



# SAN VICENTE DEL RASPEIG

ESPAÑOL  
VALENCIÀ  
ENGLISH

GASTRONOMÍA



[www.raspeig.es](http://www.raspeig.es)



# CONTENIDO

## ES TAPAS

Pericana

Coca de sardinas

## VL TAPES

Pericana

Coca de sardines

## EN "TAPAS"

Pericana

Sardine open pasty

## ES PLATOS

Hígado en salsa

Puchero de Navidad

Arroz con conejo y caracoles

Arroz con bacalao y pieles de bacalao

## VL PLATS

Fetge amb salsa

Putxero de Nadal

Arròs amb conill i cargols

Arròs amb bacallà i pells de bacallà

## EN DISHES

Liver in sauce

Christmas putxero (stew)

Rice with rabbit and snails

Rice with cod and cod skins

## ES POSTRES

Rollos de vino dulce

Almendrado

Tortada de almendra

Rollos morenos

Roscón de reyes

Borrachos

Milhojas de merengue

Toñas

Rosegons

## VL POSTRES

Rotlles de vi dolç

Ametllat

Coca d'ametlla

Rotlles morenes

Roscó de reis

Borratxos

Milfulls de merengue

Toñes

Rosegons

## EN DESSERTS

Sweet wine rolls

Almond Pastries

Almond sponge pudding

Brown rolls

King Cake

Borrachos

Meringue Millefeuille

Sweet sponge buns

Rosegons

# INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SANVICENTERA

**ES** La gastronomía típica del municipio alicantino San Vicente del Raspeig se centra en la esencia de la saludable dieta mediterránea, basada en los productos naturales de su huerta y los animales de corral.

La sana y variada gastronomía de San Vicente del Raspeig ha dado lugar a la creación de infinidad de restaurantes que ponen todo su esfuerzo en la cocina, para deleitar todo tipo de paladares.

La exquisita variedad de platos típicos de la ciudad, sus especialidades en repostería y sus bebidas caseras convierten la gastronomía de San Vicente del Raspeig en uno de sus mayores atractivos, con platos como el arroz con conejo y caracoles, la olleta de cerdo con verduras, el putxero amb tarongetes y el bollitori. También deliciosas tapas como el hígado frito, la pescadilla o el bacalao rebozados, les faves bollides, la sang amb ceba, el polpet en salseta y la coca de sardina con tomate y pimientos son algunos de los platos característicos de la cocina sanvicentera, junto a la repostería, entre la que encontramos las toñas, la coca boba, los rollos morenos y monas, platos que nunca faltan en la carta de los mejores establecimientos de la gastronomía local.

Entre las recetas caseras de San Vicente del Raspeig, encontramos:

**VL** La gastronomía típica del municipio alicantí Sant Vicent del Raspeig se centra en l'essència de la saludable dieta mediterrània, basada en els productes naturals de la seua horta i els animals de corral.

La sana i variada gastronomia de Sant Vicent del Raspeig ha donat lloc a la creació d'infinitat de restaurants que posen tot el seu esforç en la cuina, per delectar tota classe de paladars.

L'exquisida varietat de plats típics de la ciutat, les seues especialitats en rebosteria i les seues begudes casolanes converteixen la gastronomia de Sant Vicent del Raspeig en un dels seus atractius més destacables, amb plats com l'arròs amb conill i caragols, l'olleta de porc amb verdures, el putxero amb tarongetes i el bollitori. També delicioses tapes com el fetge fregit, el llucet o el bacallar arrebosats, els faves bollides, la sang amb ceba, el polpet en salseta i la coca de sardina amb tomaca i pimentons són alguns dels plats característics de la cuina santvicentera, juntament amb la rebosteria, entre la qual podeu trobar les tonyes, la coca boba, els rotllos morenos i mones, plats que mai falten en la carta dels millors establiments de la gastronomia local.

Entre les receptes casolanes de Sant Vicent del Raspeig, hi trobem:

**EN** The typical gastronomy of San Vicente del Raspeig, a municipality of Alicante, focuses on the essence of the healthy Mediterranean diet, based on the natural products of its vegetable garden and farmyard animals.

The healthy and varied gastronomy of San Vicente del Raspeig has given rise to the creation of countless restaurants that put all their effort into their cuisine, to delight all kinds of palates.

The exquisite variety of typical dishes of the town, its specialities in confectionery and its homemade drinks make the gastronomy of San Vicente del Raspeig one of its greatest attractions, with dishes such as rice with rabbit and snails, pork olleta (hot pot) with vegetables, putxero amb tarongetes (stew with meatballs) and bollitori (boiled vegetables and potatoes). Also, delicious tapas such as fried liver, battered whiting or cod, faves bollides (boiled beans), sang amb ceba (blood and onions), polpet en salseta (octopus with sauce) and coca de sardina (sardine open pastry) with tomato and peppers are some of the characteristic dishes of San Vicente's cuisine, along with confectionery recipes, among which we find toñas (sweet sponge buns), coca boba (yogurt sponge pudding), brown rolls and monas (sweet sponge buns with a hard-boiled egg on top), dishes that are never missing from the menu of the best local gastronomic establishments.

Among the homemade recipes of San Vicente del Raspeig, we find:

TAPAS  
PLATOS  
POSTRES

TAPES  
PLATS  
POSTRES

"TAPAS"  
DISHES  
DESSERTS



# PERICANA

PERICANA

PERICANA



## ES INGREDIENTES

Los ingredientes más típicos son: bacalao, capellanes, ñoras, pimientos choriceros, aceite en abundancia, ajos secos y sal.

## ELABORACIÓN

Una vez asados todos los ingredientes, desmenuzarlos y colocarlos en un recipiente aliñados con aceite.

## HISTORIA

La pericana es un plato típico de nuestro pueblo y de toda la provincia. Antiguamente, se hacía con regularidad en todas las casas, sobre todo en invierno, coincidiendo con la elaboración del aceite en las almazaras, para así probar su calidad. Sirve como primer plato en la comida, cena, almuerzo o merienda.

## VL INGREDIENTS

Els ingredients més típics són: bacallar, capellans, nyores, pimentons xoricers, oli en abundància, alls secs i sal.

## ELABORACIÓ

Una vegada rostits tots els ingredients, esmicoleu-los i col·loqueu-los en un recipient amanits amb oli.

## HISTÒRIA

La pericana és un plat típic del nostre poble i de tota la província. Antigament, es feia amb regularitat en totes les cases, sobretot a l'hivern, coincidint amb l'elaboració de l'oli en les almàsseres, per poder provar la seua qualitat. Serveix com a primer plat en el menjar, sopar, esmorzar o berenar.

## EN INGREDIENTS

The most typical ingredients are cod, dried blue whiting, ñoras (dried sweet red pepper), choricero peppers, plenty of olive oil, dried garlic and salt.

## PREPARATION

Once all the ingredients have been roasted, crumble them and place them in a bowl seasoned with oil.

## HISTORY

Pericana is a typical dish of our town and of the whole province. In the past, it was prepared regularly in every home, especially in winter, coinciding with the production of olive oil in the olive oil mills, in order to test its quality. It is served as a starter at lunch, dinner or a snack.

# COCA DE SARDINAS

COCA DE SARDINES

SARDINE OPEN PASTY



## ES INGREDIENTES

850 gr de harina floja  
325 gr de aceite de oliva  
325 gr de agua  
15 gr de sal  
15 gr de levadura de panadería  
Pimiento  
Tomate  
Sardina salada  
Aceite de oliva  
Sal

## PREPARACIÓN

Formar una balsa con la harina, depositar en el interior el resto de los ingredientes, mezclarlos y amasar. Cuando la masa quede ligada, poner en una bandeja y dejar reposar 5 minutos. Estirar y dejar que fermente. Cuando doble el volumen, depositar el pimiento y el tomate troceado, la sardina salada, la sal, el aceite de oliva y espolvorear un poco de harina. Cocer en el horno a 190 °C, durante 20 minutos aproximadamente.

## VL INGREDIENTS

850 g de farina fluixa  
325 g d'oli d'oliva  
325 g d'aigua  
15 g de sal  
15 g de llevat de forner  
Pimentó  
Tomaca  
Sardina salada  
Oli d'oliva  
Sal

## PREPARACIÓ

Formeu una bassa amb la farina, afegiu dins la resta d'ingredients, mescleu-los i pasteu-ho tot. Quan la pasta quede lligada, poseu-la en una safata i deixeu-la reposar 5 minuts. Estireu-la i deixeu que fermente. Quan doble el volum, poseu per sobre el pimentó i la tomaca trossejada, la sardina salada, la sal, l'oli d'oliva i empolvoreu amb un poc de farina. Enforneu la coca a 190 °C, durant 20 minuts aproximadament.

## EN INGREDIENTS

850 g flour  
325 g olive oil  
325 g water  
15 g salt  
15 g baker's yeast  
Red pepper  
Tomato  
Salted sardines  
Olive oil  
Salt

## PREPARATION

Form a pool with the flour, put the rest of the ingredients inside, mix and knead. When the dough is smooth, place on a tray and leave to rest for 5 minutes. Roll it out and leave it to rise. When it has doubled its volume, add the pepper and chopped tomato, the salted sardines, salt, olive oil and sprinkle with a little flour. Bake in the oven at 190 °C for approximately 20 minutes.

# HÍGADO EN SALSA

FETGE AMB SALSA

LIVER WITH SAUCE



## ES INGREDIENTES

500 gr de hígado  
125 gr de cebolla  
125 gr de tomate  
3 dientes de ajo  
2 ramitas de perejil  
1 vaso de vino de jerez seco  
Pimentón  
Pimienta  
Nuez moscada  
Sal

## PREPARACIÓN

Cortar el hígado a trozos y rehogarlo en una sartén con aceite. Retirarlo y colocarlo en una cazuela. Con el mismo aceite de freír el hígado, hacer un sofrito con la cebolla, el tomate, el ajo y el perejil picado, y añadir el pimentón. Añadir este sofrito a la cazuela donde está el hígado y conjuntamente añadir un vaso de vino de jerez seco, la pimienta al gusto y un poquito de nuez moscada.

## VL INGREDIENTS

500 g de fetge  
125 g de ceba  
125 g de tomaca  
3 grans d'all  
2 rametes de julivert  
1 got de vi de xerés sec  
Pebre roig  
Pebre  
Nou moscada  
Sal

## PREPARACIÓ

Talleu el fetge a trossos i ofegueu-lo en una paella amb oli. Retireu-lo i fiqueu-lo en una cassola. Amb el mateix oli de fregir el fetge, feu un sofregit amb la ceba, la tomaca, l'all i el julivert picat, i afegiu-hi el pebre roig. Afegiu aquest sofregit a la cassola on està el fetge i conjuntament afegiu-hi un got de vi de xerés sec, el pebre al gust i una miqueta de nou moscada.

## EN INGREDIENTS

500 g liver  
125 g onion  
125 g tomato  
3 cloves of garlic  
2 sprigs of parsley  
1 glass of dry sherry wine  
Paprika  
Pepper  
Nutmeg  
Salt

## PREPARATION

Cut the liver into pieces and sauté it in a pan with oil. Remove and place in a casserole dish. With the same oil from frying the liver, fry the onion, tomato, garlic and chopped parsley and add the paprika. Add this sauce to the casserole where the liver is and add a glass of dry sherry wine, pepper to taste and a little nutmeg.

# PUCHERO DE NAVIDAD

PUTXERO DE NADAL

CHRISTMAS PUTXERO (STEW)







#### **ES** INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

125 gr de carne de gallina  
 200 gr de carne de ternera  
 Pelotas de carne  
 Tocino y blancos  
 Huesos de ternera  
 Patatas  
 Boniato  
 Apio  
 Garbanzos  
 Azafrán  
 Sal

#### **PARA LAS PELOTAS**

Pan a remojo  
 100 gr de carne picada de ternera  
 100 gr de magro  
 2 huevos  
 Piñones  
 Miga de pan rallada

#### **PREPARACIÓN**

Poner los garbanzos a remojo el día de antes, por la noche. Poner una olla al fuego con bastante agua y, cuando esté a punto de hervir, añadir los garbanzos. Transcurrida aproximadamente media hora, agregar la carne y, casi dos horas después, las patatas, el apio, el boniato, las pelotas, el azafrán y la sal. Dejar cocer a fuego lento.

#### **VL** INGREDIENT PER A 4 PERSONES

125 g de carn de gallina  
 200 g de carn de vedella  
 Pilotes de carn  
 Cansalada i blancs  
 Ossos de vedella  
 Creïlles  
 Moniato  
 Api  
 Cigrons  
 Safrà  
 Sal

#### **PER A LES PILOTES:**

Pa en remull  
 100 g de carn picada de vedella  
 100 g de magre  
 2 ous  
 Pinyons  
 Molla de pa ratllada

#### **PREPARACIÓ**

Poseu els cigrons en remull el dia d'abans, a la nit. Poseu una olla al foc amb bastant aigua i, quan estiga a punt de bollir, afegiu-hi els cigrons. Passada aproximadament mitja hora, afegiu-hi la carn i, quasi dues hores després, les creïlles, l'api, el moniato, les pilotes, el safrà i la sal. Deixeu coure a foc lent.

#### **EN** INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

125 g chicken meat  
 200 g veal  
 Meatballs  
 Fat pork and white pudding  
 Veal bones  
 Potatoes  
 Sweet potato  
 Celery  
 Chickpeas  
 Saffron  
 Salt

#### **FOR THE MEATBALLS**

Soaked bread  
 100 g minced beef  
 100 g lean meat  
 2 eggs  
 Pine nuts  
 Grated breadcrumbs

#### **PREPARATION**

Soak the chickpeas the day before, during the night. Heat a pot with plenty of water and, when it is about to boil, add the chickpeas. After about half an hour, add the meat and, almost two hours later, the potatoes, the celery, the sweet potato, the meatballs, the saffron and the salt. Leave to simmer.

# ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

ARRÒS AMB CONILL I CARAGOLS

RICE WITH RABBIT AND SNAILS



## ES INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

300 gr de arroz  
300 gr de conejo troceado  
2 docenas de caracoles serranos  
Azafrán  
Pimienta negra  
1 vaso de aceite de oliva  
1 tomate grande maduro  
Sal

## PREPARACIÓN

Limpia debidamente los caracoles, poniéndolos bajo el agua fría en una olla con sal y removiéndolos constantemente, mientras se va cambiando el agua hasta que dejen de soltar esa especie de babilla. Colocar la paella al fuego y, con el aceite, freír el conejo en trozos no muy grandes. Una vez que va tomando color, añadir el tomate rallado sin piel hasta que esté todo ello rehogado. Pasar el conejo y el tomate a una cazuela con unos 2 litros de agua y hervir hasta que la carne esté suficientemente blanda. Luego, agregar lo anterior y sazonar con sal, pimienta y azafrán. Poner el arroz y los caracoles, dejar cocer durante unos 18-20 minutos a fuego vivo, y después dejar reposar unos minutos antes de servirlo.

## VL INGREDIENT PER A 4 PERSONES

300 g d'arròs  
300 g de conill trossejat  
2 dotzenes de caragols serrans  
Safrà  
Pebre negre  
1 got d'oli d'oliva  
1 tomaca gran madura  
Sal

## PREPARACIÓ

Netegeu degudament els caragols, posant-los baix l'aigua freda en una olla amb sal i remoyent-los constantment, mentre aneu canviant l'aigua fins que deixin de soltar eixa espècie de bava. Col·loqueu la paella al foc i, amb l'oli, fregiu-hi el conill en trossos no massa grans. Una vegada que va prenent color, afegiu-hi la tomaca ratllada sense pell fins que estiga tot ofegat. Passeu el conill i la tomaca a una cassola amb uns 2 litres d'aigua i bolliu fins que la carn estiga prou blana. Després, afegiu-hi l'anterior i assaoneu amb sal, pebre i safrà. Afegiu-hi l'arròs i els caragols, deixeu coure durant uns 18-20 minuts a foc viu, i després deixeu reposar uns minuts abans de servir-ho.

## EN INGREDIENTS FOR 4 SERVINGS

300 g rice  
300 g chopped rabbit  
2 dozen serrano snails  
Saffron  
Black pepper  
1 glass of olive oil  
1 large ripe tomato  
Salt

## PREPARATION

Clean the snails properly, placing them under cold water in a pot with salt and stirring them constantly, while changing the water until they stop releasing their slime. Place the paella pan on the heat and, using the oil, stir-fry the rabbit in small pieces. Once the rabbit is browned, add the grated tomato without skin until it is all sautéed. Transfer the rabbit and tomato to a casserole with about 2 litres of water and boil until the meat is soft enough. Then add the mix and season with salt, pepper and saffron. Add the rice and the snails, cook for 18-20 minutes over a high heat, then leave to stand for a few minutes before serving.

# ARROZ CON BACALAO Y PIELES DE BACALAO

ARRÒS AMB BACALLAR I PELLIS DE BACALLAR

RICE WITH COD AND COD SKINS



## ES INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

500 gr de arroz  
200 gr de bacalao  
150 gr de garbanzos  
1 cabeza de ajo  
1 tomate  
1 pimiento  
Un manojo de ajos  
tiernos  
Coliflor  
Aceite  
Azafrán  
Ñora  
Sal

## PREPARACIÓN

Sofreír una ñora y retirarla para picarla. Seguidamente, sofreír el bacalao, las pieles de bacalao y la verdura (los ajos tiernos, la coliflor y el pimiento) y retirarlo también. Añadir el tomate rallado. Cuando esté bien sofrido, añadir el arroz, el azafrán, la ñora, el bacalao, las pieles, la verdura y los garbanzos cocidos y saltearlo todo un poco. Finalmente, añadir el agua caliente. Por encima, adornarlo con las tiras de pimiento y rectificar de sal. Dejar cocer hasta que el arroz esté en su punto.

## VL INGREDIENT PER A 6 PERSONES

500 g d'arròs  
200 g de bacallar  
150 g de cigrons  
1 cap d'all  
1 tomaca  
1 pimentó  
Un manoll d'alls tendres  
Coliflor  
Oli  
Safrà  
Nyora  
Sal

## PREPARACIÓ

Sofregiu una nyora i retireu-la per picar-la. Seguidament, sofregiu el bacallar, les pells de bacallar i la verdura (els alls tendres, la coliflor i el pimentó) i retireu-ho també. Afegiu-hi la tomaca ratllada. Quan estiga ben sofregit, afegiu-hi l'arròs, el safrà, la nyora, el bacallar, les pells, la verdura i els cigrons cuits i salteu-ho tot una miqueta. Finalment, afegiu-hi l'aigua calenta. Per sobre, adorneu-ho amb les tires de pimentó i rectifiqueu de sal. Deixeu coure fins que l'arròs estiga al punt.

## EN INGREDIENTS FOR 6 SERVINGS

500 g rice  
200 g cod  
150 g chickpeas  
1 head of garlic  
1 tomato  
1 red pepper  
A handful of spring  
garlic  
Cauliflower  
Olive oil  
Saffron  
Ñora (dried sweet red  
pepper)  
Salt

## PREPARATION

Fry a ñora pepper, reserve it and chop it. Next, fry the cod, the cod skins and the vegetables (spring garlic, cauliflower and pepper) and reserve them too. Add the grated tomato. When everything is well sautéed, add the rice, the saffron, the ñora pepper, the cod, the skins, the vegetables and the cooked chickpeas, and sauté everything a little. Lastly, add the hot water. Garnish with red pepper strips and add salt to taste. Leave to cook until the rice is ready.

# ROLLOS DE VINO DULCE

ROTLLOS DE VI DOLÇ

SWEET WINE ROLLS

## ES INGREDIENTES

2 kg de harina  
1/2 litro de vino dulce o mosto  
1/2 kg de azúcar  
1 kg de manteca de cerdo  
5 huevos  
1 cucharadita de bicarbonato  
1 pellizco de canela en polvo

## PREPARACIÓN

Batir 4 huevos enérgicamente junto con la manteca hasta conseguir que la mezcla esté sin grumos. Añadir el vino, la harina, el azúcar y el bicarbonato y remover para obtener una masa uniforme. Hacer los rollos y pintarlos con un pincel con el huevo restante batido. Espolvorear por encima un poco de canela mezclada con azúcar.

Untar una bandeja refractaria de horno con un poco de manteca y colocar encima los rollos. Hornear unos 15-20 minutos aproximadamente a fuego medio (hasta que estén dorados).

## VL INGREDIENTS

2 kg de farina  
1/2 litre de vi dolç o most  
1/2 kg de sucre  
1 kg de sagí de porc  
5 ous  
1 culleradeta de bicarbonat  
1 pessic de canella en pols

## PREPARACIÓ

Bateu 4 ous enèrgicament juntament amb el sagí fins a aconseguir que la mescla estiga sense grums. Afegiu-hi el vi, la farina, el sucre i el bicarbonat i remoueu per obtindre una massa uniforme. Feu els rotllos i pinteu-los amb un pinzell amb l'ou restant batut. Empolvoreu per sobre amb un poc de canella mesclada amb sucre.

Unteu una safata refractària de forn amb un poc de sagí i col·loqueu damunt els rotllos. Enforneu uns 15-20 minuts aproximadament a foc mitjà (fins que estiguen daurats).

## EN INGREDIENTS

2 kg flour  
1/2 l sweet wine or grape juice  
1/2 kg sugar  
1 kg lard  
5 eggs  
1 teaspoon bicarbonate  
1 pinch of cinnamon powder

## PREPARATION

Beat 4 eggs vigorously together with the lard until the mixture is smooth. Add the wine, flour, sugar, and baking soda and stir into a smooth batter. Make the rolls and brush them with the remaining beaten egg. Sprinkle a little cinnamon mixed with sugar on top.

Grease a baking tray with a little butter and use it to place the rolls. Bake for approximately 15-20 minutes over medium heat (until golden brown).



# ALMENDRADO

AMETLAT

ALMOND PASTRIES



## ES INGREDIENTES

2 huevos enteros  
40 gr de manteca  
250 gr de azúcar  
300 gr de almendra molida  
Raspadura de limón  
Canela

## PREPARACIÓN

Batir bien el azúcar con los huevos y la manteca. Cuando esté deshecho y bien cremoso, añadir la almendra, la raspadura de limón y la canela. Amasar bien y formar bolitas, que se deben colocar sobre una placa de horno previamente engrasada. Se puede colocar una almendra en el centro de cada bolita. Cocer a fuego medio hasta dorar.

## VL INGREDIENTS

2 ous sencers  
40 g de sagí  
250 g de sucre  
300 g d'ametlla molta  
Raspadura de llima  
Canella

## PREPARACIÓ

Bateu bé el sucre amb els ous i el sagí. Quan estiga desfet i ben cremós, afegiu-hi l'ametlla, la raspadura de llima i la canella. Pasteu-ho bé i formeu boletes, que heu de col·locar sobre una safata de forn prèviament greixada. Podeu col·locar una ametlla en el centre de cada boleta. Enforneu a foc mitjà fins a daurar.

## EN INGREDIENTS

2 whole eggs  
40 g lard  
250 g sugar  
300 g ground almonds  
Lemon zest  
Cinnamon

## PREPARATION

Mix the sugar well with the eggs and the lard. When it is crumbly and creamy, add the almonds, lemon zest and cinnamon. Knead well, form small balls and place them on a greased baking sheet. You can add an almond in the centre of each pastry. Bake on a medium heat until golden brown.

# TORTADA DE ALMENDRA

TORTADA D'AMETLA

ALMOND SPONGE PUDDING



## ES INGREDIENTES

12 huevos de 50-55 gr  
450 gr de azúcar  
700 gr de almendra molida (harina de almendras)  
La raspadura de un limón  
1 cucharadita de canela

## PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Montar las claras a punto de nieve, añadiendo el azúcar poco a poco y, si es necesario, poner una pizca de sal para darles más cuerpo. Poner la raspadura del limón con las yemas y, poco a poco, ir mezclando con las claras montadas a punto de nieve, con movimientos envolventes para evitar que se bajen. A continuación, mezclar la harina de almendras con la canela y mezclar de la misma manera. Colocar en una bandeja y hornear durante 45-50 minutos a 160 °C.

## VL INGREDIENTS

12 ous de 50-55 g  
450 g de sucre  
700 g d'ametla molta (farina d'ametles)  
La raspadura d'una llima  
1 culleradeta de canella

## PREPARACIÓ

Separau els rovells de les clares. Munteu les clares a punt de neu, afegint-hi el sucre a poc a poc i, si és necessari, afegiu-hi una miqueta de sal per donar-li més cos. Afegiu-hi la raspadura de la llima amb els rovells i, a poc a poc, aneu mesclant-ho amb les clares muntades a punt de neu, amb moviments envoltants per a evitar que es baixen. A continuació, mescleu la farina d'ametles amb la canella i afegiu-ho a la mescla anterior de la mateixa manera. Col·loqueu en una safata i enforneu durant 45-50 minuts a 160 °C.

## EN INGREDIENTS

12 eggs of 50-55 g  
450 g sugar  
700 g ground almonds (almond flour)  
The zest of one lemon  
1 teaspoon of cinnamon

## PREPARATION

Separate the egg yolks from the egg whites. Whip the egg whites until stiff, adding the sugar little by little and, if necessary, add a pinch of salt to give them more body. Add the lemon zest to the egg yolks and, little by little, mix in the stiff egg whites, using a gentle folding motion to prevent the egg whites from deflating. Next, mix the almond flour with the cinnamon and mix in the same way. Place on a tray and bake for 45-50 minutes at 160 °C.

# ROLLOS MORENOS

ROTLOS MORENOS

BROWN ROLLS



## ES INGREDIENTES

250 ml de agua  
200 ml de aceite de girasol  
200 gr de azúcar  
20 gr de anís en grano  
1 kg de harina candeal fuerte  
20 gr de levadura

## PREPARACIÓN

Amasar todo en conjunto, excepto la levadura. Cuando la masa esté compacta, añadir la levadura y amasar un rato más. Dejar reposar y, cuando la masa empiece a fermentar, hacer los rollos y hornear durante 20 minutos a 200-220 °C.

## VL INGREDIENTS

250 ml d'aigua  
200 ml d'oli de gira-sol  
200 g de sucre  
20 g d'anís en gra  
1 kg de farina candial fort  
20 g de llevat

## PREPARACIÓ

Pasteu-ho tot en conjunt, excepte el llevat. Quan la massa estiga compacta, afegiu-hi el llevat i pasteu-ho un poc més. Deixeu reposar i, quan la massa comence a fermentar, feu els rotllos i enforneu durant 20 minuts a 200-220 °C.

## EN INGREDIENTS

250 ml water  
200 ml sunflower oil  
200 g sugar  
20 g aniseed  
1 kg strong flour  
20 g yeast

## PREPARATION

Knead everything together, except the yeast. When the dough is compact, add the yeast and knead for a while longer. Leave to rest and, when the dough begins to rise, make the rolls and bake for 20 minutes at 200-220 °C.

# ROSCÓN DE REYES

TORTELL DE REIS

KING CAKE





## ES INGREDIENTES

### Esponja/masa madre

1250 gr de harina de fuerza  
140 gr de levadura  
650 gr de agua  
50 gr de agua de azahar  
50 gr de zumo de naranja

### MASA

1250 gr de harina de fuerza  
500 gr de huevo  
25 gr de sal  
500 gr de azúcar  
1/2 litro de aceite de oliva  
3 limones rallados  
Aroma de limón  
Fruta escarchada para decorar

### PREPARACIÓN

Amasar la esponja/masa madre con todos sus ingredientes. Cuando quede elástica, dejar reposar, tapar con un paño para que no se seque y para que mantenga el calor. No tener en un lugar frío y esperar hasta que doble el volumen. Mezclar la esponja/masa madre con la masa hasta que quede elástica. Dejar reposar 5 minutos y formar una bola que no quede apretada. Dejar reposar otros 5 minutos. Formar el roscón y colocar sobre papel cristal o sobre obleas y dejar fermentar hasta que doble el volumen. Pintar con huevo batido y decorar con la fruta escarchada. Poner azúcar en la superficie y hornear a 180 °C unos 20

## VL INGREDIENTS

### Esponja/massa mare

1250 g de farina de força  
140 g de llevat  
650 g d'aigua  
50 g d'aigua de flor del taronger  
50 g de suc de taronja

### MASSA

1250 g de farina de força  
500 g d'ou  
25 g de sal  
500 g de sucre  
1/2 litre d'oli d'oliva  
3 llimes ratllades  
Aroma de llimó  
Fruita gebrada per a decorar

### PREPARACIÓ

Pasteu l'esponja/massa mare amb tots els seus ingredients. Quan quede elàstica, deixeu-la reposar, tapeu-la amb un drap perquè no se seque i perquè mantinga la calor. No la deixeu en un lloc fred i espereu fins que doble el volum. Mescleu l'esponja/massa mare amb la massa fins que quede elàstica. Deixeu-ho reposar 5 minuts i formeu una bola que no quede compacta. Deixeu-la reposar altres 5 minuts. Formeu el tortell i col·loqueu-lo sobre paper cristall o sobre oblees i deixeu-lo fermentar fins que doble el volum. Pinteu-lo amb ou batut i decoreu-lo amb la fruita gebrada. Poseu sucre per sobre i enforneu a 180 °C uns 20

## EN INGREDIENTS

### Sponge/sourdough

1250 g strong flour  
140 g yeast  
650 g water  
50 g orange blossom water  
50 g orange juice

### DOUGH

1250 g strong flour  
500 g egg  
25 g salt  
500 g sugar  
1/2 l olive oil  
3 grated lemons  
Lemon flavouring  
Candied fruit for decoration

### PREPARATION

Knead the sponge/sourdough with all its ingredients. When it is elastic, leave to rest, cover with a cloth to prevent it from drying out and to keep it warm. Do not keep in a cold place and wait until it doubles its volume. Mix the sponge/sourdough with the dough until it is elastic. Leave to rest for 5 minutes and form a ball that is not too tight. Leave to rest for another 5 minutes. Form the cake and place on glass paper or on wafers and leave to rise until the volume has doubled. Brush with beaten egg and decorate with candied fruit. Sprinkle with sugar and bake at 180 °C for about 20 minutes.



# BORRACHOS

BORRATXOS

BORRACHOS



## ES INGREDIENTES

825 gr de harina  
75 gr de maicena  
600 gr de azúcar glas  
700 gr de almendra entera con piel  
300 gr de huevos  
Vainilla

## PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes hasta que liguen, excepto la almendra, que se incorpora al final. Formar barritas de unos 3 centímetros de diámetro aproximadamente. Pintar con yema de huevo antes de cocer en horno a 200 °C. Una vez sacados del horno, cortar en trozos de 1 cm aproximadamente.

## VL INGREDIENTS

825 g de farina  
75 g de maizena  
600 g de sucre de llustre  
700 g d'ametla sencera amb pell  
300 g d'ous  
Vainilla

## PREPARACIÓ

Mescleu tots els ingredients fins que lliguen, excepte l'ametla, que heu d'afegir-hi al final. Formeu barretes d'uns 3 centímetres de diàmetre aproximadament. Pinteu amb rovell d'ou abans d'enfornar a 200 °C. Una vegada trets del forn, tallar-los en trossos d'1 cm aproximadament.

## EN INGREDIENTS

825 g flour  
75 g cornstarch  
600 g icing sugar  
700 g whole almonds with skin  
300 g egg  
Vanilla

## PREPARATION

Mix all the ingredients together until smooth, except for the almonds, which are added at the end. Shape into sticks of approximately 3 cm in diameter. Brush with egg yolk before baking in the oven at 200 °C. Once out of the oven, cut into approximately 1 cm pieces.

# MILHOJAS DE MERENGUE

MILFULLS DE MERENGUE

MERENGUE MILLEFEUILLE



## **ES** INGREDIENTES HOJALDRE NORMAL

1300 gr de harina de fuerza  
700 gr de harina floja  
60 gr de sal  
200 gr de manteca de cerdo  
1 litro de agua  
1500 gr de mantequilla para envolver la masa  
**MERENGUE**  
250 gr de claras de huevo  
50 gr de agua  
150 gr de azúcar  
Vainilla al gusto

## **PREPARACIÓN HOJALDRE**

Amasar todos los ingredientes excepto la mantequilla. Cuando la masa esté elástica, formar una cruz en el centro.

## **VL** INGREDIENTS PASTA FULLADA NORMAL

1300 g de farina de força  
700 g de farina fluixa  
60 g de sal  
200 kg de sagí de porc  
1 litre d'aigua  
1500 g de mantega per a embolicar la massa  
**MERENGUE**  
250 g clares d'ou  
50 g d'aigua  
150 g de sucre  
Vainilla al gust

## **PREPARACIÓ PASTA FULLADA**

Pasteu tots els ingredients excepte la mantega. Quan la massa estiga elàstica, formeu una creu en el centre. Afegiu-hi la

## **EN** INGREDIENTS NORMAL PUFF PASTRY

1300 g strong flour  
700 g plain flour  
60 g salt  
200 g lard  
1 l water  
1500 g butter for wrapping the dough  
**MERENGUE**  
250 g egg whites  
50 g water  
150 g sugar  
Vanilla to taste

## **PUFF PASTRY PREPARATION**

Knead all the ingredients except the butter. When the dough is elastic, form a cross in the centre. Place the butter and wrap the ends around it. Roll out with a

**ES** Colocar la mantequilla y envolver con los extremos. Estirar con un rodillo en forma rectangular. Marcar esta pieza resultante en tres partes a lo ancho y, sobre la parte central, plegar las laterales y estirar. Repetir esta operación 4 veces en total. Dejar reposar a temperatura ambiente no más de 15 minutos entre cada pliegue. Una vez terminado este proceso, estirar el conjunto resultante a un grosor aproximado de 3 mm. Cortar en rectángulos del tamaño deseado y colocar en una bandeja. Con un tenedor, pinchar la masa un poco, dejar reposar 15 minutos y hornear a 210 °C, sin que pierda temperatura el horno. Aproximadamente en 20 minutos estará listo para sacar del horno. Si parece muy voluminoso, se puede aplastar un poco con otra bandeja. Una vez frío, cortar en trozos de la medida deseada y rellenar con el merengue para luego tapar con otro trozo de hojaldre. Espolvorear con azúcar molido y un poco de canela molida.

#### PREPARACIÓN MERENGUE

Mezclar y poner al fuego el agua y el azúcar. Cuando empiece a hervir, incorporar lentamente sobre las claras, que estarán batiéndose en la batidora o a mano. Cuando esté en el punto deseado de consistencia, incorporar un poco de extracto de vainilla, retirar de la batidora y, con manga pastelera, colocar el merengue sobre el hojaldre.

**VL** mantega i emboliqueu-la amb els extrems. Estireu amb un corró en forma rectangular. Marqueu aquesta peça resultant en tres parts a l'ample i, sobre la part central, plegueu les laterals i estireu-ho. Repetiu aquesta operació 4 vegades en total. Deixeu reposar a temperatura ambient no més de 15 minuts entre cada plec. Una vegada acabat aquest procés, estireu el conjunt resultant a una grossària aproximada de 3 mm. Talleu en rectangles de la grandària desitjada i col·loqueu-los en una safata. Amb una forqueta, punxeu la massa un poc, deixeu-la reposar 15 minuts i enforneu a 210 °C, sense que perdi temperatura el forn. Aproximadament en 20 minuts estarà llest per a traure-ho del forn. Si sembla molt voluminós, podeu xafar-lo un poc amb una altra safata. Una vegada fred, talleu-lo en trossos de la mesura desitjada, empleneu amb el merengue i després tapeu-lo amb un altre tros de pasta fullada. Empolvoreu amb sucre molt i un poc de canella molta.

#### PREPARACIÓ MERENGUE

Mescleu i poseu al foc l'aigua i el sucre. Quan comence a bullir, incorporeu la mescla lentament sobre les clares, que han d'estar batent-se en la batidora o a mà. Quan estiga en el punt desitjat de consistència, afegiu-hi un poc d'extracte de vainilla, retireu de la batidora i, amb mànega pastissera, afegiu el merengue sobre la pasta fullada.

**EN** rolling pin into a rectangular shape. Mark out this resulting piece in three parts across and, over the central part, fold the side parts and roll out. Repeat this step 4 times in total. Leave to rest at room temperature for no more than 15 minutes between each fold. Once this process has been completed, roll out the resulting mixture to a thickness of approximately 3 mm. Cut into rectangles of the desired size and place on a tray. With a fork, prick the dough a little, leave to rest for 15 minutes and bake at 210 °C, without losing temperature in the oven. It will be ready to take out of the oven in approximately 20 minutes. If it seems too bulky, you can flatten it out a little with another tray. Once cool, cut into pieces of the desired size and fill with the meringue and then cover with another piece of puff pastry. Sprinkle with icing sugar and a little ground cinnamon.

#### MERINGUE PREPARATION

Mix and heat the water and sugar. When it starts to boil, slowly add the egg whites, which are being beaten in the mixer or by hand. When it reaches the desired consistency, add a little vanilla extract, remove from the mixer and, using a piping bag, pipe the meringue onto the puff pastry.



# TOÑAS

TONYES SWEET SPONGE BUNS



## ES INGREDIENTES

### ESPONJA/MASA MADRE

1250 gr de harina de fuerza

140 gr de levadura

650 gr de agua

50 gr de agua de azahar

50 gr de zumo de naranja

### MASA

1250 gr de harina de fuerza

500 gr de huevo

25 gr de sal

500 gr de azúcar

1/2 litro de aceite de oliva

3 limones rallados

Aroma de limón

## PREPARACIÓN

Amasar la esponja/masa madre con todos sus ingredientes. Cuando quede elástica, dejar reposar, tapar con un paño para que no se seque y para que mantenga el calor. No tener en un lugar frío y esperar hasta que doble el volumen. Mezclar la esponja/masa madre con la masa hasta que quede elástica. Dejar reposar 5 minutos y dividir en trozos, formando bolas que no se queden apretadas. Colocar en papel de cristal o en obleas y dejar fermentar hasta que duplen el volumen. Pintar con huevo batido, poner azúcar en la superficie y hornear a 180 °C unos 20 minutos.

## VL INGREDIENTS

### ESPONJA/MASSA MARE

1250 g de farina de força

140 g de llevat

650 g d'aigua

50 g d'aigua de flor del taronger

50 g de suc de taronja

### MASSA

1250 g de farina de força

500 g d'ou

25 g de sal

500 g de sucre

1/2 litre d'oli d'oliva

3 llimes ratllades

Aroma de llima

## PREPARACIÓ

Pasteu l'esponja/massa mare amb tots els seus ingredients. Quan quede elàstica, deixeu-la reposar, tapeu-la amb un drap perquè no se seque i perquè mantinga la calor. No la deixeu en un lloc fred i espereu fins que doble el volum. Mescleu l'esponja/massa mare amb la massa fins que quede elàstica. Deixeu-ho reposar 5 minuts, dividiu en trossos i formeu boles que no queden compactes. Col·loqueu-les sobre paper cristall o sobre oblees i deixeu-les fermentar fins que duplen el volum. Pinteu-les amb ou batut, poseu sucre per sobre i enforneu a 180 °C uns 20 minuts.

## EN INGREDIENTS

### SPONGE/SOURDOUGH

1250 g strong flour

140 g yeast

650 g water

50 g orange blossom water

50 g orange juice

### DOUGH

1250 g strong flour

500 g egg

25 g salt

500 g sugar

1/2 l olive oil

3 grated lemons

Lemon flavouring

## PREPARATION

Knead the sponge/sourdough with all its ingredients. When it is elastic, leave to rest, cover with a cloth to prevent it from drying out and to keep it warm. Do not keep in a cold place and wait until it doubles its volume. Mix the sponge/sourdough with the dough until it is elastic. Leave to rest for 5 minutes and divide into pieces, forming balls that are not too tight. Place on glass paper or on wafers and leave to rise until the volume has doubled. Brush with beaten egg, sprinkle with sugar and bake at 180 °C for about 20 minutes.

# ROSEGONS

ROSEGONS

ROSEGONS



## ES INGREDIENTES

600 gr de huevos  
400 gr de azúcar  
300 gr de harina  
100 gr de almidón de maíz  
Ralladura de limón

## PREPARACIÓN

Batir los huevos con el azúcar. Cuando esté esponjado, incorporar la harina, el almidón y la ralladura de limón, mezclar y llenar moldes antiadherentes o forrados con papel con dos terceras partes de la mezcla realizada. Hornear a unos 180 °C durante 15 minutos aproximadamente. Cuando estén fríos, bañar con un almíbar caliente y luego con un poco de ron, y quemar un poco de azúcar en la parte de arriba.

## VL INGREDIENTS

600 g d'ous  
400 g de sucre  
300 g de farina  
100 g de midó de dacsa  
Raspadura de llima

## PREPARACIÓ

Bateu els ous amb el sucre. Quan estiga esponjat, afegiu-hi la farina, el midó i la raspadura de llima, mescleu-ho tot i ompliu motles antiadherents o folrats amb paper amb dues terceres parts de la mescla feta. Enforneu a uns 180 °C durant 15 minuts aproximadament. Quan estiguen freds, banyeu-los amb un almíbar calent i després amb un poc de rom, i cremeu un poc de sucre per sobre.

## EN INGREDIENTS

600 g egg  
400 g sugar  
300 g flour  
100 g corn starch  
Lemon zest

## PREPARATION

Beat the eggs with the sugar. When fluffy, add the flour, starch and lemon zest, mix and fill two thirds with the mixture into non-stick or paper-lined baking tins. Bake at 180 °C for approximately 15 minutes. When cool, cover with hot syrup and then with a little rum, and burn a little sugar on the top.

# SAN VICENTE DEL RASPEIG



01 Aeropuerto de Alicante  
Elche  
[www.aena.es](http://www.aena.es)

02 Estación de autobuses  
de Alicante  
[www.alicante.es](http://www.alicante.es)

03 Autovía del Mediterráneo  
A-7  
<http://www.autopistas.com>

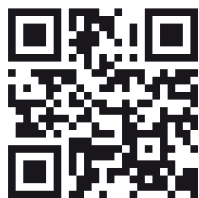
04 ADIF - Estación  
Alacant/Alicante Terminal  
(RENFE)  
[www.adif.es](http://www.adif.es)

05 Desde Alicante a San  
Vicente líneas regulares de  
autobuses.  
[www.subus.es](http://www.subus.es)

06 Autopista de circunvala-  
ción de Alicante A-7  
<http://www.autopistas.com>



DIPUTACIÓN  
DE ALICANTE



Patronato Provincial de Turismo  
de la Costa Blanca  
Tel. +34 965230160  
Fax. +34 965230155  
turismo@costablanca.org  
www.costablanca.org



Oficina de turismo de  
San Vicente del Raspeig  
Tel. +34 965660104  
turismo@raspeig.es  
www.raspeig.es  
www.turismosanvicentedelraspeig.com

