



ORIHUELA

ESPAÑOL

ENGLISH

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY



www.orihuelaturistica.es



ORIHUELA
historia del mediterráneo

ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS.....	4
ARROZ DE VERDURAS CON BOQUERONES.....	5
ARROZ DE LOS TRES PUÑAOS.....	6
ARROZ Y COSTRA.....	7
COCIDO CON PELOTAS.....	8
HARTABELLACOS.....	9
OLLA GITANA.....	10
TRIGO PICAO.....	11
ALMOJÁBANAS.....	12
GACHAS CON ARROPE.....	13
MONA DE PASCUA.....	14
PAPARAJOTES.....	15
PASTEL DE GLORIA.....	16
TORTADA DE ALMENDRA.....	17
CARAMELOS DE GUIRLACHE Y ACARAMELADOS...	18

Agradecimiento al Mesón Las Brasas, al Restaurante Casablanca, al Restaurante Casa Corro, a Chano's Restaurante, al Restaurante Joaquín, al Horno del Obispo, a las Monjas Dominicanas, a la Confitería Zipi Zape y a la Confitería El Ángel que han hecho posible esta publicación.

Acknowledge to Mesón Las Brasas, Casablanca restaurant, Casa Corro restaurant, Chano's restaurant, Joaquín restaurant, Horno del Obispo, Monjas Dominicanas, Zipi Zape confectionery and to El Ángel confectionery, without their initiative and help this project cannot be done.

Orihuela, enclavada en la huerta del Bajo Segura, constituye todo un paisaje cultural, socioeconómico y medioambiental, lleno de contrastes en sus panoramas, entre la costa y el interior. Es un destino para descubrir con los cinco sentidos y deleitarse con la oferta gastronómica con la que cuenta, pudiendo disfrutarla durante todo el año.

Esta publicación quiere ser el medio más idóneo de conocimiento y retransmisión de las formas culinarias más típicas de todo su extenso municipio.

Orihuela es un notable destino gastronómico, pudiendo disfrutar a lo largo de todo el año gracias a los productos de su rica huerta y el mar con los que se elaboran desde los platos más tradicionales como los últimos de vanguardia. Son la alcachofa, el brócoli, patatas, hortalizas, naranjas, limones, también los salazones como el bonito seco, huevas de pescado y mojama, los que dan un toque muy especial a la buena mesa. Hay infinidad de platos típicos que podemos elaborar y degustar, en los que caben destacar el cocido con pelotas, el arroz y costra y el arroz con verduras y boquerones, y otros platos de la cocina puramente huertana de arraigo en los productos de temporada de la tierra.

Es relevante en la gastronomía también su repostería, con tradición conventual que data de la época medieval y en el que en cada época de fiesta, resalta sus dulces artesanos, como son las almojábanas, los paparajotes, gachas con arropo, pastel de gloria, tortada de almendra, y demás dulces que hacen que este "arte culinario" nos llene de placer el paladar.

Orihuela is nestled among the fruits and vegetable plantations of Bajo Segura area. It has a cultural, socio-economic and environmental background full of contrast on its landscapes covering inner and coast lands. It is a destination to discover using our five senses and a place to delight with its gastronomy ready to be discovered during the whole year.

This document wants to be the most suitable mean to show and discover the most traditional culinary culture of its large municipality.

Orihuela is a great gastronomic destination that can be enjoyed during the whole year due to the great number of products offered by its farms, lands and coast which are used to prepare the most traditional dishes and the last cutting edge meals. Artichoke, broccoli, potatoes, vegetables, oranges, lemons and cured products like dried bonito, fish eggs and "mojama". All of them give and special flavour to our best dishes. A large number of traditional meals can be used to prepare and taste great meals including cocido con Pelotas, rice with a crust, rice with vegetables and anchovies and a number of dishes mainly prepared with rooted tradition of fresh local collected products.

Desserts are also relevant in the gastronomy of Orihuela having a long lasting tradition on monastic desserts with references to the medieval ages and different on every season and celebration of the year. You can find for example almohabanas, paparajotes, gachas with arropo, pastel de Gloria, tortada de almendra and a great number of desserts that provide you the experience of a delightful "culinary art".

Mariola Rocamora Gisbert.
Concejal de Turismo.

ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS



MESÓN LAS BRASAS

INGREDIENTES

- 1 conejo
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal, pimienta, azafrán y agua
- Pimiento rojo
- 500 g de arroz
- 3 cucharas soperas de tomate triturado
- 1 ramita de romero
- 3 docenas de serranas

INGREDIENTS

- 1 rabbit
- 200 ml olive oil
- Salt, pepper, saffron and water
- Red pepper
- 500 g rice
- 3 tablespoons of grated tomatoes
- 1 stick of rosemary
- 3 dozens of snails

ES ELABORACIÓN

Comenzamos sofrriendo los pimientos en aceite bien caliente, y una vez dorados los retiramos y reservamos.

Echamos el conejo en la paellera, lo doramos y agregamos el tomate, la sal, la pimienta y las serranas, previamente lavadas, y una rama de romero. Añadimos el agua y dejamos hervir durante 20 minutos aproximadamente.

Por último, añadiremos el arroz y el azafrán dejando cocer durante 15-20 minutos.

Sazonar al gusto.

EN METHOD

First heat the oil and fry red pepper, once they brown take them out of the and keep them separate to be used later.

Add rabbit in the paella and fry until it browns, add tomatoes, salt, pepper and snails (first was them hardly) and the stick of rosemary. Add water and let it boil for 20 minutes approx.

Last, add rice and saffron and cook it for 15 to 20 minutes. Salt as preferred.

ARROZ DE VERDURAS CON BOQUERONES



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 250 g de alcachofas
- 250 g de guisantes
- 250 g de habas
- 3 manojos de ajos tiernos
- 1 patata
- 250 g de tomate
- 1 trozo de coliflor
- 500 g de arroz
- 250 ml de aceite de oliva
- 300 g de boquerones limpios
- Pimiento rojo
- Agua, colorante y sal

INGREDIENTS

- 250 g artichokes
- 250 g peas
- 250 g broad beans
- 3 handfuls of tender garlic shoots
- 1 potato
- 250 g tomatoes
- 1 piece of cauliflower
- 500 g rice
- 250 ml olive oil
- 300 g cleaned fresh anchovies
- Red pepper
- Water, colouring and salt

ES ELABORACIÓN

Comenzaremos lavando muy bien todas las verduras, las troceamos y las sofreímos junto con el arroz. Añadimos agua hasta cubrir todos los ingredientes.

Sazonamos al gusto y dejamos hervir a fuego medio durante 15 minutos.

Pasado ese tiempo, añadimos los boquerones y esperamos otros 5 minutos más, vigilando que no nos falte caldo.

Una vez apagado el fuego lo dejamos reposar antes de servirlo.

EN METHOD

First wash all the vegetables, cut them in pieces and fry together with the rice. Add water until covering all the ingredients.

Add salt to taste and boil over medium heat for 15 minutes.

After that time add anchovies and let them boil for 5 minutes watching that the broth is enough to finish the cook.

Once the heat is turned off let the rice stand for a while before serving.

ARROZ DE LOS TRES PUÑAOS



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 100 g de habichuelas
- 100 g de lentejas
- 150 g de arroz
- 2 alcachofas
- 100 g de acelgas
- Aceite de oliva virgen
- 2 patatas
- 1 nabo
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de harina
- Colorante

INGREDIENTS

- 100 g beans
- 100 g lentils
- 150 g rice
- 2 artichokes
- 100 g Swiss chard
- Virgin olive oil
- 2 potatoes
- 1 turnip
- 2 cloves of garlic
- 1 spoonful paprika
- 1 spoonful flour
- Food colouring and salt

ES ELABORACIÓN

Ponemos la noche anterior las habichuelas y las lentejas a remojo con agua.

Lavamos y troceamos la verdura y echamos todos los ingredientes en una olla.

Sofreímos en una sartén con aceite de oliva virgen, una cucharada de pimentón dulce, una cucharada de harina y los ajos; sazonamos al gusto y lo añadimos a la olla dejando hervir durante 20 minutos. Transcurrido el tiempo de cocción, añadimos el arroz, las alcachofas, las patatas y el colorante, y dejamos cocer durante 20 minutos más.

EN METHOD

Leave beans and lentils to soak in water overnight.

Wash and cut vegetables in pieces and add together all the ingredients in to a casserole.

Fry in a separate pan, using the virgin olive oil, paprika, flour and garlic cloves. Once fried add to the broth and let it boil for 15 minutes. After that time add rice, artichokes, potatoes and colouring.

Cook for 20 minutes more.

ARROZ Y COSTRA



RESTAURANTE CASA CORRO

INGREDIENTES

- 1 kg de pollo campero
- 250 g de longaniza roja
- 250 g de blanco
- 2 tomates
- 600 g de arroz
- 12 huevos
- 1,5 l de agua o caldo de pollo
- Sal
- Azafrán

ES ELABORACIÓN

Comenzamos quitando la piel, cortando el blanco en rodajas de medio centímetro aproximadamente y la longaniza roja en trozos al gusto. Seguidamente salteamos en una sartén sin aceite la longaniza y el blanco durante 30 segundos, retirando el aceite sobrante.

En una cazuela de barro echamos el aceite y freímos el pollo troceado con una pizca de sal. Una vez frito añadimos el tomate natural rallado y por último añadimos el arroz removiendo los ingredientes durante 30 segundos. Cubrimos con agua o caldo de pollo los ingredientes, rectificamos de sal y dejamos hervir 5 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, añadiremos los embutidos por toda la cazuela de barro.

Encendemos el horno a 220°C de temperatura (arriba y abajo), y batimos los huevos enérgicamente para que cojan aire y suban una vez que la cazuela se introduzca en el horno. A los 15 minutos quedará poca agua, por lo que añadiremos los huevos y meteremos la cazuela al horno. Sacaremos la cazuela del horno cuando el huevo forme una dorada costra, y entonces el plato estará listo para comer.

INGREDIENTS

- 1 kg chicken
- 250 g red sausage
- 250 g Spanish white pudding
- 2 tomatoes
- 600 g rice
- 12 eggs
- 1.5 l water or chicken broth
- Salt, saffron

EN METHOD

First peel the Spanish white pudding, cut it in slices of 1 cm approx. and cut red sausage too. Second fry in a pan with no oil both, sausage and white pudding, for 30 seconds. Remove the extra fat.

In a clay casserole add oil, fry diced chicken and a pinch of salt. Once fried, add grated tomatoes and rice, stir for 30 seconds. Cover all the previous ingredients with water or chicken broth, correct with salt if necessary and let it boil for 5 minutes. After this time add sausage and white pudding. Preheat oven 220°C (grill and ground heat), whisk the eggs hard to put some air in and help it rise later in the oven.

After 15 minutes liquid will be reduced in the casserole to almost nothing and this is the moment to spread the eggs to form a crust.

Once the crust is brown the dish will be ready.

COCIDO CON PELOTAS



CHANO'S RESTAURANTE

INGREDIENTES

PELOTAS:

- 750 g de carne de cerdo y ternera
- 250 g de pechuga de pava
- 1 blanco y longaniza blanca
- 70 g de sangre
- Perejil picado
- Sal y especias reunidas
- 1 huevo
- 50 g de piñones
- 500 g de pan casero remojado

COCIDO:

- 500 g de garbanzos
- 200 g de garreta de ternera
- ½ pavo troceado (o pollo)
- 1 manita de cerdo
- 200 g de bigotera de cerdo
- 6 morcillas de cebolla
- 4 tallos de apio
- 4 patatas medianas
- Colorante y sal

ES ELABORACIÓN

Comenzamos lavando muy bien toda la carne y el apio. En una olla, ponemos los garbanzos junto con la carne y el apio, cubriendo con agua todos los ingredientes, y dejamos hervir. Seguidamente, se retira la espuma que suelta la carne en la parte superior del caldo, se tapa la olla y se deja a fuego lento durante 2 horas.

Para hacer las pelotas, mezclamos muy bien todos los ingredientes arriba indicados hasta conseguir una textura homogénea y compacta con forma circular. Introducimos en la olla y añadimos las patatas, quedando a mitad de cubrir por el caldo. Echamos el colorante, las especias y la sal. Una vez comience a hervir se deja a fuego lento durante 1:30 h.

Unos 15 minutos antes de apagar el fuego incorporamos por encima la ristra de morcillas, cuyas puntas cruzaremos con palillos para evitar que se deshagan.

INGREDIENTS

MEAT BALLS:

- 750 g pork and beef
- 250 g turkey breast
- 1 blanco (cured sausage)
- 70 g blood
- 2 cloves chopped garlic
- Chopped parsley
- Salt, black and white pepper
- 1 egg
- 50 g pine nuts
- 500 g home-made bread soaked in water

STEW:

- 500 g chickpeas
- 200 g beef hock
- ½ turkey cut-up (or chicken)
- 1 pig's trotter
- 200 g pig's snout
- 2 sausages
- 6 onion black puddings
- 4 sticks of celery
- 4 medium potatoes
- Colouring, salt and 1 tablespoon of paprika

EN METHOD

Wash all the meat and celery, and put it in the pot along with the chickpeas, covering with water. When it starts to boil, skim the foam that the meat releases on the top of the broth, cover the pot and leave on a low heat for 2 hours.

To make the meat balls, mix all the ingredients and shape into balls. Put them in the pot and add the potatoes, half covered by the broth. Add the colouring, salt and paprika. Once it starts boiling, leave to simmer for 1.5 hours.

15 minutes before the turning off the heat, add the string of black puddings on top, the tips of which should be crossed with toothpicks to prevent them from falling apart.

HARTABELLACOS



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 500 g de patatas en tacos
- 500 g de habas
- 500 g de alcachofas
- 250 g de guisantes
- 100 g de tomate triturado
- 100 ml de aceite
- 50 g de cebolla
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Bacalao desalado

ES ELABORACIÓN

Comenzamos amasando todos los ingredientes para la elaboración de los hartabellacos.

En una sartén ponemos el aceite a calentar, freímos los hartabellacos, los sacamos y reservamos. En el mismo aceite sofreímos la cebolla y el tomate, y se rehogan la harina y el pimentón. Añadimos las verduras y removemos.

Seguidamente en una olla ponemos el agua, los hartabellacos y las verduras, y dejamos cocer durante 45 minutos. Finalmente se rectifica de sal.

Rebozamos y freímos el bacalao desalado y lo ponemos encima.

INGREDIENTS

- 500 g potatoes
- 500 g broad beans
- 500 g artichokes
- 250 g peas
- 100 g puréed tomatoes
- 100 ml oil
- 50 g onion
- 1 tablespoon flour
- 1 teaspoon sweet paprika
- Desalted cod

EN METHOD

First knead all the ingredients to prepare the "hartabellacos".

Heat olive oil in a frying pan and fry hartabellacos. Put them aside. Using the same oil, fry onion and tomato. Sauté flour and paprika.

Add all of the vegetables and let them boil for 45 minutes. Finally add salt to taste.

Baste and fry desalted cod and serve it over the sauce.

OLLA GITANA



RESTAURANTE JOAQUÍN

INGREDIENTES

- 250 g de habichuelas
- 250 g de garbanzos
- 200 g de judías verdes
- 1 cebolla picada
- 3 patatas en tacos
- 3 hojas de acelga, limpias y troceadas
- 4 peras sin trocear
- 1 trozo de calabaza
- 1 trozo de calabacín
- 1 tomate triturado
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Hierbabuena al gusto

INGREDIENTS

- 250 g beans
- 250 g chickpea
- 200 g green beans
- 1 chopped onion
- 3 diced potatoes
- 3 leaves of Swiss chard washed and chopped
- 4 pears (not chopped)
- 1 piece of pumpkin
- 1 piece of zucchini
- 1 tomato crushed
- 4 cloves of garlic
- 1 spoonful paprika
- Peppermint

ES ELABORACIÓN

Ponemos la noche anterior los garbanzos y las habichuelas a remojo en agua.

Al día siguiente, lavamos y ponemos agua a calentar en una olla, y echamos junto a los garbanzos y las habichuelas, las judías, la calabaza, el calabacín, las acelgas, las peras y las patatas.

Con el resto de ingredientes hacemos un sofrito, que incorporaremos también a la olla, añadiendo la hierbabuena. Dejamos cocer durante 45 minutos.

Se recomienda dejar reposar durante 10 minutos antes de servirlo.

EN METHOD

Soak overnight chickpeas and beans.

Start next day heating some water in a casserole and adding chickpeas and beans after washing them. Add, at the same time, green beans, pumpkin, zucchini, Swiss chard leaves, pears and potatoes.

Prepare a sauté with the rest of the ingredients that will be added to the casserole later. Let it boil all together for 45 minutes.

It is recommended to let it stand for 10 minutes before serving.

TRIGO PICAÓ



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 350 g de trigo
- 250 g de garbanzos
- 1 nabo
- 1 alcachofa
- 100 g de habas peladas
- Hinojo
- 1 cebolla
- 1 tomate triturado
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce

INGREDIENTS

- 350 g wheat
- 250 g chickpeas
- 1 turnip
- 1 artichoke
- 100 g peeled broad beans
- Fennel
- 1 onion
- 1 crushed tomato
- 1 spoonful of flour
- 1 spoonful of paprika

ES ELABORACIÓN

Ponemos el día de antes el trigo y los garbanzos a remojo en agua.

En una olla ponemos el trigo y los garbanzos, y lo dejamos hervir. Cuando el trigo abra, añadimos agua fría, echamos el nabo, la alcachofa, las habas y el hinojo, y dejamos hervir durante 30 minutos.

Sofreímos la cebolla, el tomate, la harina y el pimentón dulce, y lo añadimos al hervido. Ponemos sal y dejamos cocer.

Servir caliente.

EN METHOD

Soak overnight grain (wheat grains) and chickpeas.

Add some water in a casserole, grains and chickpeas and let it boil. Once the grain is cooked and opened add some cold water, turnip, artichoke, broad beans and fennel, let it boil for 30 minutes.

Prepare a sauté with onion, tomato, flour and paprika and add it to the broth. Salt and let it cook.

Serve warm.

ALMOJÁBANAS



HORNO DEL OBISPO

INGREDIENTES

- 500 g de harina
- 1 l de agua
- 250 ml de aceite
- 10 huevos
- ½ sobre de levadura en polvo
- 500 g de miel para bañarlas
- 250 g de azúcar para rebozarlas

ES ELABORACIÓN

En una cazuela ponemos a calentar el agua con el aceite. Al empezar a hervir, añadimos la harina y la mezclamos bien hasta que la masa esté lista.

Dejamos enfriar y agregamos los huevos y por último se incorpora la levadura.

En una bandeja colocamos los montones de masa, les hacemos un agujero en el centro y los introducimos en el horno, previamente precalentado, a 200°C durante 40 minutos hasta que estén completamente doradas.

Las dejamos enfriar y por último, las bañamos en miel y las espolvoreamos con azúcar.

INGREDIENTS

- 500 g flour
- 1 l water
- 250 ml oil
- 10 eggs
- 1/2 sachet baking powder
- 500 g honey to soak them
- 250 g sugar for coating

EN METHOD

Put the oil and water on the heat. When it comes to the boil, add the flour, stir thoroughly and allow to cool down.

When this dough is cold, add the eggs and finally add the yeast.

Place the balls of dough on a tray and make a hole in the middle of them. Then place them in the oven at 200°C for 40 minutes. When cooked, allow to cool.

Finally, soak with honey, which should be warm, and sprinkle sugar over them.

GACHAS CON ARROPE



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 1 l de agua
- 3 cucharas de harina
- 3 cucharas de azúcar
- 1 rama de canela
- 2 cucharas de harina de maíz
- 50 g de anís en grano
- 250 ml de arrope

ES ELABORACIÓN

Hervimos el agua con la canela y el anís. Seguidamente, la colamos y reservamos.

En un recipiente echamos un poco del agua que hemos hervido, y disolvemos la harina.

A continuación, ponemos un cazo al fuego con el agua que hemos reservado, junto con el azúcar. Cuando esté caliente, echamos la harina disuelta, sin dejar de mover, para que no se hagan grumos. Cuando empiece a hervir, lo retiramos del fuego y lo ponemos en los recipientes individuales donde se vaya a servir.

Dejamos enfriar y cubrimos con el arrope.

INGREDIENTS

- 1 l water
- 3 tablespoons flour
- 3 tablespoons sugar
- 1 cinnamon stick
- 2 tablespoons cornflour
- 50 g aniseed grains
- 250 ml grape syrup

EN METHOD

First boil water and cinnamon with anise.

Strain and put it aside. In a bowl add some of this water and dissolve the flour.

Next, heat the rest of the water in a sauce pan together with sugar. Once it is warm add the mixture of the bowl (flour and water) while stir to avoid lumps. As soon as it starts boiling remove from heat and divide in bowls.

Let it cool and before serving cover the custard with arrope.

MONA DE PASCUA



HORNO DEL OBISPO

INGREDIENTES (PARA DOS UNIDADES)

- 1/2 kg de masa madre
- 25 g de levadura fresca
- 100 ml de agua tibia
- 3 huevos
- 180 g de azúcar
- La ralladura de un limón
- 80 ml de aceite de oliva suave
- Un huevo batido para pintar
- 20 g de azúcar para espolvorear

ES ELABORACIÓN

Comenzamos preparando la noche anterior la masa; mezclamos los huevos, la ralladura de limón y el azúcar.

Dissolvemos la levadura en agua tibia que junto con el aceite y la harina de trigo añadiremos a la mezcla anterior hasta conseguir una masa homogénea. Amasamos y dejamos reposar toda la noche en un recipiente tapado con un paño húmedo.

A la mañana siguiente, echamos harina en la mesa de trabajo para que la masa conseguida no se pegue y nos permita trabajarla. Seguidamente sacamos la masa para darle la forma redondeada a cada una de las unidades y las dejamos reposar tapadas con un paño hasta conseguir que doble su volumen (aproximadamente 2 horas).

Por último, cuando esto ocurra batimos un huevo para pincelar las monas y espolvoreamos el azúcar por encima. Precalentamos el horno a 190°C e introducimos para su cocción durante 25-30 minutos (hasta que estén doradas).

INGREDIENTS (FOR TWO BREADS)

- 1/2 kg sour dough
- 25 g fresh yeast
- 100 ml warm water
- 3 eggs
- 180 g sugar
- Lemon zest
- 80 ml soft olive oil
- Whisked egg
- 20 g sugar for dusting
- 180 g sugar

EN METHOD

Start the dough the night before: mix eggs, lemon zest and sugar.

Dissolve yeast in warm water and add olive oil and wheat flour. This dough must be homogeneous. Knead and leave the dough stand for the whole night in a bowl covered with a wet cloth.

The following morning spread some flour on the table to avoid the dough stick to the surface and allow us to knead. Put the dough on the table and give a round shape. Leave it stay covered with a piece of clothe until it duplicates the volume (approx. 2 hours).

Finally whisk the eggs to brush the bread and sprinkle sugar all over the bread.

Preheat the oven 190°C and bake for 25 to 30 minutes (until brown).

PAPARAJOTES



CHANO'S RESTAURANTE

INGREDIENTES

- 250 ml de leche
- 150 g de harina
- 2 cucharas de levadura en polvo
- 2 cucharas soperas de azúcar y 250 g para rebozar
- La ralladura de un limón
- Canela molida para rebozar
- 1 huevo
- 25 hojas de limonero lavadas

ES ELABORACIÓN

Mezclamos el huevo con las 2 cucharadas soperas de azúcar. Añadimos la leche y a continuación, la harina, la levadura y la ralladura de limón.

Con esta masa bañamos las hojas de limonero una por una y las vamos friendo en abundante aceite caliente dándole la vuelta varias veces.

Colocamos los paparajotes sobre un papel absorbente.

Por último, mezclamos el azúcar con la canela y rebozamos los paparajotes en la mezcla.

INGREDIENTS

- 250 ml milk
- 150 g flour
- 2 teaspoons of baking powder
- 2 tablespoon of sugar and 250 g to baste
- The zest of 1 lemon
- Cinnamon to sprinkle
- 1 egg
- 25 washed lemon tree leaves

EN METHOD

Whisk egg and 2 tablespoons of sugar. Add milk, next add flour, baking powder and lemon zest.

Use this batter to completely dip lemon tree leaves one after the other and deep fry carefully turning the leaves several times until brown.

Put "paparajotes" on to a piece of paper towel the remove extra oil.

Mix sugar and cinnamon and baste paparajotes in it.

PASTEL DE GLORIA



FOTO MONJAS DOMINICAS

INGREDIENTES

- 500 ml de claras de huevo
- 850 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 250 g de almendra molida
- Obleas o pan de ángel
- Azúcar glas

INGREDIENTS

- 500 ml egg whites
- 850 g sugar
- 8 egg yolk
- 250 g of finely ground almonds
- Wafers
- Icing sugar

ES ELABORACIÓN

Ponemos a hervir 90 ml de agua con 250 g de azúcar durante un minuto, apartamos del fuego, removemos y añadimos las yemas batidas, lo devolvemos al fuego sin dejar de remover para que espese y cuando vuelva a hervir lo apartamos dejando enfriar.

Para elaborar la base, ponemos a hervir 250 g de azúcar y 40 ml de agua. Añadimos 250 g de almendra molida y removemos hasta hacer una masa consistente y lo retiramos. Batimos las claras y agregamos el resto de azúcar hasta que esté a punto de nieve.

Colocamos en llandas las obleas con la base y un poco de yema encima, cubrimos esto con el merengue formando un cono.

Cocemos los pasteles al horno, precalentado a 250°C, durante 5 o 6 min dorándolos. Finalmente los espolvoreamos con azúcar glas. Dejamos enfriar.

EN METHOD

Bring to boil 90 ml of water and 250g of sugar for 1 minute. Remove from heat, stir and add the egg yolks beaten until the mixture thickens. Bring everything back to heat until it boils and let it cool again.

To prepare the ground cake, heat in a pan 250g of sugar and 40 ml of water. Add 250g of ground almonds until it becomes a consistent dough. Remove it from heat.

Beat egg whites until frothy and add gradually the rest of sugar until soft peaks form.

Put in an oven tray the wafer, cake ground and egg yolks. Cover this base with the whites forming a cone and bake the cones for 5 or 6 minutes in the preheated oven (250°C).

Sprinkle with icing sugar. Let it cool.

TORTADA DE ALMENDRA



CONFITERÍA ZIPI ZAPE

INGREDIENTES

BIZCOCHO:

- 6 huevos
- 60 g de harina
- 200 g de azúcar
- 100 g de almendra molida
- 100 g de almendra molida gruesa

YEMA:

- 10 yemas
- 100 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 1 rama de canela

ES ELABORACIÓN

BIZCOCHO:

Mezclamos los huevos, el azúcar, la almendra y la harina. Horneamos la masa a 180°C durante 40 minutos y dejamos enfriar.

RELLENO DE YEMA:

Ponemos a hervir el agua, el azúcar y la canela en rama 2-3 minutos y retiramos del fuego. Una vez que el almíbar esté frío, añadimos las yemas y volvemos a calentar hasta conseguir una crema espesa.

Cogemos el bizcocho frío y lo cortamos en dos capas. Bañamos una mitad de bizcocho con almíbar (300 g de azúcar y 500 ml de agua) y le añadimos la yema. Colocamos la otra mitad de bizcocho, que también bañamos con almíbar, por encima.

Dejamos enfriar un par de horas en la nevera. Hacemos un merengue con 3 claras de huevo a punto de nieve y azúcar que metemos en una manga pastelera.

Decoramos la tortada con el merengue, las guindas y el chocolate.

INGREDIENTS

CAKE:

- 6 eggs
- 60 g flour
- 200 g sugar
- 100 g finely ground almonds
- 100 g ground almonds

EGG YOLK FILLING:

- 10 egg yolks
- 100 g sugar
- 100 ml water
- 1 cinnamon stick

EN METHOD

CAKE:

Mix eggs, sugar, almond and flour. Bake for 40 minutes at 180°C and let it cool.

EGG YOLK FILLING:

Boil water, sugar and cinnamon stick for 2 or 3 minutes and remove it from heat. Once this syrup is cool add the egg yolks and heat it again until having a thick cream.

Divide the cake in two slices and bath one them with syrup (330g of sugar and 500 ml of water). Stir the egg yolk cream on this half. Put the second half on top of the first slice and bath it with syrup.

Let it cool for 2 hours in the fridge. Prepare meringue: beat 3 egg whites and sugar to a fluffy and hard mixture. Put this mixture in a pastry bag.

Decorate the cake with meringue, chocolate and cherries.

CARAMELOS DE GUIRLACHE Y ACARAMELADOS



MÁQUINA PARA ELABORAR LOS CARAMELOS DE GUIRLACHE. CONFITERÍA EL ÁNGEL.

En la Confitería El Ángel se elaboran los caramelos de guirlache, conocidos también como "Caramelos del Perdón", porque fue ésta la primera cofradía que los consumía y repartía en las procesiones.

Los ingredientes para esta receta son principalmente: almendra, miel y azúcar. Por otra parte, el proceso de elaboración es el mismo desde hace más de cien años.

"El Angel" cake shop prepares nougat sweets well known in Orihuela as "Caramelos del Perdon" as this was the first Holy Week fraternity (El Perdón) using and giving them during the procession.

The ingredients for this recipe are principally: almond, honey and sugar. On the other hand, the production process has been the same over a hundred years.



ACARAMELADOS. CONFITERÍA EL ÁNGEL.

Otra de las recetas distintivas de la Confitería El Ángel son los acaramelados, unos dulces que se preparan por encargo y que ya se han ganado el nombre de "Caramelos del Caballero Cubierto", puesto que tradicionalmente se solían servir en su recepción, cada Sábado Santo antes de la procesión del Santo Entierro.

Another important recipe made in this cake shop is "acaramelados" (caramelized). It is one of the sweets prepared on demand. They are also called "Caramelos del Caballero cubierto" (sweets of the covered Knight) as traditionally were served during the reception, every Holy Saturday before the procession of the Holy Burial of Christ.



ESPAÑA
SPAIN

Costa Blanca
ALICANTE



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



Patronato Provincial de
Turismo de la Costa
Blanca

Tel. +34 965 230 160
Fax. +34 965 230 155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org

Tourist Info Orihuela
Centro

Plaza de la Soledad, 5.
Central de reservas:
+34 965 304 645
orihuelacentro@touristinfo.net
orihuelaturistica@orihuela.es

Tourist Info Orihuela
Renfe

Avda. Teodomiro, 68.
03300 Orihuela.
Tel. +34 965 301 947
orihuela_renfe@touristinfo.net

Tourist Info Orihuela
Playa

Plaza del Oriol, 1.
Urb. Playa Flamenca.
N-332 Alicante - Cartagena,
Km. 50
+34 966 076 100 Ext.4507
orihuelaplaya@touristinfo.net

