

RECETAS Y PLATOS TÍPICOS

ARRÒS AMB CEBA

El plato principal de la localidad de Sant Joan d'Alacant es el arroz con cebolla, el cual se realizaba a principios del siglo XX. Tradicionalmente, las mujeres solían recorrer las localidades cercanas ofreciendo sus servicios como costureras, realizando arreglos y demás labores. A cambio de dichos servicios, se les pagaba con productos naturales de la Huerta, como frutas y verduras, ya que las familias eran muy humildes y no disponían de mucho dinero. De esta forma se conseguía un ambiente más familiar y respetado en el pueblo a la vez que se iba desarrollando una cocina a base de productos huertanos, rica en verduras y legumbres.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

125 ml de aceite de oliva.
½ kg de arroz.
2 cebollas grandes rojas.
½ pimiento rojo.
½ pimiento verde.
1 ñora.
1 cabeza pequeña de ajo.
Azafrán.
2 patatas.
Sal al gusto.

ELABORACIÓN

1. Calentar el aceite.
2. A continuación, sofreímos la ñora y la retiramos colocándola en un mortero para picarla.
3. Después, freímos los pimientos (cortados a tiras), la cabeza de ajo entera (con unos cortes para dejar más sabor) y lo apartamos.
4. Se fríe la cebolla picada.
5. Cuando la cebolla esta blanda se le añade el arroz y seguidamente el agua hirviendo (2 partes de agua por 1 de arroz).
6. A continuación, ponemos el pimiento, los ajos y la ñora picada en la olla.
7. Añadimos el azafrán tostado previamente.
8. En una sartén a parte, se fríen las patatas.
9. Se deja todo hirviendo durante 20 min, y 5 minutos antes de apartar el arroz, se añaden las patatas.
10. Al principio el fuego debe estar alto hasta llegar a la ebullición y el resto del tiempo a fuego medio.

PRESENTACIÓN

Realizarlo en cacerola de barro a poder ser, repartiendo bien el arroz y colocando en el centro la cabeza de ajo.

Situar el pimiento a tiras formando radios, alternando los colores verde y rojo.

Este plato suele acompañarse con vino tinto y una buena ensalada verde de lechuga, tomate, cebolla y aceitunas.

BOLLITORI

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 cebolla grande.
1 cabeza de ajo pequeña.
¼ de col.
2 patatas grandes.
300gr de bacalao ingles a trozos.
1 ñora.
Azafrán.
3 vasos de agua.
Sal al gusto.

ELABORACIÓN

1. Se fríen por separado la ñora, los ajos enteros, las patatas y la cebolla a trozos.
2. A continuación, se fríe el tomate a trozos junto con el bacalao.
3. Seguidamente añadimos la ñora, los ajos, las patatas, la cebolla y el agua.
4. Dejamos hervir durante 10 min.

PRESENTACIÓN

Este plato se suele acompañar de vino tinto y alioli.

OLLETA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

300gr de arroz.
125ml de aceite.
5 acelgas.
3 pencas.
1 trozo de calabaza.
2 boniatos.
2 patatas medianas.
1 ñora.
250gr de habichuelas blancas.
1 cebolla pequeña.

ELABORACIÓN

1. Se ponen a hervir las habichuelas con agua fría.
2. A los 10 min de hervir se les cambia el agua y cuando empiece a hervir se añaden las verduras.
3. En un sartén se sofríe por separado, la ñora y la cebolla picada.
4. Se echa la cebolla picada, la ñora a la olla junto con las habichuelas y las verduras.
5. Se deja que todo hierva durante 2h y si le hace falta agua se le puede añadir. Tiene que quedar caldoso.
6. 20 minutos antes de servir se echa el arroz.

POTAJE TRADICIONAL

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

1 cabeza de ajo.
200 gr de garbanzos secos.
4 acelgas.
3 pencas.
1 rebanada de calabaza.
2 boniatos pequeños.
2 patatas medianas.
1 ñora.
3 rebanadas de pan frito.
8 almendras fritas.
2 huevos duros.
Azafrán colorante.
1 cebolla pequeña.
1.5l de agua.
Aceite.
Opcional: hueso de jamón y chorizo.

ELABORACIÓN

1. Se pone con agua fría a hervir las habichuelas.
2. A los 10 minutos de hervir, se les cambia el agua y se le añade de nuevo 1.5l de agua fría.
3. Cuando empiece a hervir, se ponen las acelgas, las pencas, la calabaza y los boniatos.
4. Al haber echado las verduras, el agua dejará de hervir. Cuando lo haga de nuevo, se añaden los garbanzos (se han puesto a remojo el día anterior).
5. A parte, se sofríe con 125 ml de aceite la ñora y se aparta para picar.
6. A continuación se fríe el pan y las almendras, las apartamos y seguidamente, freímos también la cebolla y los ajos.
7. Se pica la ñora en el mortero junto con el pan y las almendras.
8. Añadimos todo lo anterior a la olla con los garbanzos y las habichuelas y lo dejamos hervir en total 2 horas a fuego medio.
9. Si se queda sin caldo añadiremos agua.

Opcional: Añadir antes de servir los huevos duros desmenuzados.

PRESENTACIÓN

Servir con vino tinto.

TALLARINES CON HUEVO

INGREDIENTES

Tallarines.
1 Huevo por persona.
1 Ñora.
Ajetes.
1 Pimiento.
Patatas.
Alcachofas.
1 Cebolla.
Tomates.
Perejil.
Aceite.
Sal a gusto.

ELABORACIÓN

Se sofríe individualmente la ñora, los ajetes, la alcachofa, el pimiento, la patata, la cebolla y el tomate rallado. Se añade todo y se pone a cocer, unos veinte minutos.

Por otro lado, cocer 15 minutos un huevo por persona que será añadido a trocitos, junto con los tallarines.

ARROZ CON BACALAO

INGREDIENTES

1 Bacalao seco tostado.
Patatas.
Ñora.
1 Pimiento rojo.
Ajos tiernos.
1 Coliflor.
Alcachofas.
Aceite.
Sal a gusto.

ELABORACIÓN

Se sofríe, por partes, la ñora, los ajos, las patatas, los pimientos, la coliflor y la alcachofa. Una vez sofrito, se mezcla en la paella, añadiendo el bacalao desmigado y la ñora picada. Se echa agua y se añade el arroz, que debe hervir aproximadamente 20 minutos.

COCA DE SANT JOAN

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

280g de atún en salmuera (tonyina).
300 g de cebolla.
300 g de tomates maduros.
100 g de piñones.
1 dl de aceite de oliva.
1 ramillete de perejil.
1 cucharada de pimentón.
Sal.

ELABORACIÓN

Después de haber desalado el atún, dejándolo a remojo en agua fría varias horas, secarlo y desmenuzarlo.

Escaldar las cebollas y los tomates para poder pelarlos con facilidad. Cortarlos y sofreírlos en una sartén con un poco de aceite. Cuando se doren, sin llegar a quemarse, añadir el perejil picado, los piñones y, por último, el pimentón. Dejar hervir todo junto y salar al gusto.

Para la masa echar en una cazuela el agua y el aceite con sal. Cuando empiece a hervir, separar del fuego y, una vez que se haya enfriado un poco, añadir la harina. Trabajar con una espátula de madera hasta que la masa esté bien trabada. Entonces, sin dejarla enfriar del todo, estirla con un rodillo para conseguir que tenga 1/2 cm de espesor y forma redonda de molde de tarta. Colocar dentro el relleno, cubrir con el resto de la masa, cerrar ambos bordes y pintar empleando un pincel con una yema de huevo. Hornear 15 minutos a 250°C.

TARTA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

5 huevos.
170 gramos de almendra molida.
170 gramos de azúcar.
1 ralladura de limón.
Mantequilla.
Canela en polvo.
Azúcar glas.

ELABORACIÓN

Unta un molde con mantequilla. Separa las claras de las yemas y bate estas últimas con el azúcar hasta que se disuelva. Después añade la ralladura de limón, la almendra molida y la canela. Mézclalo bien.

Luego monta las claras a punto de nieve y agrega a la mezcla poco a poco. Vierte la mezcla en el molde y hornea a 170 grados durante media hora aproximadamente. Pincha con una aguja hacia el final del tiempo, para verificar si está a punto, la aguja saldrá seca.

PRESENTACIÓN

Vuelca la tarta sobre un plato y espolvorea con azúcar glas cuando esté fría y decórala a tu gusto.