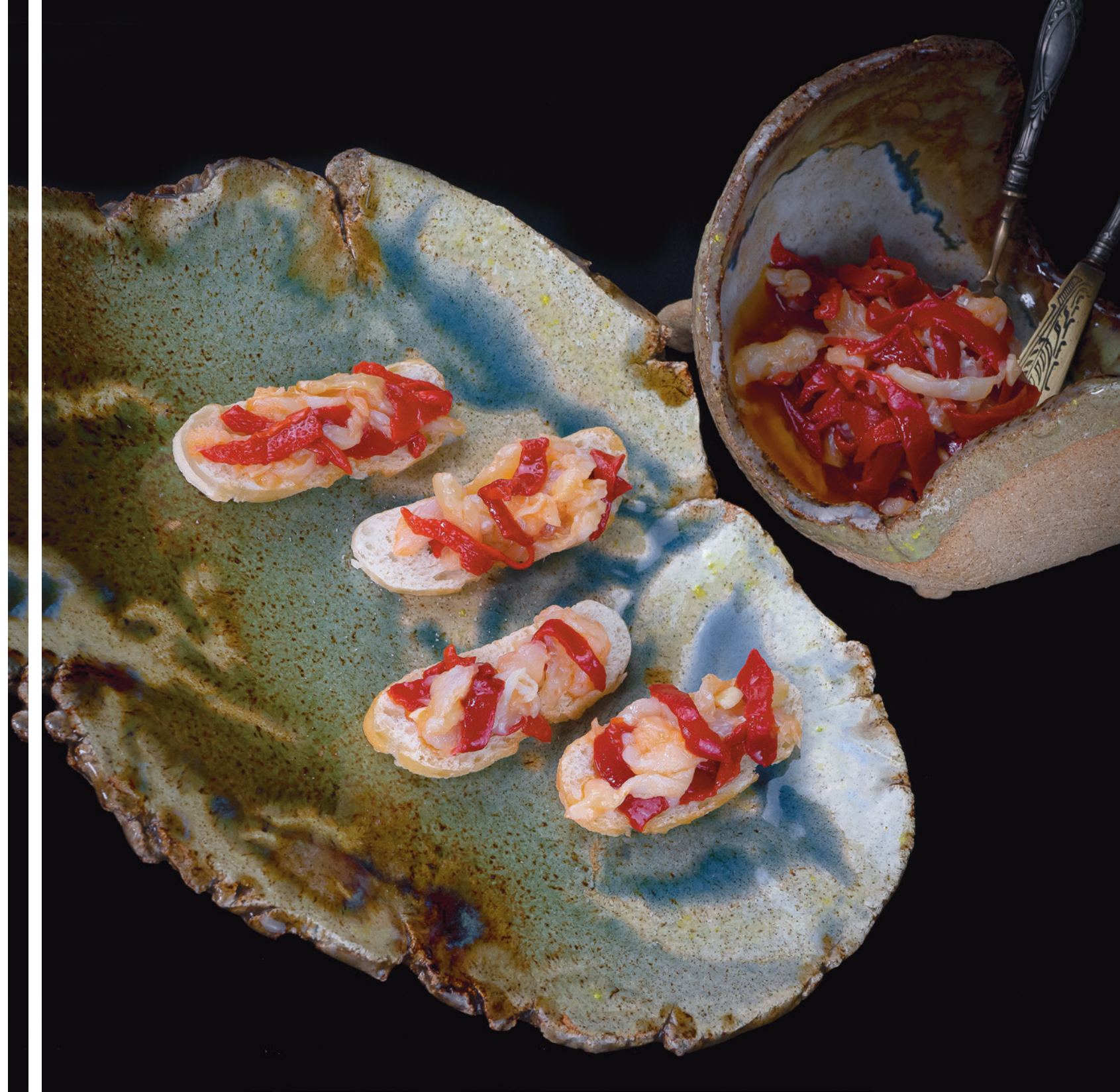
INGREDIENTS:

1 red bell pepper
Salted (slightly desalted) codfish (Same amount by volume as roasted peppers)
1 clove of garlic
Olive oil

PREPARATION:

Roast the whole red bell pepper. You can use a grill, the oven, a pan, etc.
While it is roasting, soak the codfish a little and shred it.
Chop the garlic.
Remove the skin from the bell pepper and cut it into strips.
Mix everything together and add the olive oil.
Serve with toasted bread.

*Bandeja y cuenco.
Taller de Cerámica Rafael Mora Esteve.*



Pimentó amb Tonyina



Mitjana



60 min.



4 persones

“Pimentó amb Tonyina”

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

½ kg de pimentons trossejats
150 g de tonyina o una mescla de tonyina i abadejo
1 kg de tomata ratllada
25-50 g de pinyons
Oli d'oliva
½ vareta de canella

PREPARACIÓ:

Se sofrig el pimentó fins que comence a estar tendre.
S'afeg la tonyina o la mescla de tonyina i abadejo desfet.
Es remena per a mesclar els ingredients i s'agreguen els pinyons.
Quan els pinyons estiguen daurats s'agrega la tomata i es deixa coure a foc lent.
A mitjan cocció s'afeg la canella.
Servir amb torrades de pa.

NOTES:

Per a fer aquesta recepta es recomana utilitzar tonyina de sorra o tonyina d'illada en oli o en salaó. En aquest cas es rentarà bé i fins i tot es pot dessalar.

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

½ k de pimientos troceados
150 g de atún o mezcla de atún y bacalao
1 k de tomate rallado
25-50 g de piñones
Aceite de oliva
½ ramita de canela

PREPARACIÓN:

Se sofríe el pimiento hasta que empiece a estar tierno.
Se añade el atún o la mezcla de atún y bacalao desmenuzados.
Se remueve para mezclar los ingredientes y se agregan los piñones.
Cuando los piñones estén dorados se agrega el tomate y se deja cocer a fuego lento.
A media cocción se añade la canela.
Servir con tostadas de pan.

NOTAS:

Para hacer esta receta se recomienda utilizar “tonyina de sorra” o atún de ijada en aceite o en salazón. En este caso se enjuagará bien e incluso se puede desalar.

Cuenco y plato. Gresnaler.



Pimentó amb Tonyina



Mitjana



60 min.



4 persones

Pimentó amb Tonyina

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

½ kg de pimentos cortados em pedaços
150 g de atum ou mistura de atum e bacalhau
1 kg de tomate ralado
25-50 g de pinhões
Azeite
½ pau de canela

PREPARAÇÃO:

Refoga-se o pimento até começar a ficar macio.
Acrescenta-se o atum ou a mistura de atum e bacalhau desfeita em lascas.
Mexe-se até misturar os ingredientes e juntam-se os pinhões.
Quando os pinhões estiverem dourados junta-se o tomate e deixa-se cozinhar em lume brando.
A meio da cozedura adiciona-se a canela.
Serve-se com pão torrado.

NOTAS:

Para fazer esta receita recomenda-se utilizar "tonyina de sorra" ou barriga de atum em azeite ou salmoura. Neste caso, lava-se bem e inclusive pode-se dessalgar.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, no eggs, sugar free

INGREDIENTS:

½ kg of bell peppers cut into pieces
150 g tuna or a mixture of tuna and codfish
1 kg grated tomatoes
25-50 gr pine nuts
Olive oil
½ cinnamon stick

PREPARATION:

Saute the bell peppers until they start to become soft.
Add the tuna or the mixture of tuna and codfish shredded.
Stir until the ingredients are blended and add the pine nuts.
When the pine nuts are golden brown add the tomato and let it cook over low heat.
In the middle of cooking add the cinnamon.
Serve with toasted bread.

NOTES:

To make this recipe it is recommended to use "sorra tonyina" or tuna belly in olive oil or brine. In this case, it can well washed and can even be desalted.

Cuenca y plato. Gresnaler.



Tomateta de Frare



Fàcil



45 min.



6 persones

“Tomateta de Frare”

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

1 kg de tomates
200 g de abadejo salat
2 o 3 alls
Julivert picat
Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

Es renta el abadejo o es dessala.
Es piquen els alls i se sofrigen en l'oli calent.
S'afeg el julivert picat i es remena per a mesclar els ingredients.
S'incorpora l'abadejo desfet i se sofrig lleugerament.
A continuació, es posa la tomata ratllada i es deixa fer a foc lent, remenant de tant en tant.

NOTES:

Es pot prendre com a aperitiu, sobre torrades i, fins i tot, es pot preparar el tradicional “entrepà de tomateta de frare”.

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

1 k de tomates
200 g de bacalao salado
2 o 3 dientes de ajo
Perejil picado
Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Se enjuaga el bacalao o se desala.
Se pican los ajos en menudo y se sofríen en el aceite caliente.
Se añade el perejil picado y se remueve para mezclar todos los ingredientes. Se incorpora el bacalao desmenuzado y se sofríe ligeramente. A continuación, se pone el tomate rallado y se deja hacer a fuego lento, removiendo de vez en cuando.

NOTAS:

Se puede tomar como aperitivo, sobre tostadas e, incluso, se puede preparar el tradicional bocadillo “entrepà de tomateta de frare”.



Tomateta de Frare



Fácil



45 min.



6 persones

“Tomateta de Frare”

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

1 kg de tomate
200 g de bacalhau salgado
2 ou 3 dentes de alho
Salsa picada
Azeite

PREPARAÇÃO:

Passa-se o bacalhau por água ou demolha-se para tirar o sal.
Picam-se os alhos miudinhos e fritam-se no azeite quente.
Junta-se a salsa picada e mexe-se para misturar os ingredientes.
Acrescenta-se o bacalhau desfiado e refoga-se ligeiramente.
Em seguida, junta-se o tomate ralado e deixa-se cozinhar em lume brando, mexendo de vez em quando.

NOTAS:

Pode-se degustar como entrada, sobre torradas e, inclusive, pode-se preparar a tradicional sandes “entrepà de tomateta de frare”.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

1 kg of tomatoes
200 g salted codfish
2 or 3 cloves of garlic
Chopped parsley
Olive oil

PREPARATION:

Rinse the cod or soak it to remove the salt.
Chop the garlic finely and fry it in hot olive oil.
Add the chopped parsley and stir to mix the ingredients.
Add the shredded cod and saute lightly.
Then add the grated tomatoes and let it cook over low heat, stirring occasionally.

NOTES:

It can be tasted as a starter, on toast, and you can even prepare the traditional sandwich “entrepà de tomateta de frare”.

Cuencos. Aliarte Cerámica.



Putxero



Fàcil



2 hores
+ remull



6 persones

Intoleràncies:

Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

1 garreta de corder	¼ de gallina
1 falda de corder	250 g de cigrons
1 tros de costella de vedella	2 carlotes
1 os de genoll de vedella	1 xirivia
1 peu de porc	1 nap
1 o 2 espinassos de porc	2 penques de card
50 g de cansalada	2 creïlles
2 botifarres	Sal i safrà

PREPARACIÓ:

La vespra es posen a remulla els cigrons almenys durant 12 hores.

A l'endemà, es rebutja l'aigua de remulla i es posen els cigrons a bullir amb aigua.

En una altra olla, es posen a coure totes les carns, menys la botifarra, en aigua amb sal.

Quan bulla el caldo on està la carn, s'afi gen els cigrons i es continua amb la cocció.

A mitjan cocció, s'afi gen les verdures pelades i rentades, excepte la creïlla que es deixarà per al fi nal.

Quan falten 30 minuts, s'incorporarà la creïlla pelada i rentada i la botifarra.

Quan els cigrons estiguen tendres i la creïlla cuita, se separa la carn dels cigrons i de les verdures i es fi ltra el caldo.

NOTES:

A l'hora de servir es prepara una sopa amb el caldo. La resta se serveix en 2 safates: per una banda la carn trossejada i per l'altra els cigrons i les verdures també trossejades perquè els comensals puguem servir-se el que desitgen.

Puchero

Intolerancias:

Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

1 garreta de cordero	¼ de gallina
1 falda de cordero	250 g de garbanzos
1 trozo de ostilla de ternera	2 zanahorias
1 hueso de ternera de rodilla	1 chirivía
1 pie de cerdo	1 nabo
1 o 2 espinazos de cerdo	2 pencas de cardo
50 g de tocino	2 patatas
2 morcillas	Sal y azafrán

PREPARACIÓN:

La víspera se ponen a remojo los garbanzos durante 12 horas.

Al día siguiente, se desecha el agua de remojo y se ponen los garbanzos a hervir con agua.

En otra olla, se ponen a cocer todas las carnes, menos la morcilla, en agua con sal.

Cuando hierva el caldo donde está la carne se añadirán los garbanzos y se continua con la cocción.

A mitad cocción se añaden las verduras peladas y lavadas, excepto la patata que se dejará para el fi nal.

Cuando falten 30 minutos, se incorporará la patata pelada y lavada y la morcilla.

Cuando los garbanzos estén tiernos y la patata cocida, se separa la carne de los garbanzos y de las verduras y se fi ltra el caldo.

NOTAS:

A la hora de servir se prepara una sopa con el caldo.

El resto se sirve en 2 bandejas: por un lado la carne troceada y por otro los garbanzos y las verduras también troceadas para que los comensales puedan servirse lo que deseen.

Sopera y platos. La Cerámica Valenciana de José Gimeno.



Puchero



Fàcil



2 hores
+ remull



6 persones

Puchero

Intoleràncies:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

1 perna de borrego	¼ de galinha
1 peito de borrego	250 g de grão de bico
1 pedaço de entrecosto de vitela	2 cenouras
1 osso de vitela do Joelho	1 chervia
1 pé de porco	1 nabo
1 ou 2 espinhaços de porco	2 talos de cardo
50 g de toucinho	2 batatas
2 morcelas	Sal e açafrão

PREPARAÇÃO:

Na véspera, coloca-se o grão de bico a demolhar durante pelo menos 12 horas.

No dia seguinte, deita-se fora a água e põe-se o grão de bico a cozinhar com água.

Noutra panela, põem-se a cozer todas as carnes, menos a morcela, em água com sal.

Quando o caldo com a carne começar a ferver, junta-se o grão de bico e continua-se a cozedura.

A meio da cozedura juntam-se as verduras descascadas e lavadas, exceto a batata, que se deixará para o final.

Quando faltarem 30 minutos, junta-se a batata, descascada e lavada, e a morcela.

Quando o grão de bico estiver macio e a batata cozida, separa-se a carne do grão de bico e das verduras e filtra-se o caldo.

NOTAS:

No momento de servir, prepara-se uma sopa com o caldo. O resto serve-se em 2 travessas: por um lado, a carne partida em pedaços e, por outro, o grão de bico e as verduras também partidas para que os convivas possam servir-se do que quiserem.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

1 leg of lamb	¼ of chicken
1 rack of lamb	250 g chickpeas
1 piece of veal spare ribs	2 carrots
1 veal knee bone	1 parsnip
1 pork foot	1 turnip
1 or 2 pork bones	2 stalks of thistle
50 g bacon	2 potatoes
2 black pudding	Salt and saffron

PREPARATION:

The day before, put the chickpeas to soak for at least 12 hours.

The next day, discard the water and cook the chickpeas with water. In another pan, cook all the meat except the black pudding in salted water.

When the broth with the meat starts boiling, add the chickpeas and continue cooking.

Halfway through cooking, add the peeled and washed vegetables, except the potato, which is left until the end.

When 30 minutes are left, add the potato, peeled and washed, and the black pudding.

When the chickpeas are soft and the potato cooked, separate the meat from the chickpeas and vegetables and filter the broth.

NOTES:

At the time of serving, a soup is prepared with the broth. The rest is served on 2 platters: on one side, the meat, cut into pieces, and on the other side, the chickpeas and the vegetables, also cut into pieces, so that the guests can serve themselves whatever they want.

Sopera y platos. La Cerámica Valenciana de José Gimeno.



Rossejat



Fàcil



30 min.



4/6 persones

“Rossejat”

Intoleràncies:

Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

La quantitat de carn, verdures i cigrons dependrà del que haja sobrat del putxero del dia anterior.

Carn de putxero

Hortalisses de putxero

Cigrons de putxero

Arròs (1 gotet de café per persona)

Julivert picat

Un pessic de canella

Caldo de putxero (2 gotets de café per persona)

Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

Es calfa el forn a 200 °C.

Se sofrig l'arròs en oli calent.

S'afegim julivert picat i un pessic de canella.

Es posa en una cassola apta per al forn i es col·loquen les carns, hortalisses i cigrons.

S'aboca el caldo procurant que quede repartit per tota la cassola.

S'introdueix en el forn i es cou, a la mateixa temperatura, fins que s'haja consumit el caldo i comence a daurar-se per les vores.

NOTES:

Aquest arròs està més saborós si el caldo està més carregat de corder que de les altres carns.

Intolerancias:

Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

La cantidad de carne, verduras y garbanzos dependerá de lo que haya sobrado del puchero del día anterior.

Carne de puchero

Hortalizas de puchero

Garbanzos de puchero

Arroz (1 vasito de café por persona)

Perejil picado

Una pizca de canela

Caldo de puchero (2 vasitos de café por persona)

Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Se precalienta el horno a 200°C. Se sofríe el arroz en aceite caliente. Se añade perejil picado y una pizca de canela.

Se pone en una cazuela apta para el horno y se colocan las carnes, hortalizas y garbanzos.

Se vierte el caldo procurando que quede repartido por toda la cazuela.

Se introduce en el horno y se cuece, a la misma temperatura, hasta que se haya consumido el caldo y empiece a dorarse por los bordes.

NOTAS:

Este arroz está más sabroso si el caldo está más cargado de cordero que de las otras carnes.

Plato y bandeja. Gresnaler.



Rossejat



Fácil



30 min.



4/6 persones

“Rossejat”

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

A quantidade de carne, verduras e grão de bico dependerá do que tenha sobrado do “puchero” do dia anterior.

Carne de “puchero”

Hortaliças de “puchero”

Grão de bico de “puchero”

Arroz (1 chávena de café por pessoa)

Salsa picada

Uma pitada de canela

Caldo de “puchero” (2 chávenas de café por pessoa)

Azeite

PREPARAÇÃO:

Pré aquece-se o forno a 200°C.

Refoga-se o arroz em azeite quente.

Junta-se salsa picada e uma pitada de canela.

Coloca-se numa caçarola apta para o forno e dispõem-se as carnes, as hortaliças e o grão de bico.

Deita-se o caldo tentando que fique repartido por toda a caçarola.

Mete-se no forno e assa-se, à mesma temperatura, até o caldo ter sido absorvido e comece a ficar dourado nos bordos.

NOTAS:

Este arroz fica mais saboroso se o caldo tiver mais sabor a borrego do que a outras carnes.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, no eggs, sugar free

INGREDIENTS:

The amount of meat, vegetables and chickpeas will depend on what you have left over from the previous day's “puchero”.

Meat of “puchero”

Vegetables of “puchero”

Chickpeas of “puchero”

Rice (1 cup of coffee per person)

Chopped parsley

A pinch of cinnamon

Puchero broth (2 cups of coffee per person)

Olive oil

PREPARATION:

Preheat the oven to 200°C.

Sauté the rice in hot olive oil.

Add chopped parsley and a pinch of cinnamon.

Place in a casserole dish suitable for the oven and arrange the meat, vegetables and chickpeas.

Pour in the broth, trying to spread it out over the entire casserole dish.

Place in the oven and bake, at the same temperature, until the broth has been absorbed and begins to brown on the edges.

NOTES:

This rice becomes more flavorful if the broth has more lamb flavor than other meats.

Plato y bandeja. Gresnaler.



Carn amb Tomata



Fàcil



45 min.



4 persones

Carne com Tomate

Intoleràncies:

Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

Carn de putxero
Tomata
Un pessic de canella
Un pessic de nou moscada
Pebre negre acabat de moldre
1 pebre roig xicotet
Oli d'oliva
Sal

PREPARACIÓ:

Es desfàn les carns del putxero i se sofrigen en oli calent.
S'afeg la tomata ratllada i es mescla.
S'agrega també la canella, el pebre, la nou moscada i el pebre roig.
Es remena perquè els ingredients es mesclen i prenguen gust.
Es cuina fins que la tomata estiga ben fregida.
Es rectifica de sal i se serveix amb pa torrat.

NOTES:

Aquesta recepta es pot fer amb tomata ratllada o en tomates senceres en conserva. En aquesta cas s'han de xafar amb una forqueta perquè es cuinen bé.

Intolerancias:

Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

Carne de puchero
Tomate
Una pizca de canela
Una pizca de nuez moscada
Pimienta negra recién molida
1 guindilla pequeña
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN:

Se desmenuzan las carnes del puchero y se sofríen en aceite caliente.
Se añade el tomate rallado y se mezcla.
Se agrega también la canela, la pimienta, la nuez moscada y la guindilla.
Se remueve para que los ingredientes se mezclen y tomen sabor.
Se cocina hasta que el tomate esté bien frito.
Se rectifica de sal y se sirve con pan tostado.

NOTAS:

Esta receta se puede hacer con tomate rallado o con tomates enteros en conserva. En esta caso se tienen que aplastar un tenedor para que se cocinen bien.

Plato de gres. Domanises.



Carne com Tomate



Fácil



45 min.



4 persones

Meat With Tomato

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

Carne de "puchero"
Tomate
Uma pitada de canela
Uma pitada de noz-moscada
Pimenta-preta moída na hora
1 malagueta pequena
Azeite
Sal

PREPARAÇÃO:

Desfiam-se as carnes do "puchero" e refogam-se em azeite quente. Junta-se o tomate ralado e mistura-se. Junta-se também a canela, a pimenta, a noz-moscada e a malagueta. Mexe-se para que os ingredientes fiquem bem misturados e adquiram sabor. Cozinha-se até o tomate estar bem refogado. Retifica-se o sal e serve-se com pão torrado.

NOTAS:

Esta receita pode ser feita com tomate ralado ou com tomates inteiros em conserva. Neste caso, têm que ser desfeitos com um garfo para conseguir cozinhá-los bem.

Intolerances:

Gluten-free, no lactose, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

Meat of "puchero"
Tomatoes
A pinch of cinnamon
A pinch of nutmeg
Freshly ground black pepper
1 small chili pepper
Olive oil
Salt

PREPARATION:

Shred the meat from the "puchero" and saute in hot olive oil. Add the grated tomato and mix. Also add the cinnamon, pepper, nutmeg, and chili pepper. Stir so that the ingredients are well mixed and acquire flavor. Cook until the tomatoes are well stewed. Adjust the salt and serve with toasted bread.

NOTES:

This recipe can be made with grated tomatoes or whole canned tomatoes. In this case, they must be crushed with a fork to cook them well.

Plato de gres. Domanises.



Pilotes Dolces



Fàcil



30 min.



4/6 persones

Pelotas Dolces

Intoleràncies:
Sense lactosa.

INGREDIENTS:

250 g de molla de pa sense costra
125 g d'ametla molta
2 ous
50 g de mantega de porc
150 g de sucre
1 culleradeta de canella
La ratlladura d'una llima xicoteta
1 pessic de nou moscada

PREPARACIÓ:

Es pasten tots els ingredients i es formen mandonguilles ovalades. Es posen en un colador ampli i es couen al vapor del putxero entre 20 i 25 minuts, de manera que s'esguiten amb el caldo però sense arribar a submergir-les.

Intolerancias:
Sin lactosa.

INGREDIENTES:

250 g de miga de pan sin corteza
125 g de almendra molida
2 huevos
50 g de manteca de cerdo
150 g de azúcar
1 cucharadita de canela
La ralladura de 1 limón pequeño
1 pizca de nuez moscada

PREPARACIÓN:

Se amasan todos los ingredientes y se forman albóndigas ovaladas. Se ponen en un colador amplio y se cuecen la vapor del puchero entre 20 y 25 minutos, de forma que se salpiquen con el caldo pero sin llegar a sumergirlas.

Bandeja. Aliarte Cerámica.



Bolas Doces



Fácil



30 min.



4/6 persones

Sweet Balls

Intolerâncias:

Sem lactose, sem açúcar

INGREDIENTES:

250 g de miolo de pão sem cõdea
125 g de amêndoa moída
2 ovos
50 g de banha de porco
150 g de açúcar
1 colher de chá de canela
A raspa de 1 limão pequeno
1 pitada de noz-moscada

PREPARAÇÃO:

Amassam-se todos os ingredientes e formam-se uma bolas ovaladas (tipo almôndega). Colocam-se num passador grande e cozem-se no vapor do "puchero" entre 20 e 25 minutos, de forma a ficarem salpicadas pelo caldo, mas sem chegar a ficar mergulhadas nele.

Intolerances:

Lactose-free, sugar free

INGREDIENTS:

250 g crustless breadcrumbs
125 g ground almonds
2 eggs
50 g lard
150 g sugar
1 teaspoon of cinnamon
zest of 1 small lemon
1 pinch of nutmeg

PREPARATION:

Knead all the ingredients and form an oval (meatball-like) ball. Place them in a large colander and cook in the steam of the "puchero" for 20 to 25 minutes, so that they are sprinkled over the broth, but not soaked in it.

Bandeja. Aliarte Cerámica.



Sopa de Nòvia



Fàcil



60 min.



6 persones

Sopa de Novia

Intoleràncies:
Sense lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

3 espinassos de pollastre
2 cuixes i entrecuixes de pollastre
3 o 4 fetgets de pollastre
1 viena de pa del dia anterior
Uns brins de safrà
Sal

PREPARACIÓ:

En una olla àmplia es posa la carn i es cobreix amb aigua freda. S'afeg sal i uns brins de safrà. Mentre es cou a la carn, es talla el pa molt fi. S'estén en una safata i s'introdueix en el forn calfat a baixa temperatura per a assecar-lo però sense que arribe a torrar-se. Quan la carn ja estiga cuïta, es retira i es desfà. Es cola el caldo i es torna a posar al foc amb la carn desfeta i els fetgets, quan torne a bollir, s'incorpora el pa. Quan trenque el bull s'apaga el foc i se serveix.

Intolerancias:
Sin lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

3 espinazos de pollo
2 muslos y contramuslos de pollo
3 o 4 higaditos de pollo
1 barra de pan del día anterior
Unas hebras de azafrán
Sal

PREPARACIÓN:

En una olla amplia se pone la carne y se cubre con agua fría. Se añade sal y unas hebras de azafrán. Mientras se cuece a la carne, se corta el pan muy fino. Se extiende en una bandeja y se introduce en el horno precalentado a baja temperatura para secarlo pero sin que llegue a tostarse. Cuando la carne ya esté cocida, se retira y se desmenuza. Se cuela el caldo y se vuelve a poner al fuego con la carne desmenuzada y los higaditos, cuando vuelva a hervir, se incorpora el pan. Cuando rompa a hervir se apaga el fuego y se sirve.

Platos llano y hondo. ART ceramics TVS.



Sopa de Noiva



Fácil



60 min.



6 personas

Bride's Soup

Intolerâncias:

Sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

3 espinhaços de frango
2 pernas e coxas de frango
3 ou 4 fígados de frango
1 baguete do dia anterior
Uns filamentos de açafrão
Sal

PREPARAÇÃO:

Numa panela grande coloca-se a carne e cobre-se com água fria. Junta-se sal e uns filamentos de açafrão. Enquanto a carne cozinha, corta-se o pão em fatias muito finas. Espalham-se num tabuleiro e colocam-se no forno pré-aquecido a baixa temperatura para secá-las, mas sem que cheguem a ficar torradas. Quando a carne estiver cozida, tira-se a carne do caldo e desfia-se. Cõa-se o caldo e volta-se a colocar ao lume com a carne desfiada e os fígados; quando ferver, junta-se o pão. Quando voltar a começar a ferver, apaga-se o lume e serve-se.

Intolerances:

Lactose-free, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

3 chicken bones
2 chicken legs and thighs
3 or 4 chicken livers
1 baguette from the day before
A few strands of saffron
Salt

PREPARATION:

In a large pot place the meat and cover with cold water. Add salt and some saffron strands. While the meat is cooking, cut the bread into very thin slices. Spread them out on a baking tray and put them in a preheated oven at low temperature to dry them, but without toasting. When the meat is cooked, remove from the broth and shred it. Strain the broth and put it back on the heat with the shredded meat and the livers; when it boils, add the bread. When it starts boiling again, turn off the heat and serve.

Platos llano y hondo. ART ceramics TVS.



Potatge Viudo



Fàcil



1 hora i mitja + remull



6 persones

Potaje Viudo

Intoleràncies:
Sense lactosa ni sucre. Vegetarians.

INGREDIENTS:

500 g de cigrons
6 o 8 fulles d'espínacs
1 tomata
8 o 10 ametles pelades
2 llesques de pa
2 ous
Oli d'oliva
Sal
2 o 3 fulles d'herba-sana seca
Pebre roig dolç

PREPARACIÓ:

La vespra posem els cigrons a remulla durant 12 hores. A l'endemà, rebutgem l'aigua de remulla i posem els cigrons a bullir en aigua i sal. Mentrestant, es netegen i es tallen els espínacs. Es ratlla la tomata i es couen els ous. Es frig el pa en oli amb les ametles pelades i, quan estiga tot daurat, es deixa refredar. En un morter es pica la mescla anterior. Quan els cigrons estiguen cuits se sofrigen els espínacs i s'afig la tomata ratllada. Es remena perquè s'integren els sabors. Quan ja estiga el sofregit fet, s'afig el pebre roig dolç i s'incorporen els cigrons. S'afig la picada del morter, els ous durs trossets i l'herba-sana trossets. Es deixa coure entre 10 i 15 minuts i se serveix acabat de fer.

Intolerancias:
Sin lactosa ni azúcar. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

500 g de garbanzos
6 u 8 hojas de espínacas
1 tomate
8 o 10 almendras peladas
2 rebanadas de pan
2 huevos
Aceite de oliva
Sal
2 o 3 hojas de hierbabuena seca
Pimentón

PREPARACIÓN:

La víspera ponemos los garbanzos a remojo durante 12 horas. Al día siguiente, desechamos el agua de remojo y ponemos los garbanzos a hervir en agua y sal. Mientras tanto, se limpian y cortan las espínacas. Se ralla el tomate y se cuecen los huevos. Se fríe el pan en aceite con las almendras peladas y, cuando esté todo dorado, se deja enfriar. En un mortero se machaca la mezcla anterior. Cuando los garbanzos estén cocidos se sofríen las espínacas y se añade el tomate rallado. Se remueve para que se integren los sabores. Cuando ya esté el sofrito hecho, se añade el pimentón y se incorporan los garbanzos. Se añade el picadillo del mortero, los huevos duros troceados y la hierbabuena desmenuzada. Se deja cocer entre 10 y 15 minutos y se sirve recién hecho.



Potaje Viudo



Fàcil



1 hora i mitja + remull



6 persones

Potaje Viudo

Intoleràncies:

Sem lactose, sem açúcar, vegetarianos

INGREDIENTES:

500 g de grão de bico
6 ou 8 folhas de espinafres
1 tomate
8 ou 10 amêndoas sem pele
2 fatias de pão
2 ovos
Azeite
Sal
2 ou 3 folhas de hortelã-pimenta seca
Colorau

PREPARAÇÃO:

Na véspera, coloca-se o grão de bico a demolhar durante 12 horas.
No dia seguinte, deita-se fora a água e põe-se o grão de bico a cozinhar em água e sal.
Enquanto isso, limpam-se e cortam-se os espinafres. Rala-se o tomate e cozem-se os ovos.
Frita-se o pão em azeite com as amêndoas sem pele e quando tudo estiver dourado, deixa-se arrefecer.
Num almofariz esmaga-se a mistura anterior.
Quando o grão de bico estiver cozido, refogam-se os espinafres e junta-se o tomate ralado. Mexe-se bem para misturar os sabores.
Quando o refogado estiver pronto, junta-se o colorau e acrescenta-se o grão de bico.
Junta-se a mistura do almofariz, os ovos cozidos cortados em pedaços e a hortelã-pimenta desfeita.
Deixa-se cozer entre 10 e 15 minutos e serve-se de imediato.

Intolerances:

Lactose-free, sugar free, vegetarian

INGREDIENTS:

500 g chickpeas
6 or 8 spinach leaves
1 tomato
8 or 10 skinless almonds
2 slices of bread
2 eggs
Olive oil
Salt
2 or 3 dried peppermint leaves
Paprika

PREPARATION:

The day before, put the chickpeas to soak for 12 hours.
The next day, discard the water and cook the chickpeas in water and salt.
Meanwhile, clean and chop the spinach. Grate the tomatoes and boil the eggs.
Fry the bread in olive oil with the skinless almonds and let it cool when golden brown.
Crush the previous mixture in a mortar.
When the chickpeas are cooked, saute the spinach and add the grated tomato. Stir well to mix the flavors.
When the stew is ready, add the paprika and add the chickpeas. Add the mortar mixture, the chopped hard-boiled eggs, and the crumbled peppermint.
Cook for 10 to 15 minutes and serve immediately.

Escudillas medievales. Domanises.



Arròs al Forn



Fàcil



1 hora



6 persones

Arroz al Horno

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

1 cap d'all
3 botifarres de ceba
2 tomates pera
1 creïlla
Arròs (1 gotet de café per persona)
Cigrons cuits
Oli d'oliva
Safrà
Pebre roig dolç
Aigua (un poc menys de 2 gotets de café per persona)

PREPARACIÓ:

Es preescalfa el forn a 200 °C.
Se sofrig bé el cap d'all.
Se sofrigen les botifarres punxades perquè no es desfacen. Una vegada fetes es retiren i es reserven.
Se sofrig la creïlla pelada, rentada i tallada a rodanxes no molt fines.
S'afeg l'arròs i se sofrig bé perquè prenga tots els sabors. S'incorpora el pebre roig dolç i de seguida es posa l'aigua i el safrà.
Es col·loca a la cassola el cap d'all al centre i, al voltant, es disposen les botifarres alternant amb les creïlles i les tomates partides per la meitat.
Finalment, es posen els cigrons en els buits que hagen quedat.
Es fica al forn i es cuina, a la mateixa temperatura, fins que es consumisca el caldo i les vores comencen a prendre un bonic color daurat.
Es retira del forn i se serveix.

NOTES:

Aquesta recepta es pot fer també sense botifarra o enriquir-la afegint cansalada entreverada. En aquest cas caldrà sofrir també.

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

1 cabeza de ajos
3 morcillas de cebolla
2 tomates pera
1 patata
Arroz (1 vasito de café por persona)
Garbanzos cocidos
Aceite de oliva
Azafrán
Pimentón dulce
Agua (un poco menos de 2 vasitos de café por persona)

PREPARACIÓN:

Se precalienta el horno a 200°C.
Se sofríe bien la cabeza de ajos.
Se sofríen las morcillas pinchadas para que no se deshagan. Una vez hechas se retiran y reservan.
Se sofríe la patata pelada, lavada y cortada en rodajas no muy finas.
Se añade el arroz y se sofríe bien para que tome todos los sabores.
Se incorpora el pimentón y enseguida se pone el agua y el azafrán.
Se coloca en la cazuela la cabeza de ajos en el centro y, alrededor, se disponen las morcillas alternando con las patatas y los tomates partidos por la mitad.
Por último se ponen los garbanzos en los huecos que hayan quedado.
Se mete en el horno y se cocina, a la misma temperatura, hasta que se consuma el caldo y los bordes empiecen a tomar un bonito color dorado.
Se retira del horno y se sirve.

NOTAS:

Esta receta puede hacerse también sin morcilla o enriquecerla añadiendo tocino entreverado. En este caso habrá que sofreirlo también.

Plato. Cerámicas Plat y Bol.



Arroz no Forno



Fácil



1 hora



6 persones

Oven Baked Rice

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

1 cabeça de alho
3 morcelas de cebola
2 tomates chucha
1 batata
Arroz (1 chávena de café por pessoa)
Grão de bico cozido
Azeite
Açafrão
Colorau
Água (um pouco menos de 2 chávenas de café por pessoa)

PREPARAÇÃO:

Pré aquece-se o forno a 200°C.
Refoga-se bem a cabeça de alho.
Refogam-se as morcelas picadas para que não se desfaçam.
Depois de cozinhadas, retiram-se e reservam-se.
Refoga-se a batata descascada, lavada e cortada em rodela não muito finas.
Junta-se o arroz e refoga-se bem para que adquira todos os sabores. Adiciona-se o colorau e, em seguida, junta-se a água e o açafrão.
No centro da caçarola, coloca-se a cabeça de alho e, à volta, dispõem-se as morcelas, alternando com as batatas e os tomates cortados ao meio.
Por último, coloca-se o grão de bico nos espaços livres que haja na caçarola.
Mete-se no forno e assa-se, à mesma temperatura, até o caldo ter sido absorvido e os bordos começarem a ficar com uma bonita cor dourada.
Tira-se do forno e serve-se.

NOTAS:

Esta receita também pode ser feita sem morcela e enriquecida juntando toucinho entremeado. Neste caso, será preciso refogá-lo também.

Dislikes:

Gluten-free, no lactose, no eggs, sugar free

INGREDIENTS:

1 head of garlic
3 onion black chorizos
2 tomatoes pear
1 potato
Rice (1 cup per person)
Cooked chickpeas
Olive oil
Saffron
Paprika
Water (a little less than 2 cups of coffee per person)

PREPARATION:

Preheat the oven to 200°C.
Sauté the garlic head well.
Sauté the chopped black chorizo so that it does not fall apart. After cooked, remove and set aside.
Sauté the potatoes peeled, washed and cut into slices not too thin. Add the rice and saute well so that it acquires all the flavors. Add the paprika, then add the water and saffron.
Place the head of garlic in the center of the casserole dish, and around it place the black chorizo, alternating with the potatoes and tomatoes cut in half.
Finally, place the chickpeas in the free spaces in the casserole dish. Place in the oven and roast at the same temperature until the broth has been absorbed and the edges begin to turn into a nice golden color.
Remove from the oven and serve.

NOTES:

This recipe can also be made without black onion chorizo and enriched by adding bacon. In this case, it will be necessary to saute it as well.

Plato. Cerámicas Plat y Bol.



Arròs amb Bledes



Fàcil



1 hora



4 persones

Arroz con Acelgas

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre. Vegans i vegetarians.

INGREDIENTS:

1 manoll de bledes de penca ampla
250 g d'arròs
1 nap groc
1 grapat de tavelles o fesols cuits
1 creïlla xicoteta
1 tomata
2 moniatos
Pebre roig dolç
Safrà
Sal
Oli

PREPARACIÓ:

Es netegen i es tallen les bledes.
Es pela el nap i la creïlla. Es tallen a trossos.
Es pelen, també, els moniatos i es ratlla la tomata.
En una olla amb 1 litre d'aigua i sal es posen a coure les bledes, el nap, la creïlla, els moniatos i les tavelles.
En una paella, se sofrig la tomata, s'afi g el pebre roig dolç i de seguida s'incorpora a l'olla.
Es posa el safrà i es deixa bollir uns 30 minuts.
Es trauen els moniatos i s'agrega l'arròs.
Es deixa coure uns 20 minuts.
A l'hora de servir, es posa mig moniato en cada plat i se serveix de seguida.

NOTES:

Aquest arròs ha de quedar caldós però amb el caldo ben lligat. A més, es pot enriquir afegint caragols.



Fàcil Video-recepta

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar. Veganos y vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 manojo de acelgas de penca ancha
250 g de arroz
1 nabo amarillo
1 puñado de tabellas o de alubias cocidas
1 patata pequeña
1 tomate
2 boniatos
Pimentón
Azafrán
Sal
Aceite

PREPARACIÓN:

Se limpian y se cortan las acelgas.
Se pela el nabo y la patata. Se cortan a trozos.
Se pelan, también, los boniatos y se ralla el tomate.
En una olla con 1 litro de agua y sal se ponen a cocer las acelgas, el nabo, la patata, los boniatos y las tabellas.
En una sartén, se sofríe el tomate, se añade el pimentón y enseguida se incorpora a la olla.
Se pone el azafrán y se deja hervir unos 30 minutos.
Se sacan los boniatos y se agrega el arroz.
Se deja cocer unos 20 minutos.
A la hora de servir, se pone medio boniato en cada plato y se sirve enseguida.

NOTAS:

Este arroz debe quedar caldoso pero con el caldo bien ligado. Además puede enriquecerse añadiendo caracoles.



Sopera y platos.
Taller de Cerámica Rafael Mora Esteve.

Arroz com Acelgas



Fácil



1 hora



4 persones

Rice With Chard

Intolerâncias:
Sem glúten, lactose, ovo e açúcar. Vegans e vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 molho de acelgas de talo grosso
250 g de arroz
1 nabo amarelo
1 punhado de "tabellas" ou feijão cozido
1 batata pequena
1 tomate
2 batatas-doces
Colorau
Açafrão
Sal
Azeite

PREPARAÇÃO:

Limpam-se e cortam-se as acelgas.
Descasca-se o nabo e a batata. Cortam-se em pedaços.
Descasam-se, também, as batatas-doces e rala-se o tomate.
Numa panela com 1 litro de água e sal, põem-se a cozer as acelgas, o nabo, a batata, as batatas-doces e o feijão.
Numa frigideira, refoga-se o tomate, acrescenta-se o colorau e, em seguida, junta-se à panela.
Põe-se o açafrão e deixa-se ferver cerca de 30 minutos.
Retira-se as batatas-doces e junta-se o arroz.
Deixa-se cozer uns 20 minutos.
No momento de servir, coloca-se meia batata-doce em cada prato e serve-se imediatamente.

NOTAS:

Este arroz deve ficar "malandrinho", mas com o caldo bem ligado.
Além disso, pode ser enriquecido juntando caracóis.



Fácil Video-recepta

Intolerances:
Gluten-free, no lactose, no eggs, no sugar. Vegans and vegetarians.

INGREDIENTS:

1 bunch of thick-stalked chard
250 g rice
1 yellow turnip
1 handful of "tabellas" or baked beans
1 small potato
1 tomato
2 sweet potatoes
Paprika
Saffron
Salt
Olive oil

PREPARATION:

Clean and chop the chard.
Peel the turnip and the potato. Cut them into pieces.
Peel the sweet potatoes and grate the tomato.
In a pan with 1 liter of water and salt, cook the chard, turnip, potato, sweet potatoes and beans.
In a frying pan sauté the tomato, add the paprika, and then add it to the pan.
Add the saffron and let it boil for about 30 minutes.
Remove the sweet potatoes and add the rice.
Let it cook for about 20 minutes.
When serving, place half a sweet potato on each plate and serve immediately.

NOTES:

This rice should be "watery", but with a well-bound broth.
It can also be enriched by adding snails.

*Sopera y platos.
Taller de Cerámica Rafael Mora Esteve.*



Creïlles amb Abadejo



Fàcil



30 min.



4 persones

Patatas con Bacalao

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

1 creïlla per persona
Abadejo en salaó (o sec) dessalat
2 alls
Julivert
Pinyons
Tomata ratllada
Oli d'oliva
Pebre roig dolç
Sal

PREPARACIÓ:

Es pelen les creïlles i es tallen a trossos.
Es desfà l'abadejo i es renta.
Es tallen els alls en làmines fines i es pica el julivert.
Se sofrigen els dos ingredients en una olla amb oli d'oliva calent.
S'incorpora l'abadejo, després els pinyons i, a continuació, la tomata ratllada.
Quan estiga ben sofregit es posen les creïlles i se'ls dona una volta perquè prenguen gust.
S'agrega el pebre roig dolç i de seguida s'aboca entre $\frac{3}{4}$ i 1 litre d'aigua.
Es deixa coure i, a mitjan cocció, s'ajusta de sal.
Quan les creïlles estiguen tendres i el caldo lligat es retira del foc i se serveix.

NOTES:

Aquesta recepta també es pot fer amb abadejo a trossos grans, encara que en aquest cas caldria dessalar-lo abans d'incorporar-lo.

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

1 patata por persona
Bacalao en salazón (o seco) desalado
2 dientes de ajo
Perejil
Piñones
Tomate rallado
Aceite de oliva
Pimentón
Sal

PREPARACIÓN:

Se pelan las patatas y se cortan en trozos.
Se desmenuza el bacalao y se enjuaga.
Se cortan los ajos en láminas finas y se pica el perejil.
Se sofríe ambos ingredientes en una olla con aceite de oliva caliente.
Se incorpora el bacalao, luego los piñones y, a continuación, el tomate rallado.
Cuando esté bien sofrito se ponen las patatas y se les da una vuelta para que tomen sabor.
Se agrega el pimentón y enseguida se vierte entre $\frac{3}{4}$ y 1 litro de agua. Se deja cocer y, a mitad cocción, se ajusta de sal.
Cuando las patatas estén tiernas y el caldo trabado se retira del fuego y se sirve.

NOTAS:

Esta receta también se puede hacer con bacalao en trozos grandes aunque en este caso habría que desalarlo antes de incorporarlo.

Plato. Drac Ceramic Manises.



Batatas com Bacalhau



Fácil



30 min.



4 persones

Potatoes with Codfish

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

1 batata por pessoa
Bacalhau em salmoura (ou seco) dessalgado
2 dentes de alho
Salsa
Pinhões
Tomate ralado
Azeite
Colorau
Sal

PREPARAÇÃO:

Descascam-se as batatas e cortam-se em pedaços.
Desfia-se o bacalhau e passa-se por água.
Cortam-se os alhos em lâminas finas e pica-se a salsa.
Refogam-se ambos os ingredientes numa panela com azeite quente.
Junta-se o bacalhau, depois os pinhões e, em seguida, o tomate ralado.
Quando estiver tudo bem refogado, juntam-se as batatas, dá-se-lhes uma volta para que adquiram sabor.
Junta-se o colorau e em seguida deita-se entre $\frac{3}{4}$ y 1 litro de água.
Deixa-se cozer e, a meio da cozedura, retifica-se o sal.
Quando as batatas estiverem macias e o caldo reduzido, retira-se do lume e serve-se.

NOTAS:

Esta receita também pode ser feita com bacalhau em pedaços grandes, muito embora, neste caso, seria preciso dessalgá-lo antes de juntá-lo à receita.

Intolerances:

Gluten-free, no lactose, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

1 potato per person
Desalted or dried cod in brine
2 cloves of garlic
Parsley
Pine nuts
Grated tomatoes
Olive oil
Paprika
Salt

PREPARATION:

Peel the potatoes and cut them into pieces.
Shred the cod and rinse.
Cut the garlic into thin slices and chop the parsley.
Sauté both ingredients in a pan with hot olive oil.
Add the cod, then the pine nuts and then the grated tomato.
When everything is well sautéed, add the potatoes and give them a stir so that they acquire flavor.
Add the paprika and then pour in $\frac{3}{4}$ to 1 liter of water.
Allow to boil, and halfway through cooking, adjust the salt.
When the potatoes are soft and the broth reduced, remove from the heat and serve.

NOTES:

This recipe can also be made with cod in large pieces, although in this case it would need to be desalted before adding it to the recipe.



Plato. Drac Ceramic Manises.



Fesols amb Ceba



Fàcil



1 hora
+ repòs



6 persones

Alubias con Cebolla

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa, ou ni sucre. Vegans i vegetarians.

INGREDIENTS:

1 kg de fesols
1 ceba gran
10 claus d'olor
Oli d'oliva
Sal
Pebre roig dolç

PREPARACIÓ:

Es posen els fesols a remulla durant 24 hores. Passat aquest temps es renten i es posen a coure amb aigua freda.
Es pela la ceba i se li claven els claus d'olor i s'afi g a l'olla.
Durant la cocció, es van "espantant" els fesols amb aigua freda perquè es trenque el bull.
Quan estiguen tendres però molt sencers, se sofrig el pebre roig dolç i s'afi g amb la sal.
Es deixa coure tot junt durant 15 minuts més.

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa, huevo ni azúcar. Veganos y vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 kilo de alubias
1 cebolla grande
10 clavos de olor
Aceite de oliva
Sal
Pimentón dulce

PREPARACIÓN:

Se ponen las alubias a remojo durante 24 horas. Pasado ese tiempo se enjuagan y se ponen a cocer con agua fría.
Se pela la cebolla y se le clavan los clavos de olor y se añade a la olla. Durante la cocción, se van "asustando" las alubias con agua fría para que se corte el hervor.
Cuando estén tiernas pero muy enteras, se sofríe el pimentón y se añade junto a la sal.
Se deja cocer todo junto durante 15 minutos más.

Bandeja. Cerámicas Chenoll.



Feijão com Cebola



Fácil



1 hora
+ repòs



6 persones

Beans with Onions

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem ovo, sem açúcar, vegans, vegetarianos

INGREDIENTES:

1 kg de feijão
1 cebola grande
10 cravinhos
Azeite
Sal
Colorau

PREPARAÇÃO:

Coloca-se o feijão de molho durante 24 horas. Passado este tempo, passa-se por água e põe-se a cozer em água fria. Descasca-se a cebola, espeta-se-lhe os cravinhos e junta-se à panela. Durante a cozedura, vai-se "assustando" o feijão com água fria para ir cortando a fervura. Quando estiver muito macio, mas ainda inteiro, refoga-se o colorau e junta-se ao feijão, juntamente com o sal. Deixa-se cozer tudo junto durante quinze minutos mais.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, egg free, no sugar, vegans, vegetarians

INGREDIENTS:

1 kg beans
1 large onion
10 cloves
Olive oil
Salt
Paprika

PREPARATION:

Soak the beans for 24 hours. After this time, it is passed by water and put to cook in cold water. Peel the onion, stick the cloves in it and add to the pot. While it is cooking, "mix" the beans with cold water to reduce the boil. When it is very soft, but still whole, saute the paprika and add it to the beans, along with the salt. Let everything cook together for fifteen minutes more.

Bandeja. Cerámicas Chenoll.



Rovell



Fàcil



30 min.



4 persones

“Rovell”

Intoleràncies:

Sense gluten, lactosa ni sucre. Vegetarians.

INGREDIENTS:

1 kg de tomata ratllada
8 ous
Oli d'oliva
Sal

PREPARACIÓ:

En una olla baixa s'escalfa l'oli i es frig la tomata a foc lent i s'afeg un pessic de sal.
Quan estiga ben fregit, es rectifi ca de sal, es posen els ous sencers, sense batre, i es van trencant conforme es va remenant com si s'estiguera fent un remenat.
Quan els ous estiguen quallats i el remenat estiga sucós es retira del foc i se serveix.

NOTES:

Es pot prendre com a aperitiu, sobre torrades i, fi ns i tot, també es pot servir en entrepà.

Intolerancias:

Sin gluten, lactosa ni azúcar. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 kg de tomate pera rallado
8 huevos
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN:

En una olla baja se calienta el aceite y se fríe el tomate a fuego lento y se añade una pizca de sal.
Cuando esté bien frito, se rectifi ca de sal, se ponen los huevos enteros, sin batir, y se van rompiendo conforme se va removiendo como si se estuviera haciendo un revuelto.
Cuando los huevos estén cuajados y el revuelto esté jugoso se retira del fuego y se sirve.

NOTAS:

Se puede tomar como aperitivo, sobre tostadas e, incluso, también se puede servir en bocadillo.



Rovell



Fàcil



30 min.



4 persones

“Rovell”

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem açúcar, vegetarianos

INGREDIENTES:

1 kg de tomate chucha ralado
8 ovos
Azeite
Sal

PREPARAÇÃO:

Numa caçarola baixa aquece-se o azeite e refoga-se o tomate em lume brando e adiciona-se uma pitada de sal. Quando estiver bem frito, retifica-se o sal, juntam-se os ovos inteiros, sem estarem batidos, e vão-se desfazendo conforme se vai mexendo, como se se estivesse a fazer ovos mexidos. Quando os ovos tiverem engrossado, mas ainda estiverem pouco passados, retira-se do lume e serve-se.

NOTAS:

Pode-se comer como entrada, sobre torradas. Inclusivamente, também se pode servir numa sandes.

Intolerances:

Gluten-free, no lactose, sugar free, vegetarian

INGREDIENTS:

1 kg grated tomato pear
8 eggs
Olive oil
Salt

PREPARATION:

Heat the olive oil in a low pan and fry the tomatoes over low heat, adding a pinch of salt. When it is well fried, adjust the salt, add the whole eggs, unbeaten, and crumble them as you stir, as if you were making scrambled eggs. When the eggs have thickened, but are still underdone, remove from the heat and serve.

NOTES:

It can be eaten as a starter on toast. It can also be served in a sandwich.

Cuenca. Ceràmiques Pepe Royo.



Cavalles en Escabetx



Fàcil



30 min.



4 persones

Caballas en Escabeche

Intoleràncies:
Sense lactosa, ou ni sucre.

INGREDIENTS:

2 cavalles grans
2 alls
2 fulles de llorer
1 ceba trossejada
3 gots xicotets (de vi) de vinagre
1 got xicotet (de vi) d'oli d'oliva
1 cullerada sopera de pebre roig dolç
Farina
Sal

PREPARACIÓ:

Es tallen les cavalles a rodanxes, s'enfarinen i es frigen en oli calent. Quan ja estiguen llestes, es retiren i es reserven. En el mateix oli, se sofrigen els alls, la ceba i el llorer. S'afeg el pebre roig dolç i es posa el vinagre. S'incorporen les rodanxes de cavalla que han de quedar cobertes. Es deixa bullir uns 5 minuts perquè agafen gust. Una vegada llestes, es passen les cavalles a un recipient net i es cobreixen amb l'escabetx. Es deixen reposar unes hores, encara que millor d'un dia per l'altre.

NOTES:

Si el vinagre fora molt fort es pot rebaixar mesclant-lo amb vi.

Intolerancias:
Sin lactosa, huevo ni azúcar.

INGREDIENTES:

2 caballas grandes
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 cebolla troceada
3 vasos pequeños (de vino) de vinagre
1 vaso pequeño (de vino) de aceite de oliva
1 cucharada sopera de pimentón
Harina
Sal

PREPARACIÓN:

Se cortan las caballas a rodajas, se enharinan y se fríen en aceite caliente. Cuando ya estén listas, se retiran y se reservan. En el mismo aceite, se sofríen los ajos, la cebolla y el laurel. Se añade el pimentón y se pone el vinagre. Se incorporan las rodajas de caballa que han de quedar cubiertas. Se deja hervir unos 5 minutos para que cojan sabor. Una vez listas, se pasan las caballas a un recipiente limpio y se cubren con el escabeche. Se dejan dejar reposar unas horas, incluso de un día para otro.

NOTAS:

Si el vinagre fuera muy fuerte se puede rebajar mezclándolo con vino.



Cavalas em Escabeche



Fácil



30 min.



4 persones

Pickled Mackerel

Intolerâncias:

Sem lactose, sem ovo, sem açúcar

INGREDIENTES:

2 cavalas grandes
2 dentes de alho
2 folhas de louro
1 cebola cortada em pedaços
3 copos pequenos (de vinho) de vinagre
1 copo pequeno (de vinho) de azeite
1 colher de sopa de colorau
Farinha
Sal

PREPARAÇÃO:

Cortam-se as cavalas às rodelas, passam-se por farinha e fritam-se em azeite quente. Quando estiverem prontas, retiram-se e reservam-se.

No mesmo azeite, refogam-se os alhos, a cebola e o louro.

Junta-se o colorau e o vinagre.

Acrescentam-se as rodelas de cavala, que devem ficar cobertas.

Deixa-se ferver tudo cerca de 5 minutos para que adquiram sabor.

Quando estiverem prontas, passam-se as cavalas para um recipiente limpo e cobrem-se com o escabeche.

Deixam-se repousar umas horas, muito embora seja melhor ficarem assim de um dia para o outro.

NOTAS:

Se o vinagre for muito forte, pode ser diluído misturando-o com vinho.

Intolerances:

Lactose-free, egg free, sugar free

INGREDIENTS:

2 large mackerel
2 cloves of garlic
2 bay leaves
1 onion cut into pieces
3 small (wine) glasses vinegar
1 small (wine) glass of olive oil
1 tablespoon of paprika
Flour
Salt

PREPARATION:

Slice the mackerel, coat them in flour and fry them in hot olive oil. When ready, remove and set aside.

In the same oil, sauté the garlic, onion, and bay leaf.

Add the paprika and vinegar.

Add the mackerel slices, which should be covered.

Let everything boil for about 5 minutes so that they acquire flavor.

When they are ready, place the mackerel in a clean container and cover with the pickled sauce "escabeche".

They are left to rest for a few hours, although it is better to keep them like this overnight.

NOTES:

If the vinegar is too strong, it can be diluted by mixing it with wine.

Plato. Cerámicas Chenoll.



Mandonguilles d'Abadejo



Mitjana



1 hora



4/6 persones

Albóndigas de Bacalao

Intoleràncies:
Sense gluten, lactosa i sucre.

INGREDIENTS:

2 creïlles grans
Abadejo (doble quantitat que les creïlles)
2 ous
Pinyons
Julivert
Pebre roig dolç
Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

Es posen a bollir les creïlles pelades i picades a daus d'1 cm aproximadament.
A mitjan cocció, s'afegim l'abadejo rentat.
Quan estiga cuit, és a dir, quan la creïlla estiga blaneta però sense que es desfaça, s'escorre i es pica al morter per separat, primer l'abadejo i després la creïlla.
En una paella es posa una miqueta d'oli i se sofrigen els pinyons. S'afegim el pebre roig dolç i de seguida s'aboca sobre la creïlla i l'abadejo.
S'agreguen 2 rovells d'ou i el julivert picat.
Es mescla fins que els ingredients estiguen ben integrats.
Es formen boletes i s'esclafen lleugerament.
S'arrebossen amb les clares d'ou i es frigen en oli calent.
Es retiren quan tinguen un color daurat bonic.

Intolerancias:
Sin gluten, lactosa ni azúcar.

INGREDIENTES:

2 patatas grandes Bacalao (doble cantidad que las patatas)
2 huevos
Piñones
Perejil
Pimentón
Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir las patatas peladas y picadas en dados de 1 cm aproximadamente.
A mitad cocción se añade el bacalao enjuagado.
Cuando esté cocido, es decir, cuando la patata esté blanda pero sin que se deshaga, se escurre y se pica en el mortero por separado, primero el bacalao y después la patata.
En una sartén se pone un poco de aceite y se sofríen los piñones. Se añade el pimentón y enseguida se vierte sobre la patata y el bacalao.
Se agregan 2 yemas de huevo y el perejil picado.
Se mezcla hasta que los ingredientes estén bien integrados.
Se forman bolitas y se aplastan ligeramente.
Se rebozan en las claras de huevo y se fríen en aceite caliente.
Se retiran cuando tengan un bonito color dorado.



Almôndegas de Bacalhau



Mitjana



1 hora



4/6 persones

Codfish Meatballs

Intolerâncias:

Sem glúten, sem lactose, sem açúcar

INGREDIENTES:

2 batatas grandes
Bacalhau (o dobro da quantidade das batatas)
2 ovos
Pinhões
Salsa
Colorau
Azeite

PREPARAÇÃO:

Põe-se a cozer as batatas descascadas e cortadas em cubos de 1 cm, aproximadamente.
A meio da cozedura, junta-se o bacalhau passado por água e escorrido.
Quando tudo estiver cozido, isto é, quando a batata estiver macia, mas sem se desfazer, escorre-se e pica-se no almofariz separadamente, primeiro o bacalhau e depois a batata.
Numa frigideira coloca-se um pouco de azeite e fritam-se os pinhões.
Junta-se o colorau e, em seguida, deita-se sobre a batata e o bacalhau.
Juntam-se 2 gemas de ovo e a salsa picada.
Mistura-se bem até os ingredientes estarem bem ligados.
Formam-se bolinhas e achatam-se ligeiramente.
Passam-se pelas claras de ovo e fritam-se em azeite quente.
Retiram-se quando tiverem uma bonita cor dourada.

Intolerances:

Gluten-free, lactose free, sugar free

INGREDIENTS:

2 large potatoes
Codfish (double the amount of potatoes)
2 eggs
Pine nuts
Parsley
Paprika
Olive oil

PREPARATION:

Boil the potatoes, peeled and cut into cubes of approximately 1 cm.
Halfway through cooking, add the codfish rinsed and drained.
When everything is cooked, i.e., when the potato is soft but not falling apart, drain and mince separately in a grinder, first the cod and then the potato.
Put some olive oil in a frying pan and fry the pine nuts.
Add the paprika and then pour over the potato and cod.
Add 2 egg yolks and the chopped parsley.
Mix well until the ingredients are well combined.
Form small balls and flatten them slightly.
Roll them in egg whites and fry them in hot olive oil.
Remove when they have a nice golden color.

Bandeja. La Botiga de Gema Manises.



Guisat de Festa



Alta



1 hora



8 persones

Intoleràncies:
Sense lactosa ni sucre.

INGREDIENTS:

Per a les mandonguilles:
500 g de carn de porc picada
1 ou
100 o 150 g de molla de pa
Pinyons
Nou moscada

Per a la resta de la recepta:
1 pollastre trossejat xicotet
1 ceba
1 tomata
2 ous cuits
Ametles
Sal
Pebre
Pebre roig dolç
Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

Comencem la recepta preparant les mandonguilles, per a això afegim a la carn picada la molla de pa, un ou i pinyons. Es posa sal i pebre a gust i s'afi g un pessic de nou moscada. Es pasta fi ns a integrar els ingredients i es formen mandonguilles xicotetes. Es passen per farina, es frigen en oli calent i, quan ja estiguen daurades, es retiren i es reserven. En el mateix oli, es daura el pollastre. S'afi g la ceba pelada i picada i se sofrig fi ns que comence a estar transparent. Després s'afi g la tomata ratllada i, quan ja estiga sofregida, s'afi g el pebre roig dolç i s'aboca 1 litre i mig d'aigua. Es deixa bullir durant uns 20 minuts. Mentrestant, es frigen les ametles fi ns que tinguen un color torrat bonic però sense que arriben a cremar-se. Es retiren i es piquen en un morter. A continuació, s'incorporen les mandonguilles al guisat de pollastre, es deixen coure uns 10 minuts i es rectifi ca de sal. Quan falten 5 minuts, s'incorporen les ametles picades i els ous cuits i tallats. Transcorregut el temps, se serveix en una font calenta perquè no perda temperatura.

Video-recepta



Guisado de Fiesta

Intolerancias:
Sin lactosa ni azúcar.

INGREDIENTES:

Para las albóndigas:
500 g de carne de cerdo picada
1 huevo
100 o 150 g de miga de pan
Piñones
Nuez moscada

Para el resto de la receta:
1 pollo troceado en pequeño
1 cebolla
1 tomate
2 huevos cocidos
Almendras
Sal
Pimienta
Pimentón
Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Comenzamos la receta preparando las albóndigas, para ello añadimos a la carne picada la miga de pan, 1 huevo y piñones. Se salpimenta al gusto y se añade una pizca de nuez moscada. Se amasa hasta integrar los ingredientes y se forman albóndigas pequeñas. Se rebozan en harina, se fríen en aceite caliente y, cuando ya estén doradas, se retiran y reservan. En el mismo aceite, se dora el pollo. Se añade la cebolla pelada y picada y se sofríe hasta que empiece a estar transparente. Después se añade el tomate rallado y, cuando ya esté sofrito, se agrega el pimentón y se vierte 1 litro y medio de agua. Se deja hervir durante unos 20 minutos. Mientras tanto, se fríen las almendras hasta que tengan un bonito color tostado pero sin que lleguen a quemarse. Se retiran y se pican en un mortero. A continuación, se incorporan las albóndigas al guiso de pollo, se dejan cocer unos 10 minutos y se rectifi ca de sal. Cuando falten 5 minutos, se incorporan las almendras picadas y los huevos cocidos y cortados. Transcurrido el tiempo, se sirve en una fuente caliente para que no pierda temperatura.

Bandeja. La Botiga de Gema Manises.



Guisado de Festa



Alta



1 hora



8 persones

Feast Stew

Intolerâncias:

Sem lactose, sem açúcar

INGREDIENTES:

Para as almôndegas:

500 g de carne de porco picada

1 ovo

100 ou 150 g de miolo de pão

Pinhões

Noz-moscada

Para o resto da receita:

1 frango partido em pedaços

1 cebola

1 tomate

2 ovos cozidos

Amêndoas

Sal

Pimenta

Colorau

Azeite

PREPARAÇÃO:

Começamos a receita preparando as almôndegas; para isso, juntamos à carne picada, o miolo de pão, 1 ovo e pinhões.

Tempera-se a gosto com sal e pimenta e junta-se uma pitada de noz-moscada.

Amassa-se até integrar os ingredientes e formam-se almôndegas pequenas.

Passam-se por farinha, fritam-se em azeite quente e, quando estiverem douradas, retiram-se e reservam-se.

No mesmo azeite, doura-se o frango. Acrescenta-se a cebola descascada e picada e refoga-se até começar a ficar translúcida.

Depois junta-se o tomate ralado e, quando estiver refogado, junta-se o colorau e deita-se 1 litro e meio de água.

Deixa-se ferver durante uns 20 minutos.

Enquanto isso, fritam-se as amêndoas até terem uma bonita cor dourada, mas sem que cheguem a queimar-se. Retiram-se e picam-se num almofariz.

A seguir, juntam-se as almôndegas ao guisado de frango, deixam-se cozer cerca de 10 minutos e retifica-se o sal.

Quando faltarem 5 minutos, juntam-se as amêndoas picadas e os ovos cozidos e cortados.

Por fim, serve-se numa travessa quente para que não perca temperatura.



Video-recepta

Intolerances:

Lactose-free, sugar free

INGREDIENTS:

For the meatballs:

500 g minced pork

1 egg

100 or 150 g bread crumb

Pine nuts

Nutmeg

For the rest of the recipe

1 chicken broken into small pieces

1 onion

1 tomato

2 hard-boiled eggs

Almonds

Salt

Pepper

Paprika

Olive oil

PREPARATION:

We start the recipe by preparing the meatballs; to do this, we add to the minced meat, the bread crumb, 1 egg and pine nuts.

Season to taste with salt and pepper and add a pinch of nutmeg.

Knead until all the ingredients are mixed together and small meatballs are formed.

Dip in flour, fry in hot olive oil, when golden brown remove and set aside.

In the same olive oil, fry the chicken. Add the onion, peeled and chopped, and let it fry until it starts to turn translucent.

Then add the grated tomato and, when it is sautéed, add the paprika and pour in a liter and a half of water.

Let it boil for about 20 minutes.

Meanwhile, fry the almonds until they are a nice golden color, but without burning. Remove them and chop them in a grinder.

Then add the meatballs to the chicken stew, cook for about 10 minutes, and adjust the salt.

5 minutes later, add the chopped almonds and the chopped hard-boiled eggs.

Finally, serve on a warm platter so it doesn't lose temperature.



Bandeja. La Botiga de Gema Manises.



Pastissos de Moniato



Alta



2 hores



8 persones

Intoleràncies:
Sense lactosa. Vegetarians.

INGREDIENTS:

Per al dolç de moniato:
1 kg de moniatos blancs
1 kg de sucre
1 vareta de canella
1 pell de llima en tires

Per a la massa:
1 got xicotet (de vi) d'anís dolç
2 got xicotet (de vi) d'oli
1 ou
Sucre
Canella en pols
Farina

PREPARACIÓ:

Es renten els moniatos i es bullen amb pell. Quan ja estiguen blanets es retiren, es pelen i es passen per un passapuré. Es posa la pasta en una olla i s'afegen el sucre, la canella i la pell de la llima. Es cou a foc lent durant mitja hora i sense deixar de remenar. Es retira del foc i es reserva. En un bol ampli es posa l'anís i l'oli i es va incorporant farina fins que forme una massa consistent. A continuació es pasta per a mesclar els ingredients i que la massa agafe consistència. Es fan boletes i s'aplana amb el rodet. S'omplin amb la pasta de moniato que està reservada i es tanquen. Es tallen les vores amb una rodeta dentada xicoteta. Es col·loquen a la safata de forn forrada amb paper de forn. Es pinten d'ou batut i s'empolvoren amb una barreja feta amb sucre i canella en pols. S'introdueixen al forn preescalfat a 180 °C i es forneigen a la mateixa temperatura fins que estiguen daurats. Es retiren i es deixen refredar abans de servir o guardar.

Pasteles de Boniato

Intolerancias:
Sin lactosa. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

Para el dulce de boniato:
1 kg de boniatos blancos
1 kg de azúcar
1 rama de canela
1 corteza de limón en tiras

Para la masa:
1 vaso pequeño de anís dulce
2 vaso pequeño de aceite
1 huevo
Azúcar
Canela en polvo
Harina

PREPARACIÓN:

Se lavan los boniatos y se hierven con piel. Cuando ya estén blandos se retiran, se pelan y se pasan por un pasapuré. Se pone la pasta en una olla y se añade el azúcar, la canela y la corteza del limón. Se cuece a fuego lento durante media hora y sin dejar de remover. Se retira del fuego y se reserva. En un cuenco amplio se pone el anís y el aceite y se va incorporando harina hasta que forme una masa consistente. A continuación se amasa para mezclar los ingredientes y que la masa adquiera consistencia. Se hacen bolitas y se aplana con el rodillo. Se rellenan con la pasta de boniato que está reservada y se cierran. Se cortan los bordes con un rodillo dentado pequeño. Se colocan en la bandeja del horno forrada con papel de hornear. Se pintan de huevo batido y se espolvorea con una mezcla hecha con azúcar y canela en polvo. Se introducen en el horno precalentado a 180 °C y se hornean a la misma temperatura hasta que estén dorados. Se retiran y se dejan enfriar antes de servir o guardar.

*Plato grande.
Arturo Mora, la Cerámica de Reflejo Metálico.*



Pastéis de Batata-Doce



Alta



2 horas



8 personas

Sweet Potato Pastries

Intolerâncias:
Sem lactose. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

Para o doce de batata-doce:

- 1 kg de batata-doce branca
- 1 kg de açúcar
- 1 pau de canela
- 1 casca de limão em tiras

Para a massa:

- 1 copo pequeno (de vinho) de anis doce
- 2 copos pequenos (de vinho) de azeite
- 1 ovo
- Açúcar.
- Canela em pó
- Farinha

PREPARAÇÃO:

Lava-se a batata-doce e coze-se com casca.

Quando estiver macia, retira-se, descasca-se e passa-se pelo passe-vite.

Coloca-se a pasta num tacho e junta-se o açúcar, a canela e a casca de limão. Coze-se em lume brando durante meia hora e sem deixar de mexer. Tira-se do lume e reserva-se.

Numa tigela grande coloca-se o anis e o azeite e vai-se juntando farinha até formar uma massa consistente.

De seguida, amassa-se para misturar os ingredientes e a massa adquirir consistência.

Formam-se bolinhas com a massa e estendem-se com o rolo da massa.

Enchem-se com a pasta de batata-doce reservada e fecham-se. Cortam-se os bordos com um rolo dentado pequeno.

Colocam-se no tabuleiro do forno forrado com papel de forno.

Pintam-se com ovo batido e deita-se por cima uma mistura feita com açúcar e canela em pó.

Introduzem-se no forno pré-aquecido a 180°C e assam-se à mesma temperatura até estarem dourados.

Retiram-se e deixam-se arrefecer antes de servir ou guardar.

Intolerances:
Lactose-free. Vegetarian.

INGREDIENTS:

For the sweet potato jam:

- 1 kg white sweet potato
- 1 kg sugar
- 1 cinnamon stick
- 1 lemon rind in strips

For the dough:

- 1 small cup (of wine) of sweet aniseed
- 2 small (wine) glasses olive oil
- 1 egg
- Sugar
- Powdered cinnamon
- Flour

PREPARATION:

Wash the sweet potato and boil it with the peel.

When soft, take them out, peel them and pass them through a potato ricer.

Place the paste in a pan and add sugar, cinnamon and lemon peel. Cook over low heat for half an hour, stirring constantly. Remove from heat and set aside.

In a large bowl place the aniseed and olive oil and add flour until it forms a consistent dough.

Then knead to mix the ingredients and the dough becomes consistent.

Form small balls with the dough and roll them out with a rolling pin.

Fill them with the reserved sweet potato paste and close them. Cut the edges with a small toothed rolling pin.

Place on the baking tray lined with baking paper.

Coat them with beaten egg and pour a mixture of sugar and cinnamon powder on top.

Place in the preheated oven at 180°C and bake at the same temperature until golden brown.

Remove from the oven and let cool before serving or storing.

Plato grande.

Arturo Mora, la Cerámica de Refl ejo Metálico.



Coca Escudellada



Fàcil



30 min.



4/6 personas

“Coca Escudellada”

Intoleràncies:
Vegetarians.

INGREDIENTS:

1 ou
2 mides de sucre
2 mides de llet
1 mida d'oli
Ratlladura de llima
2 paperets de llimonada (1 de cada color)
Farina
1 neula
Nous i panses
Sucre i canella

PREPARACIÓ:

Es preescalfa el forn a 180 °C.
Es bat l'ou i s'afi g el sucre, la llet, l'oli i la ratlladura de llima.
Es va incorporant a poc a poc la farina fi ns que tinga una consistència pastosa com de puré.
S'afi gen els paperets de llimonada.
Es bolca, amb compte, damunt de la neula.
S'adorna amb panses i nous i s'empolvora amb sucre i canella.
S'introdueix al forn i s'enforna a la mateixa temperatura fins que tinga un color daurat bonic.

NOTES:

La mida de referència per a fer aquesta recepta serà la closca d'ou, per això s'ha de trencar només una mica per la punta.

Intolerancias:
Vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 huevo
2 medidas de azúcar
2 medidas de leche
1 medida de aceite
Ralladura de limón
2 papelitos de gaseosa (1 de cada color)
Harina
1 oblea
Nueces y pasas
Azúcar y canela

PREPARACIÓN:

Se precalienta el horno a 180° C.
Se bate el huevo y se añade el azúcar, la leche, el aceite y la ralladura de limón. Se va incorporando poco a poco la harina hasta que tenga una consistencia pastosa como de puré.
Se añaden los papelitos de gaseosa.
Se vuelca, con cuidado, encima de la oblea.
Se adorna con pasas y nueces y se espolvorea con azúcar y canela. Se introduce en el horno y se hornea a la misma temperatura hasta que tenga un bonito color dorado.

NOTAS:

La medida de referencia para hacer esta receta será la cascara de huevo por eso se ha de romper solo un poco por la punta.

Bandeja. Cerámicas Chenoll.



Coca Escudellada



Fácil



30 min.



4/6 personas

Intolerâncias:
Vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 ovo
2 medidas de açúcar
2 medidas de leite
1 medida de azeite
Raspa de limão
2 pacotinhos de gasosa (1 de cada cor)
Farinha
1 hóstia
Nozes e uvas passas
Açúcar e canela

PREPARAÇÃO:

Pré aquece-se o forno a 180° C.
Bate-se o ovo e junta-se o açúcar, o leite, o azeite e a raspa de limão.
Vai-se juntando pouco a pouco a farinha até ter uma consistência pastosa como de puré.
Juntam-se os pacotinhos de gasosa.
Deita-se, com cuidado, por cima da hóstia.
Adorna-se com uvas passas e nozes e deita-se açúcar e canela por cima.
Introduz-se no forno e assa-se à mesma temperatura até ter uma bonita cor dourada.

NOTAS:

A medida de referência para fazer esta receita será a casca de ovo, por isso, deve-se partir somente um pouco pela ponta.

Coca Escudellada

Intolerances:
Vegetarians.

INGREDIENTS:

1 egg
2 sugars
2 liters of milk
1 tablespoon of olive oil
Lemon zest
2 packages of soda (1 of each color)
Flour
1 wafer
Walnuts and raisins
Sugar and cinnamon

PREPARATION:

Preheat the oven to 180 degrees C.
Beat the egg and add the sugar, milk, olive oil and lemon zest.
Gradually add the flour until it has a pasty consistency like a puree.
Add the soda packets.
Carefully pour it over the wafer.
Garnish with raisins and nuts and sprinkle with sugar and cinnamon.
Place in the oven and bake at the same temperature until it has a nice golden color.

NOTES:

The reference measurement for making this recipe will be the eggshell, so you should break only a little off the end.

Bandeja. Cerámicas Chenoll.



Fabiola



Mitjana



45 min.



8/10
persones

Fabiola

Intoleràncies:
Sense lactosa. Vegetarians.

INGREDIENTS:

125 g de farina
125 g de sucre
60 g de coco ratllat
4 ous
1 sobre de rent

Per a l'almívar:
200 g de sucre
200 ml d'aigua

Per a decorar:
Coco ratllat

PREPARACIÓ:

Preescalfar el forn a 180 °C i preparar un motle corona engrasant-lo, amb mantega o oli, i enfarinant-lo.
Es baten les clares i, quan comencen a formar bromera, s'afeg el sucre poc a poc fins a tenir-les a punt de neu.
Afegir els rovells sencers i mesclar.
Tamisar la farina i el llevat i afegir-ho a la massa. Mesclar amb moviments envolvents.
Incorporar també el coco ratllat.
Abocar la massa en el motle corona que ja està preparat.
Introduir en el forn entre 15 i 20 minuts o fins que en punxar amb un furgadents aquest isca net.
Mentrestant, es prepara l'almívar bollint durant 5 minuts l'aigua i el sucre.
En traure el bescuit del forn, i sense desemmotlar, es rega amb l'almívar.
Una vegada fred es desemmotla i s'empolvora amb el coco ratllat.



Video-recepta

Intolerancias:
Sin lactosa. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

125 g de harina
125 g de azúcar
60 g de coco rallado
4 huevos
1 sobre de levadura

Para el almívar:
200 g de azúcar
200 ml de agua

Para decorar:
Coco rallado

PREPARACIÓN:

Precalear el horno a 180° y preparar un molde corona engrasándolo, con mantequilla o aceite, y enharinándolo.
Se baten las claras y, cuando empiecen a formar espuma, se añade el azúcar poco a poco hasta tenerlas a punto de nieve.
Añadir las yemas enteras y mezclar.
Tamizar la harina y la levadura y agregarla a la masa. Mezclar con movimientos envolventes.
Incorporar también el coco rallado.
Verter la masa en el molde corona que ya está preparado.
Introducir en el horno entre 15 y 20 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio.
Mientras tanto, se prepara el almívar hirviendo durante 5 minutos el agua y el azúcar.
Nada más sacar el bizcocho del horno, y sin desmoldar, se riega con el almívar.
Una vez frío se desmolda y se espolvorea con el coco rallado.



Plato grande.
Arturo Mora, la Cerámica de Reflejo Metálico.

Fabiola



Mitjana



45 min.



8/10
persones

Intolerâncias:
Sem lactose. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

125 g de farinha
125 g de açúcar
60 g de coco ralado
4 ovos
1 pacote de fermento

Para a calda de açúcar:
200 g de açúcar
200 ml de água

Para decorar:
Coco ralado

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180° e preparar uma forma de coroa, untando-a com manteiga ou azeite, e passando-a por farinha. Batem-se as claras e, quando começam a fazer espuma, junta-se o açúcar pouco a pouco até estarem batidas em castelo. Juntam-se as gemas inteiras e mistura-se. Peneira-se a farinha e o fermento e junta-se à massa. Mistura-se com movimentos envolventes. Adiciona-se também o coco ralado. Deita-se a massa na forma de coroa já preparada. Mete-se no forno entre 15 e 20 minutos ou até que, quando se espeta um palito, este sai limpo. Enquanto isso, prepara-se a calda de açúcar, fervendo durante 5 minutos a água e o açúcar. Imediatamente depois de retirar o bolo do forno, e sem desenformar, rega-se com a calda de açúcar. Quando estiver frio, desenforma-se e espalha-se coco ralado por cima.



Video-recepta

Fabiola

Intolerances:
Lactose-free. Vegetarian.

INGREDIENTS:

125 g flour
125 g sugar
60 g grated coconut
4 eggs
1 packet of baking powder

For the sugar syrup:
200 g sugar
200 ml water

To decorate:
Shredded coconut

PREPARATION:

Preheat the oven to 180° and prepare a crown pan by greasing it with butter or olive oil and flouring it. Beat the egg whites and, when they start to foam, add the sugar little by little until they are beaten until stiff. Add the whole egg yolks and mix. Sift the flour and yeast and add to the dough. Mix thoroughly. Add the grated coconut. Pour the dough into the prepared crown pan. Bake for 15 to 20 minutes or up until having inserted a toothpick and it comes out clean. Meanwhile, prepare the sugar syrup by boiling the water and sugar for 5 minutes. Immediately after taking the cake out of the oven, still in the pan, pour the sugar syrup over it. When cold, remove the cake from the pan and sprinkle the grated coconut on top.



Plato grande.
Arturo Mora, la Cerámica de Refl ejo Metálico.



Farinetes Doces



Fàcil



30 min.



4/6 persones

Gachas Dulces

Intoleràncies:
Sense ou. Vegetarians.

INGREDIENTS:

30 g de mantega
200 g de farina
200 g de sucre
1 l de llet
Trossets d'arrop i talladetes
1 llesca de pa per persona per a fer els tostons

PREPARACIÓ:

Es bull la llet.
Mentrestant, es fon la mantega i s'afeg la farina.
S'ofega bé durant uns minuts.
Sense deixar de remenar s'afeg a poc a poc la llet bullint.
Es cou, remenant constantment durant uns minuts fins que
espaissisca.
Se serveix en plats xicotets acompanyat de tostons de pa fregit
i es decora amb trossets de talladetes i regat amb un poquet
d'arrop.

NOTES:

L'arrop i talladetes és un dolç típic de la Comunitat Valenciana
format per un xarop fosc i espès fet amb most concentrat a què
s'afeg gen trossos de carabassa o de fruita.

Intolerancias:
Sin huevo. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

30 g de mantequilla
200 g de harina
200 g de azúcar
1 l de leche
Trocitos de "arrop i talladetes"
1 rebanada de pan por persona par hacer los tostons

PREPARACIÓN:

Se hierve la leche.
Mientras tanto, se derrite la mantequilla y se añade la harina.
Se rehoga bien durante unos minutos.
Sin dejar de remover se añade poco a poco la leche hirviendo.
Se cuece, removiendo constantemente. durante unos minutos
hasta que espese.
Se sirve en platos pequeños acompañado de tostones de pan
frito y se decora con trocitos de "talladetes" y regado con un
poco de "arrop".

NOTAS:

El "arrop i talladetes" es un dulce típico de la Comunitat Valen-
ciana formado por un jarabe oscuro y espeso hecho con mosto
concentrado al que se le añaden trozos de calabaza o de fruta.



Papas Doces



Fácil



30 min.



4/6 persones

Intolerâncias:
Sem ovo. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

30 g de manteiga
200 g de farinha
200 g de açúcar
1 l de leite
Pedacos de "arrop i tallaetes"
1 fatia de pão por pessoa para fazer palitos de pão

PREPARAÇÃO:

Ferve-se o leite.
Enquanto isso, derrete-se a manteiga e junta-se a farinha.
Salteia-se bem durante uns minutos.
Sem deixar de mexer, vai-se juntando pouco a pouco o leite a ferver.
Coze-se, mexendo constantemente, durante uns minutos, até engrossar.
Serve-se em pratos pequenos acompanhado de palitos de pão frito e decora-se com pedacinhos de "tallaetes" e regado com um pouco de "arrop".

NOTAS:

O "arrop i tallaetes" é um doce típico da Comunidade Valenciana formado por um xarope escuro e espesso feito com mosto concentrado, ao qual se juntam pedaços de abóbora ou de fruta.

Sweet Porridge

Intolerances:
Egg-free. Vegetarian.

INGREDIENTS:

30 g butter
200 g flour
200 g sugar
1 l milk
Pieces of "arrop i tallaetes"
1 slice of bread per person to make breadsticks

PREPARATION:

Boil the milk.
Meanwhile, melt the butter and add the flour.
Sauté well for a few minutes.
While stirring, add the boiling milk little by little.
Cook, stirring constantly, for a few minutes until it thickens.
Serve on small plates accompanied by fried bread sticks and decorated with pieces of tallaetes and sprinkled with a little arrop.

NOTES:

The "arrop i tallaetes" is a typical sweet of the Valencian Community formed by a dark and thick syrup made with concentrated must, to which pieces of pumpkin or fruit are added.

Cuenca. Drac Ceramic Manises.



Dolç de Glòria



Alta



45 min.



8 persones

Dulce de Gloria

Intoleràncies:
Sense gluten i lactosa. Vegetarians.

INGREDIENTS:

Per a l'almívar:
50 g de sucre
500 ml d'aigua

Per al caramel:
100 g de sucre
2 culleradetes d'aigua

Per a la resta de la recepta:
8 clares
8 rovells
300 g de sucre
Biscuits
1 peça de carabassat

PREPARACIÓ:

Per a fer l'almívar, es desfà el sucre en l'aigua i es deixa bullir uns minuts.

Per a fer el caramel, es posa el sucre en un casset i s'escalfa sense remenar.

Quan tinga un color daurat, s'afi g l'aigua bollint i es mou ràpid. Una vegada llest el caramel, es caramelitza un motle de vidre apte per al forn.

Es cobreix la base del motle amb els biscuits sense que queden buits i es pinten amb l'almívar.

Es munten les clares a punt de neu. S'aparten 4 cullerades soperes i es mesclen amb el carabassat ratllat amb un ratllador gran.

Els rovells es mesclen amb el sucre i es posen en un casset al bany maria suau fi ns que comencen a espessir.

Es posa la mescla de carabassat per damunt dels biscuits.

S'aboca la mescla de rovells escampant-la bé per tota la superfície.

Es cobreix amb el merengue restant i, amb l'ajuda del dors d'una cullera, es formen pics.

S'introdueix en el forn i es gratina durant 1 minut per a daurar el merengue. També es pot fer amb bufador de cuina.

Intolerancias:
Sin gluten ni lactosa. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

Para el almíbar:
50 g de azúcar
500 ml de agua

Para el caramelo:
100 g de azúcar
2 cucharaditas de agua

Para el resto de la receta:
8 claras
8 yemas
300 g de azúcar
Bizcochos de soletilla
1 pieza de calabazate

PREPARACIÓN:

Para hacer el almíbar, se deshace el azúcar en el agua y se deja hervir unos minutos.

Para hacer el caramelo, se pone el azúcar en un cazo y se calienta sin remover.

Cuando tenga un color dorado, se añade el agua hirviendo y se mueve rápido. Una vez listo el caramelo, se carameliza un molde de cristal apto para el horno.

Se cubre la base del molde con los bizcochos de soletilla sin que queden huecos y se pintan con el almíbar.

Se montan las claras a punto de nieve. Se apartan 4 cucharadas soperas y se mezclan con el calabazate rallado con un rallador grande.

Las yemas se mezclan con el azúcar y se ponen en un cazo al baño María suave hasta que empiecen a espesar.

Se pone la mezcla de calabazate por encima de los bizcochos.

Se vierte la mezcla de yemas esparciéndola bien por toda la superficie. Se cubre con el merengue restante y, con la ayuda del dorso de una cuchara, se forman picos. Se introduce en el horno

y se gratina durante 1 minuto para dorar el merengue.

También se puede hacer con soplete de cocina.



Bandeja honda. Ceràmiques Pepe Royo.

Doce de Glória



Alta



45 min.



8 persones

Glória Sweet

Intolerâncias:
Sem glúten. Sem lactose. Vegetarianos

INGREDIENTES:

Para a calda de açúcar: 50 g de açúcar 500 ml de água	Para o resto da receita: 8 claras 8 gemas 300 g de açúcar Palitos La Reine 1 peça de abóbora cristalizada
---	--

PREPARAÇÃO:

Para preparar a calda de açúcar, desfaz-se o açúcar na água e deixa-se ferver uns minutos.
Para fazer o caramelo, coloca-se o açúcar numa caçarola e aquece-se sem mexer.
Quando tiver uma cor dourada, junta-se a água a ferver e mexe-se rapidamente.
Com o caramelo pronto, carameliza-se uma forma de vidro apta para o forno.
Cobre-se a base da forma com os palitos La Reine sem que fiquem buracos e pintam-se com a calda de açúcar.
Batem-se as claras em castelo. Separam-se 4 colheres de sopa e misturam-se com a abóbora cristalizada ralada com um ralador grande.
As gemas misturam-se com o açúcar e colocam-se numa caçarola em banho-maria suave até começarem a engrossar.
Coloca-se a mistura de abóbora cristalizada por cima dos palitos La Reine.
Deita-se a mistura de claras, espalhando-a bem por toda a superfície.
Cobre-se com as claras batidas restantes e, com a ajuda da parte de trás de uma colher, formam-se picos.
Mete-se no forno e gratina-se durante 1 minuto para dourar as claras. Isto também pode ser feito com um maçarico de cozinha.

Intolerances:
Gluten-free. Lactose free. Vegetarian.

INGREDIENTS:

For the sugar syrup: 50 g sugar 500 ml water	For the rest of the recipe: 8 egg whites 8 egg yolks 300 g sugar La Reine stick cookies 1 piece of candied pumpkin
--	---

PREPARATION:

To prepare the sugar syrup, crumble the sugar into the water and let it boil for a few minutes.
To make the caramel, put the sugar in a saucepan and heat it without stirring.
When it has a golden color, add the boiling water and stir quickly.
When the caramel is ready, caramelize a glass baking pan.
Cover the bottom of the pan with the La Reine stick cookies without leaving any holes and paint them with the sugar syrup.
Beat the egg whites until stiff. Separate 4 tablespoons and mix them with the crystallized pumpkin grated with a large grater.
The egg yolks are mixed with the sugar and put in a saucepan in a soft water bath until they begin to thicken.
Place the candied pumpkin mixture on top of the La Reine stick cookies.
Pour in the egg white mixture, spreading it well over the entire surface.
Top with the remaining beaten egg whites and, with the help of the back of a spoon, form peaks.
Put in the oven and grill for 1 minute to toast the egg whites. This can also be done with a kitchen torch.



Bandeja honda. Ceràmiques Pepe Royo.



Coca de Mida



Fàcil



1 hora



6/8 persones

“Coca de Mida”

Intoleràncies:
Vegetarians.

INGREDIENTS:

1 got de llet (dels d'aigua)
½ got d'oli (dels d'aigua)
¼ de kg de sucre (250 g)
¼ de kg de farina (250 g)
4 ous
Ratlladura d'una llima
Canella en pols
2 paperets de cada de llimonada

PREPARACIÓ:

Posem per ordre tots els ingredients en un recipient.
Es bat bé fins a obtenir una massa homogènia.
S'aboca tota la massa en una placa de forn (llanda).
S'empolvora amb una barreja de sucre i canella en pols.
Es calfa el forn i s'enforna a 180 °C durant 30 minuts.

NOTES:

Per a saber si la coca està ben cuita, podem punxar-la amb un furgadents, si el furgadents ix net vol dir que està feta.

Intolerancias:
Vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 vaso de leche (de los de agua)
½ vaso de aceite (de los de agua)
¼ de kg de azúcar (250 g)
¼ de kg de harina (250 g)
4 huevos
Ralladura de 1 limón
Canela en polvo
2 papelitos de cada de gaseosa

PREPARACIÓN:

Ponemos por orden todos los ingredientes en un recipiente.
Se bate bien hasta obtener una masa homogénea.
Se vierte toda la masa en una placa de horno (llanda).
Se espolvorea con una mezcla de azúcar y canela en polvo.
Se precalienta el horno y se hornea a 180° durante 30 minutos.

NOTAS:

Para saber si la coca está bien cocida, podemos pincharla con un palillo, si el palillo sale limpio significa que está hecha.

Plato. Cerámicas Plat y Bol.



Coca de Mida



Fácil



1 hora



6/8 persones

Coca de Mida

Intolerâncias:
Vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 copo de leite (dos de água)
½ copo de azeite (dos de água)
¼ de kg de açúcar (250 g)
¼ de kg de farinha (250 g)
4 ovos
Raspa de 1 limão
Canela em pó
2 pacotinhos de cada de gasosa

PREPARAÇÃO:

Colocamos todos os ingredientes por ordem num recipiente.
Bate-se bem até obter uma massa homogénea.
Deita-se toda a massa numa chapa de forno ("llanda").
Espalha-se por cima uma mistura de açúcar e canela em pó.
Pré aquece-se o forno e assa-se a 180º durante cerca de 30 minutos.

NOTAS:

Para saber se a coca (empada) está bem cozida, podemos espetar um palito. Se sair limpo, significa que está pronta.

Intolerances:
Vegetarians.

INGREDIENTS:

1 cup milk (from water)
½ cup of olive oil (of the water kind)
¼ of a kg of sugar (250 g)
¼ of a kg of flour (250 g)
4 eggs
Rind of 1 lemon
Powdered cinnamon
2 packages each of soda

PREPARATION:

Place all the ingredients in order in a bowl.
Beat well until a homogeneous dough is obtained.
Pour all the dough on a baking sheet ("llanda").
Spread a mixture of powdered sugar and cinnamon on top.
Preheat the oven and bake at 180º for about 30 minutes.

NOTES:

To know if the coca (pie) is well cooked, we can stick a toothpick in it. If it comes out clean, it means it's ready.

Plato. Cerámicas Plat y Bol.



“Aigua de Civada”



Fàcil



1 hora



4 persones

Agua de Cebada

Intoleràncies:
Sense lactosa ni ou. Vegans i vegetarians.

INGREDIENTS:

200 g de civada torrada en gra (malta)
2 l d'aigua
2 cullerades soperes de sucre
½ vareta de canella

PREPARACIÓ:

Posem la malta en aigua freda i es porta a ebullició.
Quan comença a bullir se li posa la canella i es deixa bollint durant mitja hora.
S'apaga el foc, se li afi g el sucre i es remena fi ns que es dissolga.
Una vegada es refreda, es cola, es posa en una safata i es fi ca al congelador.
Quan està quasi congelat, es raspa amb una forquilla o es tritura en una batidora.
Es pot servir com qualsevol granissat, en una copa de vidre o millor en un got de ceràmica que conserva millor el fred.

NOTES:

Antigament aquesta recepta s'elaborava amb una geladera manual que li proporcionava la textura perfecta.

Intolerancias:
Sin lactosa ni huevo. Veganos y vegetarianos.

INGREDIENTES:

200 g de cebada tostada en grano (malta)
2 l de agua
2 cucharadas soperas de azúcar
½ rama de canela

PREPARACIÓN:

Ponemos la malta en agua fría y se lleva a ebullición.
Cuando empieza a hervir se le pone la canela y se deja hirviendo durante media hora.
Se apaga el fuego, se le añade el azúcar y se mueve hasta que se disuelva.
Una vez se enfría, se cuela y se pone en una bandeja y se mete en el congelador. Cuando esta casi congelado, se raspa con un tenedor o se tritura en una batidora.
Se puede servir como cualquier granizado, en una copa de cristal o mejor en un vaso de cerámica que conserva mejor el frío.

NOTAS:

Antiguamente esta receta se elaboraba con una heladera manual que le proporcionaba la textura perfecta.

Jarra y vasos. Cerámicas Palanca.



Água de Cevada



Fácil



1 hora



4 persones

Barley Water

Intolerâncias:
Sem lactose. Sem ovo. Vegans. Vegetarianos

INGREDIENTES:

200 g de cevada torrada em grão (malte)
2 l de água
2 colheres de sopa de açúcar
½ pau de canela

PREPARAÇÃO:

Coloca-se o malte em água fria e deixa-se levantar fervura. Quando começar a ferver, junta-se a canela e deixa-se ferver durante meia hora. Apaga-se o lume, junta-se o açúcar e mexe-se até dissolver. Quando estiver frio, passa-se por um passador e coloca-se num tabuleiro e mete-se no congelador. Quando estiver quase congelado, raspa-se com um garfo ou tritura-se num liquidificador. Pode ser servido como qualquer granizado, numa taça de vidro ou melhor num copo de cerâmica porque conserva melhor o frio.

NOTAS:

Antigamente, esta receita era elaborada com uma geladeira manual que lhe proporcionava a textura perfeita.

Intolerances:
Lactose-free. Egg-free. Vegans. Vegetarians

INGREDIENTS:

200 g roasted barley grain (malt)
2 l water
2 tablespoons of sugar
½ cinnamon stick

PREPARATION:

Place the malt in cold water and put it to boil. When it starts boiling, add the cinnamon and let it boil for half an hour. Turn off the heat, add the sugar and stir until dissolved. When cool, strain through a sieve and place in a tray and put in the freezer. When it is almost frozen, scrape it with a fork or grind it in a blender. It can be served like any slushie, in a glass bowl or better in a ceramic glass because it keeps the cold.

NOTES:

In the old days, this recipe was made with a manual ice cream maker which gave it the perfect texture.

Jarra y vasos. Cerámicas Palanca.



Ponx d'Ou



Baixa



10 min.



4 persones

Ponche de Huevo

Intoleràncies:
Sense gluten ni lactosa. Vegetarians.

INGREDIENTS:

1 ou
2 cullerades de sucre
½ got de vi ranci

PREPARACIÓ:

Es posa a escalfar el vi.
A banda, es bat bé l'ou. Se li afi g el sucre i es continua batent fins
que els ingredients estiguen ben integrats.
S'incorpora el vi i es remena bé.
Se serveix calent en got de colpet.

NOTES:

Es pot servir també fred. En aquest cas, una vegada preparat
es deixa refredar i quan haja arribat a la temperatura ambient
s'introdueix a la nevera.

Intolerancias:
Sin gluten ni lactosa. Vegetarianos.

INGREDIENTES:

1 huevo
2 cucharadas de azúcar
½ vaso de vino rancio

PREPARACIÓN:

Se pone a calentar el vino.
A parte, se bate bien el huevo. Se le añade el azúcar y se conti-
núa batiendo hasta que los ingredientes estén bien integrados.
Se incorpora el vino y se mueve bien.
Se sirve caliente en vaso de chupito.

NOTAS:

Se puede servir también frío. En este caso, una vez preparado se
deja enfriar y cuando haya alcanzado la temperatura ambiente
se introduce en el frigorífico.

*Botella y vasos.
La Cerámica Valenciana de José Gimeno.*



Ponche de Ovo



Baixa



10 min.



4 persones

Egg Roll

Intolerâncias:

Sem glúten. Sem lactose. Vegetarianos

INGREDIENTES:

1 ovo
2 colheres de sopa de açúcar
½ copo de vinho velho

PREPARAÇÃO:

Põe-se o vinho a aquecer.
À parte, bate-se bem o ovo. Junta-se o açúcar e continua-se a bater até os ingredientes estarem bem misturados.
Junta-se o vinho e mexe-se bem.
Serve-se quente em copo de "shot".

NOTAS:

Também pode ser servido frio. Neste caso, depois de preparado, deixa-se arrefecer e quando tiver atingido a temperatura ambiente mete-se no frigorífico.

Intolerances:

Gluten-free. Lactose free. Vegetarian.

INGREDIENTS:

1 egg
2 tablespoons of sugar
½ cup of old wine

PREPARATION:

Put the wine on to heat.
Separately, beat the egg well. Add the sugar and continue beating until the ingredients are well mixed.
Add the wine and stir well.
Serve hot in a shot glass.

NOTES:

It can also be served cold. In this case, once prepared, let it cool down and when it has reached room temperature place it in the refrigerator.

Botella y vasos.
La Cerámica Valenciana de José Gimeno.



CUINA I RECEPTES:**COCINA Y RECETAS:**

Amparo Suria Arenes

CERÀMICA:**CERÁMICA:**

Aliarte Cerámica

Art ceramics TVS

Arturo Mora. La Cerámica de Reflejo Metálico

Cerámicas Chenoll

Cerámicas Palanca

Cerámicas Plat y Bol

Ceràmiques Pepe Royo

Domanises

Drac Ceramic Manises

Gresnaler

La Botiga de Gema Manises

La Cerámica Valenciana de José Gimeno

Taller de Cerámica Rafael Mora Esteve

AGRÏMENTS:**AGRADECIMIENTOS:**

Fundación Àngela Suria

María José Guillén Gimeno

Mayra Fernández Joglar

Cristina Vilar Palés

Ana Blanca Ruiz

SUBMINISTRAMENTS:**SUMINISTROS:**

Mercat Els Filtres

Mercat Els Pins

FOTOGRAFIA:**FOTOGRAFÍA:**

Producciones Visually Story

Francisco Moreno Cañuelo

Mónica Romero Picó

CORRECCIÓ DE TEXTOS:**CORRECCIÓN DE TEXTOS:**

Pangeanic B.I. Europa S.l.

ORGANITZA:**ORGANIZA:**

Ajuntament de Manises

Regidories de Turisme i Promoció de la Ceràmica

DIPÒSIT LEGAL:**DEPÓSITO LEGAL:**

V-2951-2020



