



VILLENA

GASTRONOMÍA

ESPAÑOL
ENGLISH
VALENCIÀ



www.turismovillena.com



VILLENA

FORTALEZA MEDITERRÀNEA

TURISMO

INTRODUCCIÓN A LA COCINA VILLENERA

INTRODUCTION TO THE COOKERY FROM VILLENA

INTRODUCCIÓ A LA CUINA VILLENERA

ES Como no podía ser de otra manera, el **carácter fronterizo de Villena**, nexo de unión entre la Meseta y el Mediterráneo, ha tenido su reflejo directo en la gastronomía local.

La cocina villenense se caracteriza por las influencias de estas dos grandes tradiciones culinarias, las que han dado origen a un hacer tradicional muy vinculado a las gentes del campo, teniendo como resultados platos tan sencillos y populares como exquisitos. Este es el caso, por ejemplo, de la **Gachamiga**, elaborada con ingredientes tan tradicionales como los ajos, la harina, el aceite y el agua.

De la cocina manchega se adoptan los platos especialmente calóricos que ayudan a combatir el frío invierno villenense. Este es el caso del tradicional **Gazpacho de Villena**, especialmente arraigado y que es costumbre se acompañe de ajoaceite. Son platos típicos también las **Pelotas de Relleno**, el **Arroz y Pata**, los caracoles y las habas, y otros platos de cocina popular. Entre los platos estrella sobresale el **Triguico**, que nace de la cultura culinaria de Villena y que se cocina con trigo picado, cerdo, pencas, alubias coloradas y navos. Nuestra gastronomía también cuenta con apetitosas **pastas tradicionales** como los sequillos, los rollicos de vino, los almendrados o las toñas, que complementan el panorama culinario que esta ciudad oferta para el deleite de los paladares más variados y exigentes.

EN As it could not be any other way, the **boundary limits of Villena**, the connecting link between the Mediterranean and the Meseta, have had its direct reflection in the local gastronomy.

The gastronomy of Villena is characterized by the influences of these two great culinary traditions, giving rise to a traditional knowledge very linked to the country folks and having as a result dishes that are as popular and easy as they are delicious. That's the case of the **Gachamiga**, made of ingredients as simple as garlic, flour, oil and water. The high-calorie meals that help to beat the cold winter from Villena, are taken from La Mancha cuisine. An example is the typical **Gazpacho de Villena**, a very common dish, usually served with **ajoaceite** (garlic mayonnaise).

A selection of other typical dishes are **Pelotas de Relleno** (Meatballs soup), **Arroz y Pata** (Leg and rice), snails and broad beans, as well as other dishes from the popular cuisine. The best dish is **Triguico**, as a result of Villena's culinary culture. It's cooked with durum wheat, pork, main ribs, red beans and turnip. Our cuisine has also a great variety of appetising **traditional pastries** such as sequillos, rollicos de vino, almendrados or toñas. All of them complement the culinary experience that this city offers for the enjoyment of those with the most discerning taste.

VA Com no podria ser d'altra manera, el **caràcter fronterer de Villena**, nexa d'unió entre la Depressió i el Mediterrani, ha tingut el seu reflex directe en la gastronomia local.

La cuina de Villena es caracteritza per les influències d'aquestes dues grans tradicions culinàries, les quals han donat origen a un fer tradicional molt vinculat a les gents del camp, tenint com resultats plats tan senzills i populars com exquisits. Aquest és el cas, per exemple, de la **Gatxamiga**, feta amb ingredients tan tradicionals com els alls, la farina, l'oli i l'aigua. De la cuina manchega s'adopten els plats especialment calòrics que ajuden a combatre el fred hivern de Villena. Aquest es el cas del tradicional **Gazpatxo de Villena**, especialment arrelat i que és costum que s'acompanye amb allioli.

Són plats típics també les **Pilotes de Farcit**, l' **Arròs i Pota**, els caragols i les Faves, i altres plats de cuina popular. Entre els plats més importants destaca el "**Triguico**", que naix de la cultura culinària de Villena i que es cuina amb blat picat, porc, penques, fesols colorits i naps. La nostra gastronomia també compta amb apetitoses **pastes tradicionals** com els sequillos, els rotllets de vi, els ametllats o les tonyes, que complementen el panorama culinari que aquesta ciutat ofereix per al delit dels paladars més variats i exigents.

PLATOS COURSES PRIMERS PLATS

TRIGUICO VILLENERO

TRIGUICO VILLENERO (DURUM WHEAT)

“TRIGUICO” VILLENER



ES Ingredientes:

- 3/4 de trigo picado
- 1/4 de alubias rojas y blancas
- 3 ó 4 hojas de cardo
- 2 nabos
- 1/2 cebolla
- 1 tomate rallado
- 3 cucharadas de aceite
- 1 pata de cerdo y media oreja
- 1/4 de costillar de cerdo y un poco de morro
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Elaboración: Se ponen el día de antes las alubias a remojo en agua. Se echan todos los ingredientes en la olla y se deja hervir una hora. Sofreimos la cebolla, el tomate y el pimentón y lo añadimos al hervido. Sazonar al gusto y dejar cocer.

EN Ingredients:

- 3/4 durum wheat
- 1/4 kidney beans and cannellini beans
- 3 or 4 cardoon leaf stalks
- 2 turnips
- 1/2 onion
- 1 grated tomato
- 3 tablespoons olive oil
- 1 pork trotter and half pork ear
- 1/4 pork ribs and a bit of pork snout
- 1 teaspoon paprika

Directions: Leave to soak the beans one day before. Put all the ingredients in a pot and simmer for one hour. Fry lightly the onion, the tomato and the paprika and toss it in the pot. Season to taste and let it cook.

VA Ingredients:

- 3/4 de blat picat
- 1/4 de fesols rojos i blancs
- 3 o 4 fulls de card
- 2 naps
- 1/2 ceba
- 1 tomaca ratllada
- 3 cullerada d'oli
- 1 pota de porc i mitja orella
- 1/4 de costellar de porc i un poc de morro
- 1 culleradeta de pimentó dolç

Elaboració: Es posen el dia d'abans els fesols a remull en aigua. Es tiren tots els ingredients en l'olla i es deixa bullir una hora. Sofregim la ceba, la tomaca i el pimentó i ho afegim al bullit. Assaonar al gust i deixar coure.

PLATOS COURSES PRIMERS PLATS

GACHAMIGA

GACHAMIGA (BREAD CRUMBS)

GATXAMIGA



ES Ingredientes:

1/2 litro de aceite de oliva, una cabeza de ajos, 1kg de harina de trigo, 3 puñados de sal, unos 4 litros de agua.

Elaboración: En una sartén de gran tamaño, echamos los dientes de ajo, preferentemente con un corte o ligeramente chafados, no es necesario pelar los dientes de ajo. Se doran los ajos, y los retiramos. Añadimos la harina, removiendo bien para que toda la harina se impregne del aceite, no importa que queden grumos. Después se añade el agua poco a poco, mientras deshacemos los grumos y obtenemos una pasta densa. Entonces añadimos los ajos retirados, y comenzamos a mover la masa, para que no se pegue en los bordes. Cuando comprobemos que ya no se pega, la iremos cocinando por ambas caras, como si de una tortilla se tratase, hasta obtener un acabado tostado por la parte superior.

Se ha de tomar caliente, ya que fría pierde su gracia. También se le puede añadir un poco de longaniza, morcilla de cebolla, panceta. Un plato sencillo, económico, y realmente delicioso.

EN Ingredients:

1/2 litre olive oil, a bulb of garlic, 1kg flour, 3 handfuls of salt, 4 litres water.

Directions: Put the garlic cloves in a big pan, ideally with a cut in the middle or slightly crushed. There is no need to peel the garlic. Fry them until they are golden and set aside.

Add the flour, stir often so the flour coats with the oil; it doesn't matter if there are any lumps. Add the water slowly, at the same time, dissolve the lumps. Continue until you obtain a thick dough. Then, add the garlic and stir the dough preventing it from sticking in the edges. Once it doesn't get stuck at all, cook both sides as if it were an omelette until the top is golden.

Serve it hot, or it will lose its appeal. You can also add *longaniza* (grill sausage), onion black pudding, and bacon. It's a really cheap, easy and delicious dish.

VA Ingredients:

1/2 litre d'oli d'oliva, un cap d'all, 1kg de farina de blat, 3 punyades de sal, uns 4 litres d'aigua.

Elaboració: En una paella de gran tamany, tirem els dents d'all, preferentment amb una tallada o lleugerament esclafat, no es necessari pelar els dents d'all. Es dauren els alls, i els retirem.

Afegim la farina, movem bé perquè tota la farina s'impregne de l'oli, no importa que queden grums. Després s'afegeix l'aigua, a poc a poc, mentre desfem els grums i obtenim una pasta densa. Aleshores afegim els alls retirats, i comencem a moure la massa, perquè no es pegue en els costats. Quan comprovem que ja no es pega, la anirem cuinant per ambdues cares, com si d'una truita es tractara, fins obtenir un acabat tostat per la part superior. S'ha de prendre calent, ja que freda perd la seua gràcia. També se li pot afegir un poc de llonganissa, botifarra de ceba, cansalada. Un plat senzill, econòmic, i realment deliciós.

PLATOS COURSES PRIMERS PLATS

ARROZ Y PATA

ARROZ Y PATA - VILLENA-ALICANTE (LEG AND RICE)

ARRÒS I PATA - VILLENA-ALACANT



ES Ingredientes: (Para 4 raciones)

2 manitas de cerdo o 1 pata de ternera (utilizaremos unos 300 grs. de carne ya cocida y escurrida), 1 chorizo de león o medio sarta dulce, al gusto (lo interesante es que nos dé el sabor ahumado), verdura para cocer la carne: apio, pencas, zanahorias, puerro, etc., 2 ajos picados, 2 cucharadas de café de azúcar y dos de sal, 150 grs. de tomate triturado o 2 tomates grandes para rallar, 500 grs. de arroz redondo, 200 grs. de garbanzos cocidos o congelados, sal, aceite de oliva y colorante o unas hebras de azafrán.

Elaboración: Comenzaremos por lavar muy bien la carne. En una olla rápida pondremos la carne, el chorizo, la verdura a trozos, un poco de sal y taparemos después de desespumar bien el caldo. Dejamos cocer unos 15/20 minutos a fuego medio con la válvula en posición 2. Abrimos la olla, comprobamos que la carne esté hecha y la sacamos, dejamos atemperar y picamos bien el chorizo y deshuesamos y cortamos en trozos pequeños la pata. Reservamos en un colador o lebrillo para que escurran los aceites.

Cuando el caldo se haya enfriado un poco, lo desgrasamos pasando un cucharón o cacillo por la superficie y colamos el caldo con un chino, apretando un poco las verduras para sacarles todo el sabor, y reservamos el caldo, manteniéndolo templado.

En una cazuela de barro, o en su defecto, una metálica ancha y con las paredes altas, calentamos unas cucharadas de aceite, donde sofreiremos los 2 ajos picados y cuando esté pochado, añadimos el tomate, el azúcar y la sal. Cuando esté sofrido el tomate, añadimos la carne reservada, el arroz, el colorante, sofreimos todo un poco y añadimos un litro y medio del caldo (este arroz tiene una textura melosa, sin llegar a caldosa). Cocemos a fuego medio y movemos tan sólo una vez, a mitad de cocción, con una rasera por abajo para que no se nos agarre el arroz. A los 10 minutos de cocción añadimos los garbanzos y rectificamos de sal. Esperamos otros 8 o 9 minutos, vigilando que no nos falte caldo, apagamos el fuego y dejamos reposar unos minutos. También podemos terminar el arroz en el horno a 180°C, los últimos 12 minutos, después de poner los garbanzos.

EN Ingredients: (Makes: 4 servings)

2 pork trotters o 1 veal leg (use 300 g of cooked meat), 1 chorizo de León (cured and smoked chorizo) or half mild chorizo, depending on your preference. (The important thing is to obtain a smoked flavour), vegetables to cook with the meat: celery, main ribs, carrots, leeks, etc., 2 minced garlics, 2 teaspoons sugar, 2 teaspoons salt, 150 g crushed tomato or 2 big grated tomatoes, 500 g round rice, 200 g canned or frozen chickpeas, salt, olive oil and colouring or saffron stigmas

Directions: Wash carefully the meat. Add the meat, chorizo, large chopped vegetables and a bit of salt in a pressure cooker. After skimming the froth off from the broth, cover it. Cook over a medium heat for 15-20 minutes with the valve set in position 2.

Open the pressure cooker, check that the meat is cooked, set aside and allow to cool to room temperature. Chop the chorizo, then bone the leg and cut it in small pieces. Keep it in a strainer or in an earthenware bowl until the oil has dripped.

Once the broth has cooled down, remove the fat with the help of a ladle, then strain the broth with a chinois and squeeze the vegetables to get all the flavour. Set aside the broth and keep it warm.

Heat the oil in a casserole or in a tall vertical side's wide pan. Add the minced garlic and when it is poached, add the tomato, sugar and salt.

Once the tomato is sofrido (slowly cooked), add the meat that was set aside, the rice and the colouring; fry lightly and add one litre and a half of broth. The texture of this rice has to be fluffy but not brothy. Cook over a medium heat and when it's half cooked, stir once. Take a fish slice to prevent the rice gets stuck. After 10 minutes, add the chickpeas and add salt to taste. Cook for a further 8 or 9 minutes, it's important not to run out of broth. Turn off the heat and let it settle.

Another way of finishing the dish is, after you have added the chickpeas, preheat the oven to 180° and cook the rice for 12 minutes.

VA Ingredients: (Per a 4 racions)

2 manetes de porc o 1 pata de vedella (utilitzarem uns 300 grs. de carn ja cuïta i escorreguda), 1 xoriço de lleó o mig dolç, al gust. (El més interessant és que ens done el sabor fumat), verdura per a coure la carn: api, penques, carlotes, porró, etc., 2 alls picats, 2 cullerades de café de sucre i dues de sal, 150 grs. de tomaca triturada o 2 tomaques grans per a ratllar, 500 grs. d'arròs rodó, 200 grs. de cigrons cuïts o congelats, sal, oli d'oliva i colorant o safrà.

Elaboració: Començarem per llavar molt bé la carn. En una olla ràpida posarem la carn, el xoriço, la verdura a trossos, un poc de sal i taparem després de desespumar bé el caldo. Deixem coure uns 15/20 minuts a foc mig amb la vàlvula en posició 2. Obrirem l'olla, comprovem que la carn estiga feta i la traem, deixem temperar, piquem bé el xoriço, desossem i tallem en trossos petits la pata. Reservem en un colador o llibrell perquè escorreguen els olis.

Quan el brou s'haja gelat un poc, el desgrassem passant un culleró per la superfície i colem el brou amb un escorredor, apretant un poc les verdures per a traure tot el sabor. Reservem el brou, mantenint-lo templat.

En una cassola de fang o una metàl·lica ampla i amb les parets altes, calfem unes cullerades d'oli, on sofreïrem els 2 alls picats i quan estiga fet, afegim la tomaca, el sucre i la sal. Quan estiga sofregida la tomaca, afegim la carn reservada. l'arròs, el colorant, sofreïm tot una mica i afegim un litre i mig del brou (aquest arròs té una textura melosa, sense arribar a caldosa). Coem a foc mig i movem tan sols una vegada, a meitat de cocción, amb una rasera per baix perquè no se'ns agarre l'arròs. Als 10 minuts de cocción afegim els cigrons i rectifiquem de sal. Esperem altres 8 o 9 minuts, vigilant que no ens falte brou, apaguem el foc i deixem reposar uns minuts. També podem acabar l'arròs en el forn a 180°C, els últims 12 minuts, després de posar els cigrons.

PLATOS COURSES PRIMERS PLATS

RELLENO VILLENERO

RELLENO VILLENERO (MEATBALLS SOUP) FARCIT VILLENER



ES Ingredientes:

1 kg de carne de cerdo y ternera al 50 % , pan casero sobao, limón rallado, sal, pimienta, clavillo, ajo, perejil, sangre no cuajada y poco batuda, 6 huevos , piñones , caldo de ave.

Elaboración: Tendremos la carne picada de una textura o grosor que nos permita amasarla en un lebrillo, incorporaremos las migas de pan en una cantidad igual o un poco superior al volumen que tengamos de carne, con la corteza del mismo pan, la pondremos a remojo en agua, que escurriremos con las dos manos e incorporaremos a la masa que nos facilitará amasarlo. A continuación se añade la sangre, antes la sangre hacía de coagulante de la masa al cocerla, actualmente al estar la sangre batida ha perdido esa propiedad y solo sirven para darles un pequeño sabor, y sobre todo color, de ahí que se haya tenido que incorporar unos huevos que van hacer la labor que tenía la sangre. Le incorporaremos la piel del limón rallada, el perejil y el ajo muy picado, así como las especias al gusto y bastantes piñones. Recomendamos pasarnos más en el limón, pero cuidado con las especias. Todos estos ingredientes se amasan y mezclan muy bien hasta que hayan adquirido una textura brillante, homogénea y al mismo tiempo compacta. Con la masa se forman unas pequeñas bolas con los cuencos de las manos haciendo una pequeña presión para compactar bien la masa. Tendremos el caldo del cocido preparado y en el momento que empiece a hervir iremos incorporando poco a poco el relleno, con la intención de que no deje de hervir en ningún momento, su punto de cocción nos lo dará a partir de que las pelotas empiecen a flotar, hay que esperar diez minutos más.

EN Ingredients:

½ kg pork meat, ½ kg veal, cottage loaf, grated lemon rind, salt, pepper, clove, garlic, parsley, blood not coagulated and not too whipped, 6 eggs, pine nuts, poultry stock.

Directions: Knead the minced meat in an earthenware bowl. The texture of the meat has to allow to be easy kneaded. Stir in the bread crumbs in a portion similar to the meat or slightly bigger. Soak the bread crust in water, drain water off with both hands and stir it into the meat. This will help to knead all together. Then pour into the blood. The function of blood was to act as coagulant of the mixture when cooking it. Now, as the blood is whipped, it has lost that property and its role it's just to add flavour and specially, colour. That's the reason why you have to add some eggs, which will play the role of the blood. Add the grated lemon rind, parsley, minced garlic, spices on your preference and enough pine nuts. It's recommended to add more lemon rather than spices. Mix and knead all the ingredients until you get a bright, uniform and compact mixture. Take the mixture and shape it into small balls with the hands. Press down lightly to compact the mixture. When the cocido broth starts boiling, add slowly the meatballs. It doesn't have to stop boiling at any time. The meatballs will be ready when they start floating, then cook for a further 10 minutes.

VA Ingredients:

1 kg de carn de porc i vedella al 50 %, pa casolà, llimó ratllat, sal, pebre, clavillo, all, julivert, sang no quallada i poc batuda, 6 ous, pinyons, brou d'au.

Elaboració: Tindrem la carn picada d'una textura o grosor que ens permeta pastar-la en un llibrell, incorporarem les molles de pa en una quantitat igual o una mica superior al volum que tinguem de carn, amb l'escorça del mateix pa, la posarem en remull en aigua, que escorrerem amb les dues mans i incorporarem a la massa que ens facilitarà pastar-ho. A continuació s'afeg la sang, abans la sang feia de coagulant de la massa en coure-la, actualment en estar la sang batuda ha perdut aquesta propietat i solament serveix per a donar-los un xicotet sabor, i sobretot color, per aquest motiu s'ha hagut d'incorporar uns ous que faran la labor que tenia la sang. Li incorporarem la pell del llimó ratllada, el julivert i l'all molt picat, així com les espècies al gust i bastants pinyons. Recomanem passar-nos més en el llimó, però cura amb les espècies. Tots aquests ingredients es pasten i barregen molt bé fins que hagen adquirit una textura brillant, homogènia i al mateix temps compacta. Amb la massa es formen unes xicotetes boles amb els bols de les mans fent una xicoteta pressió per a compactar bé la massa. Tindrem el brou del bullit preparat i en el moment que comence a bullir anirem incorporant, a poc a poc, el farciment, amb la intenció que no deixi de bullir en cap moment, el seu punt de cocció ens ho donarà a partir de què les pilotes comencen a surar, cal esperar deu minuts més.

PLATOS COURSES PRIMERS PLATS

GAZPACHO VILLENERO

GAZPACHO VILLENERO

"GASPATXO" VILLENER



ES Ingredientes (Para cuatro personas):

Plato frecuente en los pueblos limítrofe de las provincias de Murcia y Albacete, pero cada uno con sus peculiaridades.

1/2 kg de conejo y otro medio de pollo

1/4 kg de hongos (rovellones)

2 tomates maduros, 1 cebolla

Una docena de caracoles serrano

Pebrella (cantidad según gustos)

2 tortas de gazpacho (medio kg aprox.)

Agua, sal y aceite de oliva.

Elaboración: Se deshacen las tortas y se lavan muy bien los caracoles.

En una sartén se sofríen los rovellones que retiraremos una vez fritos para freír el conejo y el pollo que retiraremos también.

A continuación sofreír la cebolla a la que añadiremos el tomate y una vez sofrido se pondrá a hervir con el agua todos los ingredientes, incluidos los caracoles. Una vez que todo ha cocido y diez minutos antes de lo previsto para comer se añade la torta que dejaremos cocer dando vueltas para que no se peque.

Se aconseja hervir la pebrella aparte y añadir el agua a la cocción.

EN Ingredients: (Makes: 4 servings)

It's a traditional dish from the bordering towns of Murcia and Albacete regions, but each of them has its own distinctiveness.

1/2 kg rabbit, 1/2 kg chicken

1/4 kg mushrooms (such as milk caps)

2 ripe tomatoes, 1 onion, a dozen of snails, pebrella (plant of the thyme family, typical from the Comunidad Valenciana) (Add more or less depending on your preference),

2 tortas of gazpacho (half kg approximately) (It's a typical flatbread that it's used to cook this dish), water, salt and olive oil.

Directions: Cut by hand the *tortas* into small pieces. Wash carefully the snails. Fry lightly the mushrooms in a pan. Once they are cooked, set aside and do the same with the rabbit and the chicken. Set aside. Then gently fry the onion and stir in the tomatoes. Bring to the boil all the ingredients, including the snails. Once it's cooked and 10 minutes before serving it, add the *tortas* and simmer. Don't stop stirring to prevent it to get stuck. It is recommended to boil the *pebrella* separately and then, add the resulting water to the cooking.

VA Ingredients (Per a quatre persones):

Plat freqüent en els pobles limítrofes de les províncies de Múrcia i Albacete, però cadascun amb les seues peculiaritats.

1/2 kg de conill i un altre mig de pollastre

1/4 kg de fongs (rovellons)

2 tomaques madures

1 ceba

Una dotzena de caragols serrans

Pebrella (quantitat segons gustos)

2 coques de gaspatxo (mig kg aprox.)

Aigua, sal i oli d'oliva.

Elaboració: Es desfan les coques i es llaven molt bé els caragols.

En una paella se sofregeixen els rovellons que retirarem una vegada fregits per a fregir el conill i el pollastre que retirarem també. A continuació sofregeix la ceba a la qual afegirem la tomaca i una vegada sofregit es posaran a bullir amb l'aigua tots els ingredients, inclosos els caragols. Una vegada que tot ha cuit i deu minuts abans del previst per a menjar s'afeg la coca que deixarem coure donant tornades perquè no es pegue. S'aconsella bullir la pebrella apart i afegir l'aigua a la cocción.

PLATOS COURSES PRIMERS PLATS

ZARANGOLLO

ZARANGOLLO

"ZARANGOLLO"



ES Ingredientes:

- 1/2 kg de calabacines
- 1/2 kg de cebolla
- 2 tomates maduros y 2 huevos
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración: En una sartén se pone con el aceite la cebolla a fuego lento a la que se añadirá el calabacín pelado y troceado a daditos y el tomate. Una vez este todo bien rehogado y a punto se le agregan los dos huevos revueltos y se rectifica de sal.

EN Ingredients:

- ½ kg courgette
- ½ kg onions
- 2 ripe tomatoes and 2 eggs
- Olive oil
- Salt

Directions: Fry the onion lightly in a pan with oil over a medium heat. Stir in the courgettes and the tomatoes already peeled and diced. When it's cooked and almost ready, add the scrambled eggs and add salt to taste.

VA Ingredients:

- 1/2 kg de carbassons
- 1/2 kg de ceba
- 2 tomaques madures i 2 ous
- Oli d'oli
- Sal

Elaboració: En una paella es posa amb l'oli la ceba a foc lent a la qual s'afegirà el carbassó pelat i trossejat a daus i la tomaca. Una vegada estiga tot ben ofegat i a punt se li agreguen els dos ous regirats i es rectifica de sal.

ROLLOS DE VINO

ROLLOS DE VINO

ROTLLS DE VI



ES Ingredientes:

- ½ vino de jerez
- ½ aceite
- Harina

Elaboración: Se deposita el vino y el aceite en un lebrillo, y se les va añadiendo harina, poco a poco, toda la que admita.

Se amasa muy bien, y al estar en su punto óptimo, se hacen rollos.

Seguidamente, se meten en el horno moderado; al lograr su conchura, se retiran y se espolvorean con azúcar glas.

EN Ingredients:

- ½ Jerez wine (sweet wine)
- ½ oil
- Flour

Directions: Place the wine and the oil in an earthenware bowl, add slowly the flour (as much as the dough can get).

Knead the dough carefully for a while, and when it's ready, divide it into small pieces. Roll these smaller pieces into thin ropes and pinch together the two ends to make a circle.

Preheat the oven and place the circles on the baking sheets. Bake them at a medium temperature until they are cooked through.

Remove them from the oven and dust with icing sugar.

VA Ingredients:

- ½ vi de xerès
- ½ oli
- Farina

Elaboració: Es diposita el vi i l'oli en un llibrell, i se'ls va afegint farina, a poc a poc, tota la que admet.

Es pasta molt bé, i en estar al punt òptim, es fan rotllos.

Seguidament, es fiquen en el forn moderat; en aconseguir la forma, es retiren i s'afig el sucre en gra.

TOÑA

TOÑA
TONYA



ES Ingredientes:

- 1 Kg. de harina
- 330 gr. azúcar
- 16 cl. aceite
- 12 huevos
- 1 limón rallado
- 20 gr. levadura
- 40 cl. agua

Elaboración: Primeramente se mezcla 150 gr. de harina con la levadura y un poco de agua. Se amasa y se deja reposar y fermentar. Seguidamente se incorporan los demás ingredientes. Se amasa todo hasta conseguir una pasta elástica que se cortará en porciones en latas en formas de bola, dejando fermentar.

Introducir al horno a 230 ° c.

EN Ingredients:

- 1 kg flour
- 330 g. sugar
- 16 cl oil
- 12 eggs
- 1 lemon zest
- 20 g baking powder
- 40 cl water

Directions: Mix 150 g of flour with the baking powder and a bit of water. Knead the dough and let it settle and ferment. Then, add the rest of ingredients. Knead everything together until you get an elastic dough. Divide the dough into several pieces and shape each piece of dough into a smooth ball, let them ferment in the baking sheet. Preheat the oven to 230°C and place them in the oven.

VA Ingredients:

- 1 Kg. de farina
- 330 gr. sucre
- 16 cl. oli
- 12 ous
- 1 llimó ratllat
- 20 gr. llevat
- 40 cl. aigua

Elaboració: Primerament es barreja 150 gr. de farina amb el llevat i un poc d'aigua. Es pasta i es deixa reposar i fermentar. Seguidament s'incorporen els altres ingredients. Es pasta tot fins a aconseguir una pasta elàstica que es tallarà en porcions en llandes en formes de bola, deixant fermentar. Introduir al forn a 230 ° c.

ALMENDRADOS

ALMENDRADOS (ALMOND COOKIES)

AMETLATS



ES Ingredientes:

- ½ Kg. Azúcar, ½ Kg Almendras
- ½ Kg. Patata, Harina 2 cucharadas
- 3 Yemas de huevo, 1 Clara de huevo
- Canela en polvo

Elaboración: La patata se pesa, se pela y se pone a cocer, y una vez cocida se chafa bien o se para por la prensa, no dejando enfriar la masa obtenida. Seguidamente se echa la almendra molida con piel, el azúcar, la ralladura de limón, la canela y por ultimo las yemas y la clara.

Se mezcla todo bien. Con la ayuda de la cuchara se llena los moldes de papel de tamaño pequeño o bien se coloca la masa directamente en latas previamente untada en aceite.

Se introducen las latas en el horno y se mantiene a una temperatura de 180 grados hasta que la base del “almendrado” tome el color dorado.

EN Ingredients:

- ½ Kg Sugar
- ½ Kg Almonds (ground)
- ½ Kg Potatoes
- 2 Tablespoons flour
- 3 Yolks
- 1 Egg white
- Ground cinnamon

Directions: Weigh the potatoes, peel and cook until they are tender. Then, mash the potatoes. It's important that the dough doesn't cool down. Add the ground almonds, sugar, lemon zest, cinnamon, yolks and egg white.

Combine all the ingredients well. Spoon the mixture into the baking cups or place the dough directly in the baking sheet (previously rub with oil).

Preheat the oven to 180°C, place the baking sheet into the oven and cook until the bottom of the *almendrado* is golden.

VA Ingredients:

- ½ Kg. Sucre, ½ Kg Atmetles
- ½ Kg. Creïlla, Farina 2 cullerades
- 3 rovells d'ou, 1 Clara d'ou
- Canyella en pols

Elaboració: La creïlla es pesa, es pela i es posa a coure, i una vegada cuita es xafa bé o es passa per la prensa, no deixant gelar la massa obtinguda. Seguidament es tira la ametla mòlta amb pell, el sucre, la ratlladura de llimó, la canyella i per últim els rovells i la clara.

Es barreja tot bé. Amb l'ajuda de la cullera es plenen els mòtles de paper de tamany xicotet o bé es col·loca la massa directament en llandes prèviament untades amb oli.

S'introdueixen les llandes en el forn i es manté a una temperatura de 180 graus fins que la base de “l'ametlat” prenga el color daurat.



DIPUTACIÓN
DE ALICANTE



VILLENA

FORTALEZA MEDITERRÁNEA

TURISMO

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



TOURIST INFO VILLENA
Tel. +34 966 150 236
Fax. +34 966 150 066
villena@touristinfo.net
www.turismovillena.com
Centro de Recepción de Visitantes
crv.villena@gmail.com
Tel. +34 965 803 893

