

Paella de Cullera

Paella de Cullera es un plato autóctono de nuestra ciudad, elaborado con productos KM 0 o procedentes del mar y los campos cullerenses. Creado por el prestigioso gastrónomo Salvador Gascón, se sirve en numerosos restaurantes acreditados para ello. Sin duda es el plato más representativo de la cocina local y destaca por su sabor a mar y la calidad de sus ingredientes.



¿Dónde degustar?

RESTAURANTES

ALMA DE MAR

96 111 68 99 – Av. del Puerto, 2

ASADOR PALACIOS

96 111 68 88 – Madrid, 4

BENAVENT

96 174 60 01 – Marqués Romana.1

CA PEPA

96 173 00 86 – Cabañal, 7

CASA NOSTRA PEQUE

96 172 01 52 – Del Riu, 2

CASA RAMÓN

96 172 20 66 – Caminàs, 22

CASA ROCHER

96 176 01 73 – Nazaret-Oliva, 18

CASA SALVADOR

96 172 01 36 – L'Estany Cullera, s/n

CLUB SOCIAL BAHIA-PARK

669 78 70 61 – Ctra. al Faro, s/n

D'OR

96 172 25 53 – Ctra. del Faro, s/n

EL BLANCO

696 47 43 63 – Av. del Dosel

EL DORADO

96 172 49 10 – El Dorado (Brosquil)

EL RINCÓN DEL FARO

96 172 45 63 – Ciudades Unidas, 1

FLORAZAR

96 172 31 26 – Águila, s/n

HOTEL CULLERA HOLIDAY

96 173 15 55 – Av. del Racó, 27

HOTEL SANTAMARTA

96 173 80 29 – Av. del Racó, 52

HOTEL SICANIA

96 172 01 43 – Joanot Martorell, 14

L'ALEGRE

96 106 019 46 – Miguel Hernández, 5

L'ILLA

96 172 08 43 – La Vinyeta, 3-Urb L'illa

LA MAR SALÀ

96 174 63 80 – Av. del Dosel, 49

LOS OLIVOS

96 174 89 30-Joaquín Rodrigo Vidre, 11

RESTAURANTE CLUB DE TENIS

673 194 275 – Ctra. Nazaret-Oliva

RICARDO

96 172 11 78 – Av. Alicante, 2

VORAMAR

622 631 973 – Isla Pensamientos, 4

LA GOLETA

96 173 88 99 – Av. Castellón, 16

EL TÓFOL

676 238 188 – La Farola, 25

FEDE

96 176 08 26 – Ctra. Nazaret-Oliva, 16

OLALA TERRAZA

96 004 63 78 / 651 680 234 – Lope de Vega, 4

Tourist Info Cullera

Plaza Constitución s/n
46400 Cullera (Valencia)

Tel. +34 96 173 15 86

+34 661 213 155

cullera@touristinfo.net



www.visit-cullera.es



Ayuntamiento de Cullera

Plaza La Virgen, 5
46400 Cullera (Valencia)

Tel. 96 172 00 00

www.cullera.es



GASTRONOMIA



cullera



@visit-cullera





La receta:

Ingredientes:

- Caldo de pescado de roca.
- Langostinos de la lonja de Cullera (2 por persona)
- Sepionet sin tinta y con su melsa (2 por persona)
- Salmonetes, 1 por persona.
- Figatells de escorpa (2 por persona)
- Arroz de la variedad J. Sendra.
- Aceite de oliva.
- Tomate fresco de Cullera para sofreír.
- Pimentón dulce.
- Azafrán de hebra.

1 Añadir el aceite en el recipiente de la paella y calentarlo a una intensidad media. Poner un poco de sal (sin abusar, ya que el caldo es de pescado y ya lleva oligoelementos saborizantes).

2 Añadir los langostinos de la lonja de Cullera, sofreírlos 3 min. aprox. y sacarlos de la paella. Después sofreír los sepionets 3 o 4 min. Antes de retirar su tinta conservaremos la melsa, que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.

3 Tener preparado medio tomate, media cebolla y un diente de ajo, cortados finamente y añadirlos a la paella.

4 Añadir el arroz y una cucharada de pimentón dulce. Sofreír durante 3 min.

5 Echar el caldo de pescado (preparado previamente con pescado de roca, más un poco de azafrán de hebra). El hervido del caldo deberá regularse poniendo más o menos intensidad al gas según convenga. Dejar la paella hirviendo durante 14 min. aprox. Luego, bajar la intensidad del fuego. Cuando no quede casi caldo, añadir los langostinos, los salmonetes y los figatells, dejar el fuego encendido entre 3 y 4 min. al mínimo. Apagar el fuego y dejar reposar la paella.

Anotaciones:

El figatell se elabora con la carne de la escorpa. Se especia con sal, pimienta y perejil. Se envuelve en redaño (crepineta o mantellina), que es una telilla grasa que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.

Bon profit

Arroz del senyoret

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de arroz. Señorial de Cullera variedad albufera
- 8 gambas, 8 cigalas y 8 langostinos
- un rape de unos 500gr.
- 240 gr de sepia
- ½ tomate rallado
- 125 cc de aceite de oliva
- c/s de morralla y c/s de sal
- c/s pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán



Pelaremos los mariscos, las cabezas y las cáscaras, las reservamos. Limpiamos el rape y sacamos los lomos. Con la morralla, la cabeza de rape y las cabezas del marisco haremos un fumet. En una paella ponemos el aceite y sofreímos los mariscos ligeramente, reservamos, seguidamente la sepia y el rape cortado a dados, cuando esté bien sofrito pondremos el tomate, el pimentón y el arroz, daremos unas vueltas y mojaremos con el fumet, pondremos el azafrán y subiremos el fuego al máximo durante 10 min. Rectificaremos de sal, bajaremos el fuego y colocaremos el marisco pelado. Dejaremos ocho minutos más, apartaremos y dejaremos reposar un par de minutos.

Arroz negro

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de arroz. Señorial de Cullera variedad albufera
- 8 gambas, 8 cigalas y 8 langostinos
- un rape de unos 500gr.
- 240 gr de sepia
- ½ tomate rallado
- 125 cc de aceite de oliva
- c/s de morralla y c/s de sal
- c/s pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán
- Tinta de sepia.



Pelaremos los mariscos, las cabezas y las cáscaras, las reservamos. Limpiamos el rape y sacamos los lomos. Con la morralla, la cabeza de rape y las cabezas del marisco haremos un fumet con la tinta de la sepia. En una paella ponemos el aceite y sofreímos los mariscos ligeramente, reservamos, seguidamente la sepia y el rape cortado a dados, cuando esté bien sofrito pondremos el tomate, el pimentón y el arroz, daremos unas vueltas y mojaremos con el fumet, subiremos el fuego al máximo durante 10 min. Rectificaremos de sal, bajaremos el fuego y colocaremos el marisco pelado. Dejaremos ocho minutos más, apartaremos y dejaremos reposar un par de minutos.

Fideuà

Ingredientes para 4 personas:

- ¾ de kg de morralla
- 100 g de rape troceado en dados
- 1 hueso de mero
- 4 cigalas
- 8 gambas
- 2 sepias de 200 g. aprox.
- 400 g de fideos gruesos y cortos
- 2 tomates maduros pelados y troceados
- 250 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- Una tacita de aceite de oliva
- Pimentón dulce, 2 hojas de laurel, azafrán y sal



Con la morralla (galeras, cangrejos, rapes pequeños, cintas) y un hueso de mero se prepara un caldo de pescado al que se le añade el laurel y la cebolla entera. En la paella se pone el aceite de oliva y se sofríe el rape, las cigalas, las gambas y las galeras que se reservan. Se sofríen los ajos, la sepia troceada y el tomate rallado. Cuando esté bien sofrito se añaden los fideos a los que se les da una vuelta con el aceite para mezclarlo todo. Seguidamente se incorpora el caldo (2 partes por 1 de fideos), el pimentón dulce y el azafrán. Antes de que los fideos se cuezan, se decora la fideuà con las cigalas, las gambas, las galeras y los mejillones.

Paella valenciana

Ingredientes para 4 personas:

- ½ pollo
- ½ conejo
- 500gr de arroz Señorial de Cullera variedad albufera
- 400 gr de judía verde plana
- 200 gr de garrofó
- 100 gr de tavella
- ½ tomate maduro rallado
- 125 cc de aceite de oliva
- c/s de sal
- c/s de pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán



En una paella pondremos el aceite y la sal, moveremos bien, y cuando empiece a calentarse el aceite, añadiremos las carnes de pollo y conejo, dejaremos sofreír. Colocaremos en una olla con agua el garrofó, la tavella, coceremos y reservamos. Cuando la carne adquiera un color dorado claro apartaremos a los lados de la paella y pondremos la judía verde en el centro, sofreiremos a fuego bajo sin parar de mover un par de minutos, mezclaremos carnes y judías verdes y pondremos el tomate, sofreiremos hasta que el tomate esté frito, pondremos el pimentón, seguidamente el arroz, daremos dos vueltas y volcaremos el garrofó y la tavella con el agua de su cocción junto con el azafrán. Subiremos el fuego al máximo durante diez minutos, rectificaremos de sal y pasados estos, bajaremos el fuego y mantendremos ocho minutos más. Sacaremos del fuego y dejaremos reposar un par de minutos.

Arroz al horno

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de arroz. Señorial de Cullera variedad albufera
- 4 morcillas de cebolla
- 4 cortadas de panceta
- 1 cabeza de ajos entera
- 300 gr de garbanzos
- Un tomate maduro en cuatro rodajas
- 200 gr de nabo
- 8 rebanadas de patata
- 1 manita de cerdo
- 160 gr de costillitas
- 400 gr de espinazo de cerdo
- 50 cc de aceite de oliva
- c/s de pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán
- c/s de sal



En una olla pondremos el aceite, sofreiremos los espinazos y la manita cortada en cuatro trozos, cuando estén dorados pondremos el nabo cortado a gajos y daremos unas vueltas. Pondremos el pimentón, el azafrán, los garbanzos y cubriremos de agua, dejaremos cocer hasta que la manita, el nabo y los garbanzos estén cocidos, desecharemos los espinazos y reservaremos el resto. En una cazuela de barro llana pondremos el resto del aceite y sofreiremos e iremos apartando por este orden, las costillas, la panceta, la patata, la cabeza de ajos y las morcillas. Apartaremos del fuego y pondremos el arroz. Rectificaremos de sal el caldo de cocción y mojaremos, colocaremos en el horno precalentado a 190° durante dieciocho minutos, sacaremos del horno y dejaremos reposar cinco minutos.

Paella de verduras

Ingredientes para 4 personas:

- 250 gr de coliflor
- 2 pimientos rojos
- 100 gr de judías verdes
- 50 gr de guisantes desgranados
- 100 gr de habas tiernas desgranadas
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 manojo de espinacas
- 2 alcachofas naturales
- 2 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 400 gr. de arroz Señorial de Cullera variedad albufera
- 3 tacitas de aceite
- Azafrán, pimentón, sal
- 3 dl de agua



Elaboración: Limpiamos toda la verdura y cortamos en trozos. Calentamos el aceite en una paella y freímos por este orden: Los pimientos, sacarlos y reservarlos. Luego sofreír todas las verduras restantes hasta que estén bien hechas. Añadir el tomate y los ajos picados. A continuación sofreír el arroz junto con las verduras, añadir el pimentón y el agua. Cocemos a fuego vivo durante los 10 primeros minutos añadimos los pimientos y a fuego gradualmente rebajado los 10 restantes. Retiramos del fuego y dejamos reposar.