



SABOREA VINARÒS

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN EL MEDITERRÁNEO

MEDITERRANEAN GASTRONOMIC EXPERIENCES

Al ritme del
Mediterrani

VINARÒS

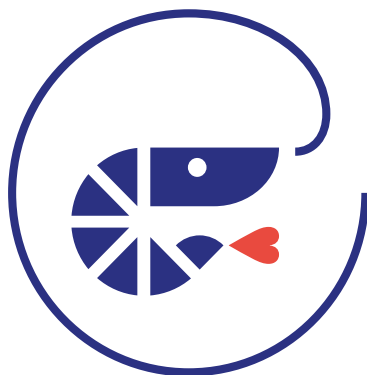


CASTELLÓ / COMUNITAT VALENCIANA



**Vinaròs, vive y crece al lado del mar
Mediterráneo, en el norte de la
Comunitat Valenciana y ofrece un
gran abanico de experiencias gastronómicas
que serán un placer para el visitante.
La Dieta Mediterránea está declarada
Patrimonio Cultural Inmaterial de la
Humanidad por la UNESCO.**

Vinaròs lies and thrives by the Mediterranean Sea
in the north of the Valencian Community and has a
wide range of gastronomic experiences to offer its visitors.
Mediterranean Diet is recognized by UNESCO
as an Intangible Cultural Heritage.



Al ritme del Mediterrani

09

LA DESPENSA
DE VINARÒS

A PEEK INSIDE THE VINARÒS PANTRY

23

EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS

GASTRONOMIC EXPERIENCES

35

DÓNDE COMER Y
BEBER

WHERE TO EAT AND DRINK

41

RECETAS

RECIPES



GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MEDITERRANEAN GASTRONOMY

En Vinaròs se fusionan los mejores productos del mar y la huerta valenciana, dando como resultado un claro exponente de la variedad y la exquisitez de la dieta mediterránea. Los arroces, pescados y mariscos, junto al langostino de Vinaròs de reconocida fama en el mundo gastronómico por su sabor y calidad, son la base culinaria de los más variados y sabrosos platos que seguro le atraparán.

Vinaròs es tierra de la comarca del Maestrazgo, situada entre dos regiones la valenciana y la catalana, lo que le otorga una singularidad especial, también reflejada en su gastronomía. Los ingredientes y productos principales que caracterizan a la gastronomía vinarocense además del langostino son las galeras, las anchoas y sardinas, pero también los arroces, la fideuà o los cocs. De postres una de dulces, para los más golosos, los cocs y pastissets artesanos, o fruta de la tierra. Además, posee un tesoro ancestral, los olivos milenarios, que enraizados en el Maestrazgo hace muchos siglos, nos devuelven un aceite cargado de aroma, sabor y emotividad histórica.

In Vinaròs, the best seafood and Valencian fruit and vegetable products merge, resulting in a clear example of the rich variety and deliciousness of the Mediterranean diet. Rice dishes, fish and seafood, alongside Vinaròs prawns – renowned in gastronomy worldwide thanks to their flavour and quality, are the culinary basis for a wide variety of delicious dishes that are sure to tickle your taste buds.

Vinaròs belongs to the region of Maestrazgo, located between the Valencian Community and Catalonia, making the town and its gastronomy truly unique. The main ingredients and products that characterise the gastronomy of Vinaròs, aside from its renowned prawns, are mantis shrimps, anchovies and sardines, as well as its rice dishes, fideuà or cocs. There is also something for those with a sweet tooth, such as the home-made dessert cocs and pastissets (pasties), as well as local fruit. Furthermore, the town boasts an ancestral treasure – its age-old olive trees which, having taken root in the region of Maestrazgo centuries ago, give us a highly aromatic oil, full of both flavour and sentimentality.





LA DESPENSA DE VINARÒS

A peek inside the Vinaròs pantry





EL LANGOSTINO DE VINARÒS

THE VINARÒS KING PRAWN

En la costa de Vinaròs existen abundantes y ricos caladeros que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos, entre ellos el langostino. El Langostino de Vinaròs es diferente respecto a otras capturas de la costa mediterránea, a causa de las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año. Combinación que da lugar a una elevadísima calidad.

De aspecto, es un langostino increíble, tanto por la elegancia y sutileza externas, como por su textura y carnosidad. Un producto incomparable y único con una producción limitada y localizada en el litoral mediterráneo de aguas transparentes que va desde el Delta del Ebro hasta Peñíscola.

Podemos conocerlo y apreciar sus características mediante las visitas guiadas a la subasta o probándolo en alguno de los restaurantes o en el Mercado de Vinaròs, donde podremos comprarlos y nos los cocinarán al momento.

Along the nearby coast there are abundant fishing grounds offering a wide variety of fish and seafood, including the Vinaròs prawn. The Vinaròs prawn stands out from other catches on the Mediterranean coast, due to the low salt content of the coastal waters and the mild, temperate climate throughout the year. The result of all of these factors combined is an extremely high-quality product.

Visually, the prawn is highly appealing, both due to its elegance and subtlety, as well as its texture and meatiness. An incomparably unique product with limited production in the clear waters of the Mediterranean coast, from the Ebro delta down to Peñíscola.

Guided visits to the auctions are a great way to get to know this product and its characteristics, as is dining in one of the town's restaurants or at the Vinaròs market, where it is possible to buy prawns and have them cooked for us there and then.





LA GALERA

MANTIS SHRIMP

La galera ha ido adquiriendo relevancia gastronómica, pues ha pasado de ser un producto de descarte o para utilizarse únicamente para caldos o para fondos, a ser el producto central en unas jornadas gastronómicas en las que participan un buen número de restaurantes, elaborando recetas tradicionales y variedad de interesantes y creativos platos con ella como protagonista.

Su sabor es exquisito, de manera que a pesar de la dificultad que su piel acorazada presenta, cada vez es más popular consumirla como un marisco convencional, a la plancha o hervida.

The mantis shrimp has gained in importance in the world of gastronomy, going from a product that was once disregarded or only used to make stock or fumet to becoming the focal point of a series of gastronomic events involving a large number of restaurants that cook up traditional recipes and a variety of interesting, creative dishes with the mantis shrimp as the star ingredient.

The flavour is exquisite and, despite the difficulties posed by its hard shell, it is becoming increasingly popular as a conventional seafood, which can be grilled or boiled.





ANCHOAS Y SALAZONES

ANCHOVIES AND SALTED FISH

Vinaròs es uno de los principales puertos del Mediterráneo en cuanto a capturas de pescado azul y esto se traduce en la producción de pescados en conserva y salazones. Algunos de estos productos se pueden adquirir en el Mercado Municipal.

Vinaròs is one of the main Mediterranean ports in terms of hauls of blue fish, which plays a key role in the production of tinned and salted fish. Some of these products can be acquired in the Town Market.



HORNOS Y PASTELERÍAS TRADICIONALES

TRADITIONAL BAKERIES AND CONFECTIONERS





En los hornos y pastelerías de Vinaròs encontrarás productos artesanos tradicionales que explican la manera de vivir de los vinarocenses. Hablamos del *coc de tonyina*, del *pastisset de Santa Caterina*, de la coca de Sant Joan, del *coc de poma de l'agredolç* o de los *pastisssets de moniato* o de *cabello de ángel*, pastas típicas que se elaboran para festividades populares. Hablamos, también, de dulces olvidados y recuperados, como es la *farinada de repassos*, una receta tradicional que aprovechaba los restos de la harina tamizada para realizar un pan dulce relleno con una deliciosa crema.

In the bakeries and patisseries of Vinaròs you will find homemade products that reflect the lifestyle of the town's people. We're talking about coc de tonyina (crisp pastry slices topped with tuna), pastisset de Santa Caterina (a slice of sumptuous sponge cake with fruit confit enveloped in piped meringue), coca de Sant Joan (a brioche-like pastry with pastry cream and candied fruits), coc de poma de l'agredolç (a sweet pastry topped with tart apples) or pastisssets de moniato or cabell d'àngel (small pasties filled with sweet potato or a sweet pumpkin jam) – all typical pastries that are made for local festivities. We're also talking about sweet treats that were once forgotten but have now been brought back to life, such as farinada de repassos in which the scraps from the flour milling process are used to make a sweet bread filled with a delicious cream.



ACEITE MILENARIO

MILLENNIAL OLIVE OIL

Vinaròs y el territorio del Sénia es la zona del mundo con mayor densidad de olivos milenarios. De estos olivos se crean AOVE únicos e irrepetibles por su origen, textura y sabor especial. Visitar nuestro territorio y ver estos auténticos monumentos naturales es un placer para todos los sentidos.

Vinaròs and the region of Sénia is the area with the world's highest density of centuries-old olive trees. These olive trees produce a unique extra-virgin olive oil that is unique and unlike any other thanks to its origin, texture, and special flavour. Visiting our region and seeing these authentic natural monuments is a pleasure all round.



FER EL VERMUT LA BICICLETA

“LA BICICLETA - OUR VERMOUTH SPRITZER”

Hoy en día, ya casi nadie duda que esta bebida es una de las que mejor acompaña un picoteo o un aperitivo antes de comer o cenar. Cada productor tiene una fórmula diferente para elaborar su vermut, por lo que no hay dos iguales, siendo unos más dulces y otros más amargos. En todo caso, cuando en Vinaròs fem el vermut (tomamos el vermut), nuestra bicicleta, lo hacemos siempre con un poco de sifón, una rodaja de naranja de nuestros campos y un poco de hielo. La bicicleta forma parte de nuestra cultura gastronómica.

Today there's no doubt that vermouth is the perfect beverage to pair with a snack or an aperitif before lunch or dinner. Every producer has a different formula to make its own vermouth, that's why no two are alike - some are sweeter while others are more bitter. In any case, when we "fem el vermut" in Vinaròs, we make a vermouth spritzer - which we call a bicicleta - with a slice of orange from our local citrus groves and a little ice. The bicicleta is part of our culinary culture.



NARANJAS Y MANDARINAS

ORANGES AND TANGERINES

Estas frutas cítricas adquieren un sabor inconfundible en nuestra tierra gracias al envidiable clima mediterráneo donde el sol y el mar son sus principales protagonistas.

En Vinaròs existen grandes extensiones de campos de naranjas y mandarinas, al igual que en otros lugares de la Comunitat Valenciana. Sin embargo, sólo aquí podréis probar la considerada como mejor naranja del mundo, la navelate de Vinaròs.

These citrus fruits draw their unmistakable flavour from our land thanks to the enviable Mediterranean climate where the sun meets the sea.

Vinaròs is home to large orange and tangerine groves, just like other sites in the Valencian Community. However, only here can you taste what is considered the world's best orange, the Vinaròs Navelate.





EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Gastronomic experiences





LAS RUTAS SABOREA VINARÒS

SABOREA VINARÒS ROUTES

La gastronomía vinarocense ha marcado tendencia respecto a innovación y calidad. Por eso Vinaròs forma parte de Saborea España, la marca de referencia del turismo gastronómico español. Una plataforma nacional con vocación internacional que potencia el turismo y la gastronomía del país, compuesta por las principales entidades gastronómicas nacionales.

Anímate a conocer las experiencias gastronómicas de Vinaròs y su entorno a través de las rutas Saborea Vinaròs, que han sido planificadas y creadas por expertos para mostrar nuestra gran calidad gastronómica.

The gastronomy of Vinaròs has set a trend in terms of innovation and quality. That's why the town is included in Tasting Spain, the reference brand for Spanish gastronomy tourism. Tasting Spain is a national platform formed by the main national gastronomy organisations and has an international vocation that promotes tourism and gastronomy in Spain.

Get to know the gastronomic experiences of Vinaròs and its surrounding area via our Tasting Spain itineraries, planned and created by experts to showcase our high-quality gastronomy.

Más información
sobre la ruta



DEL MAR A LA MESA

FROM THE SEA TO THE TABLE

A primera hora de la mañana, en el Puerto de Vinaròs un pesquero tradicional os espera para embarcarnos en la experiencia de ser marinero por un día.

At the break of dawn, a traditional fishing boat will be waiting for you in the Port of Vinaròs to embark on the experience of being a sailor for the day.

Más información
sobre la ruta



SABORES MILENAREOS

ANCIENT FLAVOURS

¿Sabías que siendo Constantino I, Emperador de Roma en el siglo IV, ya se plantaron algunos de los olivos que hoy podemos contemplar en nuestro territorio? Vinaròs posee un patrimonio natural envidiable. Descubre la belleza en un recorrido por increíbles parajes. Pasea entre monumentales olivos milenarios mientras saboreas su aceite de oliva virgen extra.

Did you know that some of the olive trees in our region today were planted when Constantine I, Emperor of Rome, was in power in the 4th century? Vinaròs has an enviable natural heritage. Discover its beauty on a tour through incredible landscapes. Stroll among monumental centuries-old olive trees and savour their extra-virgin olive oil.

Más información
sobre la ruta



VOLVIENDO A LAS RAÍCES

BACK TO THE ROOTS

En el entorno de Vinaròs se encuentran tesoros gastronómicos escondidos. En este recorrido, y en compañía de productores expertos locales, participaremos activamente en la recolecta de productos como trufas negras o setas. ¡Anímate!

There are so many hidden gastronomic treasures around Vinaròs. On this tour, accompanied by local expert producers, we will participate actively by collecting products like black truffles or mushrooms. Come and join us!

Más información
sobre la ruta



CONSERVANDO TRADICIONES

PRESERVING TRADITIONS

Los pescadores llevan su pesca al puerto para que éste sea preparado. Esta ruta te permitirá conocer el lugar donde se transforma el pescado azul en salazones, también degustarás algunos platos característicos.

The fishing crews take their fish to the port for preparation. On this itinerary, you can see where oily fish is transformed into salted fish and taste some typical dishes.

Más información
sobre la ruta



ARTESANOS DEL SABOR

ARTISANS OF FLAVOUR

A través de este recorrido tendrás la oportunidad de conocer a artesanos que trabajan en la vid. Y para acompañar el vino, ¿qué mejor que una degustación de quesos artesanos? Descubre las apasionantes historias y los increíbles sabores que esconden los viñedos y la cultura del vino de Vinaròs.

This itinerary will give you the opportunity to get to know the artisans working in the vineyards. To accompany the wine you will be tasting, what could be better than a selection of artisan cheeses? Discover the exciting stories and incredible flavours behind the vineyards and wine culture of Vinaròs.

Más información
sobre la ruta



LA NARANJA PONE EL SABOR AL MEDITERRÁNEO

ORANGES GIVE THE MEDITERRANEAN ITS FLAVOUR

Un recorrido que te sumergirá en la cultura cítrica experimentando nuevas sensaciones y descubriendo los secretos mejor guardados de una de las mejores naranjas del mundo, la navelate de Vinaròs y otras delicias culinarias del mediterráneo.

A tour that will immerse you in the citrus culture, experiencing new sensations and discovering the best kept secrets of one of the best oranges in the world, the Vinaròs Navelate and other culinary delights of the Mediterranean cuisine.



CALENDARIO GASTRONÓMICO

CULINARY CALENDAR

JORNADAS DE LA COCINA DE LA GALERA

Febrero - marzo

CONCURSO NACIONAL DE COCINA APLICADA AL LANGOSTINO DE VINARÒS

Mayo

JORNADAS DE LA COCINA DEL LANGOSTINO DE VINARÒS

Mayo - Junio

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

Septiembre - octubre

JORNADAS DE LA COCINA DEL ATÚN ROJO

Septiembre - octubre

JORNADAS DE LA COCINA DE LOS ARROCES

Octubre - noviembre



MANTIS SHRIMP COOKING DAYS

February - March

NATIONAL VINARÒS KING PRAWN COOKING CONTEST

May

VINARÒS KING PRAWN COOKING DAYS

May - June

WORLD TAPAS DAY

September - October

ATLANTIC BLUEFIN TUNA GASTRONOMY DAYS

September - October

RICE DISH COOKING DAYS

October - November





DÓNDE COMER Y BEBER

Where to eat and drink

ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS A CASTELLÓ RUTA DE SABOR

CASTELLÓ RUTA DE SABOR ASSOCIATED ESTABLISHMENTS

BERGANTIN

RESTAURANTE



📍 Carrer del Varador, s/n, Vinaròs
☎ 627 52 31 14
🌐 www.restaurantebergantin.com

LA ISLA

RESTAURANTE



📍 Passeig Sant Pere 5, Vinaròs
☎ 964 45 23 58
🌐 www.restaurantelaislavinaros.com

RAFEL LO CRISTALERO

RESTAURANTE



📍 Carrer de Cervantes, 2, Vinaròs
☎ 964 40 20 48
🌐 www.rafellocristalero.es

NOU PARADA

RESTAURANTE

📍 Carrer de Sant Cristòfol, 2, Vinaròs
☎ 964 82 61 14
🌐 <https://restaurantenouparada.wixsite.com/misitio>

NOU GASTROBAR

GASTROBAR



📍 Avinguda del País Valencià, 7, Vinaròs
☎ 964 45 27 72
🌐 <https://noubar.cartae.net>

LA CARABASSA

GASTROBAR

📍 Carrer de Lluís Santapau, 10, Vinaròs
☎ 964 45 57 28
🌐 www.lacarabassa.com



RUBÉN MIRALLES

RESTAURANTE



Compromiso
a Calidad Turística

📍 Travessia de Sant Vicent, 9, Vinaròs

☎ 964 02 69 39

🌐 www.rubenmiralles.com

TASCA CHA SISCO

GASTROBAR

📍 Carrer de Costa i Borràs, 50, Vinaròs

☎ 964 82 56 09

🌐 www.chasisco.com

BONAVISTA CHA SISCO

GASTROBAR

📍 Zona Portuaria, Pg. de Blasco Ibáñez, 19, Vinaròs

☎ 964 45 50 12

🌐 www.chasisco.com

RESTLOUNGE LA PUERTA AZUL

RESTAURANTE

📍 Avinguda de Francisco José Balada, 199, Vinaròs

☎ 623 37 69 47

🌐 www.lapuertaazulvinaros.com

LA BOCANA CHA SISCO

RESTAURANTE

📍 Pg. de Blasco Ibáñez, 17, Vinaròs

☎ 625 75 06 86

🌐 www.chasisco.com

BURLADERO CHA SISCO

GASTROBAR

📍 Carrer del Professor Agustí Comes, 4, Vinaròs

☎ 964 82 56 09

🌐 www.chasisco.com

MÁS ESTABLECIMIENTOS AQUÍ

MORE ESTABLISHMENTS HERE



LA BODEGUETA DE SANT VICENT

COMERCIO / GASTROBAR

- 📍 Carrer de Sant Vicent, 8, Vinaròs
- ☎ 964 45 16 20
- 🌐 www.bodegueta.es

MERCAT MUNICIPAL DE VINARÒS

MERCADO

- 📍 Plaça de Sant Agustí, 8, Vinaròs
- ☎ 964 45 59 31
- 🌐 www.mercatdevinaros.es

NOU CASABLANCA

HOTEL



- 📍 Carrer de Santa Anna, 30, Vinaròs
- ☎ 964 45 04 25
- 🌐 www.noucasablancavinaros.com

HOTEL RESTAURANTE DUC DE VENDÔME

RESTAURANTE



- 📍 Ctra. Valencia-Barcelona, 340a, Km1053, Vinaròs
- ☎ 964 45 09 44
- 🌐 www.ducdevendome.com

saborea **vinaròs**
TASTING **VINARÒS**



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

UNA PROVINCIA PARA RECORRERLA CON LOS 5 SENTIDOS

Si te gusta sentir lo auténtico, el elemento diferenciador Castelló Ruta de Sabor te permite conocer de cerca y saborear la excelencia y calidad de los mejores productos y gastronomía de esta provincia, capital de la dieta mediterránea. Tenemos una ruta infinita de sabores que nos da motivos para creer en la riqueza y prosperidad de nuestra tierra. Más información en castellorutadesabor.dipcas.es

A PROVINCE TO EXPLORE WITH YOUR 5 SENSES

If you love authentic tastes, the label Castelló Ruta de Sabor allows you to delve into and savour our province's excellent, high-quality products and cuisine. That's the reason why it's the capital of the Mediterranean diet. We have a never-ending route of flavours that gives us reason to believe in the richness and wealth of our land. For more information visit castellorutadesabor.dipcas.es



RECETAS

Recipes

ALLIPEBRE DE RAPE Y LANGOSTINOS DE VINARÒS

4 PERSONAS

RECIPE IN ENGLISH



INGREDIENTES

- ▣ 8 cortes de rape con espina
- ▣ 8 langostinos
- ▣ 12 ajos sin pelar
- ▣ 1,2 litros de caldo de pescado rojo
- ▣ 1 cucharada de pimentón rojo
- ▣ 1 vaso de vino blanco
- ▣ 2 guindillas pequeñas
- ▣ Harina
- ▣ Aceite de oliva virgen extra
- ▣ 1 litro de agua o caldo de pescado
- ▣ Sal

PREPARACIÓN

Salaremos el pescado y los langostinos generosamente. En una cazuela honda y ancha, con un buen chorro de aceite de oliva, freiremos ligeramente el rape enharinado y los langostinos y los reservaremos.

En la misma cazuela sofreiremos los ajos enteros y sin pelar hasta que queden bien dorados. Añadiremos las guindillas, el pimentón rojo y los sofreiremos con el vino blanco vigilando que no se nos quemen. Una vez evaporado el vino, abocaremos un litro de agua o caldo de pescado y lo dejaremos hervir durante 10 minutos a fuego medio. Rectificaremos de sal, incorporaremos el rape y lo coceremos durante cinco minutos a fuego suave. Añadiremos los langostinos y terminaremos la cocción 2 minutos más rectificando la sal.

Si quisiéramos darle consistencia al jugo, podríamos añadir con los langostinos dos cucharadas de una picada hecha con una rebanada de pan frito, 6 almendras fritas y, si tenemos, un trocito de hígado de rape también frito.

Como no podía ser de otra manera, las patatas servirán para alargar el plato en caso de presentarse visita inesperada, cosa que en la barca no pasaba nunca.

ARROZ CON GALERAS

4 PERSONAS

RECIPe IN ENGLISH



INGREDIENTES

- ▣ 300gr de arroz redondo
- ▣ 8 galeras
- ▣ 2 sepias enteras
- ▣ 1,2 litros de caldo de pescado rojo
- ▣ 4 ramas de coliflor
- ▣ 1 patata mediana
- ▣ 2 ajos
- ▣ 1 tomate maduro
- ▣ Perejil
- ▣ Hebras de azafrán
- ▣ Pimentón
- ▣ Aceite Oliva Virgen Extra

PREPARACIÓN

Partiendo de la base de que ya tenemos el caldo preparado, limpiaremos las sepias.

Haremos un picadillo con los ajos, el tomate pelado, el perejil y las hebras de azafrán.

En una cazuela baja y ancha con aceite de oliva sofreiremos las galeras saladas durante un par de minutos y las reservaremos. En esta misma cazuela doraremos la sepia cortada a dados regulares hasta que suelte toda el agua. Incorporaremos la patata cortada a dados irregulares y la coliflor. Cuando cojan color, añadiremos el picadillo y el pimentón rojo y lo sofreiremos hasta que se reduzca.

A continuación abocaremos el arroz y lo removeremos vigilando que no se quemen los granos. Incorporaremos el caldo de pescado que tendremos hirviendo a parte. Lo dejaremos hirviendo todo durante 5 minutos a fuego alto y 8 minutos más a fuego suave. Comprobaremos si está bien de sal.

Incorporaremos las galeras que habíamos reservado, apagaremos el fuego y lo dejaremos reposar entre 3 y 5 minutos.

Lo serviremos en platos hondos, ya que se trata de un arroz caldoso.

LANGOSTINO DE VINARÒS CON HUEVOS FRITOS DEL CORRAL

RECIPES IN ENGLISH



INGREDIENTES

- ▣ 5 langostinos de Vinaròs frescos
- ▣ 2 huevos de corral
- ▣ 1 Ajo seco
- ▣ Aceite de oliva
- ▣ Sal gorda
- ▣ Guindilla

PREPARACIÓN

En una cazuela de barro dorar con aceite el ajo laminado con la guindilla (sólo un trocito pequeño para potenciar el sabor) Una vez dorado, añadiremos los langostinos y los removeremos rectificando, si es necesario, de sal.

Cuando ya estén cocidos los retiraremos de la cazuela y los pelaremos reservando las cabezas y en el mismo aceite prepararemos dos huevos fritos. Serviremos los huevos fritos en un plato bien ancho y encima añadiremos los langostinos con las láminas de ajos fritos y rociados generosamente con el aceite con que los hemos frito.

Finalmente, espolvoreamos con un poco de sal gruesa.

Es un plato que pide mojar mucho pan.

PANQUEMAO CON ESENCIA DE NARANJA

CA MASSITA

2 PERSONAS



INGREDIENTES

- ▣ 250 ml. aceite oliva
- ▣ 250 g. de azúcar
- ▣ Ralladura de una naranja
- ▣ 30 ml de agua de azahar
- ▣ 4 huevos
- ▣ 1200 g. harina fuerza
- ▣ 100 g. levadura de panadería
- ▣ 250 g. de masa madre

PREPARACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes a excepción del aceite.

A continuación, añadir el aceite poco a poco en tres veces, sin dejar de amasar durante unos quince minutos, quedará una masa fina y elástica.

Formamos piezas de unos 120 g. y las dejamos reposar hasta que doblen su tamaño

Pintar con huevo batido, espolvorear azúcar y hornear a 180° durante unos 15 minutos

Al salir del horno pintamos con anís dulce y ralladura de naranja.

SALMONETE CARLES SANTOS

CARME RUSCALLEDA



PREPARACIÓN E INGREDIENTES

PREPARACIÓN DEL PESCADO

(Reservar el interior: el hígado y el estómago para preparar la salsa “Ópera”). Descamarlos con delicadeza. Retirar la espina central, los laterales y el interior, manteniendo los filetes unidos con la cabeza.

Vaciar las cabezas por abajo, para menguarlo y asegurar la cocción.

Reservar el pescado limpio.

- ▣ 6 salmonetes grandes y frescos

RECETA MORCILLA MAGRA VEGETAL

Saltear ligeramente los vegetales. Pasar por la satén los vegetales unos 2 minutos, sal pimentar, apartar la sartén del fuego, añadir la carne picada, salpimentar de nuevo, mezclar y reservar.

- ▣ 100 grs. de papada de cerdo picada
- ▣ 50 grs. de tocino magroso de cerdo picado.
- ▣ 20 grs. de judía verde escaldada
- ▣ 20 grs. de espinaca escaldada y picada
- ▣ 2 grs. de perejil escaldado y picado
- ▣ 10 grs. de puerro escaldado
- ▣ 20 grs. piñones picados
- ▣ 20 grs. pasas picadas
- ▣ Sal
- ▣ Pimienta
- ▣ Aceite de oliva virgen de extra

RECETA PARA LOS LANGOSTINOS

Pelar y pulir los langostinos, mantener la piel de les puntas de las colas, retirar la tripa interior y reservar. Reservar también las cabezas para preparar la salsa “Ópera”.

- ▣ 6 langostinos de Vinaròs, de tamaño mediano.

RECETA PARA LA SALSA PEBRESCU

Triturar los ingredientes en el mortero muy fino y ligarlo con una cucharada de aceite y el vinagre, reservar la salsa obtenida.

- ▣ 2 ajos asados
- ▣ 1 pimiento verde asado
- ▣ 1 cucharada de mostaza verde
- ▣ 20 hojas de perejil
- ▣ 6 almendras tostadas
- ▣ 1 carquiñol
- ▣ 1 cucharada de aceite virgen extra
- ▣ ¼ de cucharada de vinagre

RECETA SALSA OPERA

Dorar las cabezas de los langostinos con un hilo de aceite, salpimentar.

Añadir el interior de los salmonetes.

Añadir al sofrito el ajo picado, el tomate rallado y la pulpa de la ñora, y dejar sofreír todo junto a fuego lento unos 15 minutos.

Añadir al sofrito la cucharada de vino rancio, y en 30 segundos, añadir el agua mineral, dejar cocer muy lentamente 5 minutos, afinar el punto de sal y pimienta, colar y reservar.

- ▣ 2 tomates maduros, rallados y sin los granos
- ▣ Pulpa de una ñora
- ▣ 1 diente de ajo picado
- ▣ 1 cucharada de vino rancio
- ▣ 200 ml de agua mineral

RECETA TEXTURA “TEIXIT-ROQUÉ”

Mezclar los dos líquidos (tomate y patata) y ponerlos a hervir, removiendo sin parar durante tres minutos. Salar.

Una vez obtenida la pasta, estirarla sobre papel de horno y espolvorear con el oro en polvo. Dejar secar

una noche en un lugar seco, para obtener la textura transparente, sedosa y seca.

Al día siguiente se corta en porciones, se arremolina como como un pequeño tejido plisado y se pone a secar de nuevo al horno a 40°, hasta que sean crujientes. Reservar en un lugar hermético.

- ▣ 100 grs. de patata licuada
- ▣ 50 grs. de tomate maduro licuado
- ▣ Polvora de oro de bombonería

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Tomar el pescado reservado. Cortar el filete del salmonete a la altura de la cintura, picar, salpimentar y rellenar el hueco entre el lomo y la espina.

Estirar una lámina de tocino magro de cerdo y rellenar con una cucharada de la mezcla “magra-vegetal”, dándole una forma de morcilla que ha de unir el cuerpo del salmonete con la cola del langostino (tal como se aprecia en la foto)

Poner el salmonete montado, sobre una bandeja para ir al horno. Sujetar la cola del langostino con un palillo para mantenerla erguida. Hornear a 190° con aceite y vermouth, durante 3 minutos.

Servirlo en un plato caliente, sobre una pincelada de salsa “Opera” y una cucharada de salsa “pebrescu” al lado. Recuperar el jugo de la cocción que quedará en el fondo de la bandeja del horno y añadirlo encima del pescado. Presentarlo con el tejido “Roqué” sobre el lomo de los salmonetes.





Turisme

VINARÒS



CÓMO LLEGAR





Ajuntament de
Vinaròs



Tourist Info Vinaròs

Passeig de Colom s/n
+34 964 45 52 53
vinaros@touristinfo.net
www.turisme.vinaros.es



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



Diputació
de Castelló



CASTELLÓ



COMUNITAT
VALENCIANA



OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

