

Паэлья Кульеры

Паэлья Кульеры это местное блюдо нашего города, приготовленное из продуктов КМ о находящихся в море и полях Кульеры. Созданная престижным кулинаром Сальвадором Гасконом и подается в более 40 аккредитованных ресторанах. Это без сомнения самое репрезентативное блюдо местной кухни и выделяется своим морским вкусом и качеством своих ингредиентов.



Где попробовать? РЕСТОРАНЫ

ALMA DE MAR
+34 961116 899 - Av. de Puerto, 2

ASADOR PALACIOS
+34 961 116 888 - Madrid, 4

BENAVENT
+34 961 746 001 - Marqués Romana, 1

CA PEPA
+34 961 730 086 - Cabañal, 7

CASA NOSTRA PEQUE
+34 961 720 152 - Del riu, 2

CASA RAMÓN
+34 961 722 066 - Caminás, 22

CASA ROCHER
+34 961 760 173 - Nazaret-Oliva, 18

CASA SALVADOR
+34 961 720 136 - L'Estany Cullera, s/n

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КЛУБ "BAÑIA-PARK"
+34 669 787 061 - Ctra. del Faro, s/n

D'OR
+34 961 722 553 - Ctra. del Faro, s/n

EL BLANCO
+34 696 474 363 - Av. del Dosel

EL DORADO
+34 961 724 910 - El Dorado (Brosquil)

EL RINCÓN DEL FARO
+34 961 724 563 - Ciudades Unidas, 1

FLORAZAR
+34 961 723 126 - Águila, s/n

ОТЕЛЬ "CULLERA HOLIDAY"
+34 961 731 555 - Av. del Racó, 27

ОТЕЛЬ "SANTAMARTA"
+34 961 738 029 - Av. del Racó, 52

ОТЕЛЬ "SICANIA"
+34 961 720 143 - Joanot Martorell, 14

L'ALEGRE
+34 961 061 946 - Miquel Hernández, 5

L'ILLA
+34 961 720 843 - La vinyeta.-Urb. L'illa

LA MAR SALÁ
+34 961 746 380 - Av. del Dosel, 49

LOS OLIVOS
+34 961 748 930 - Joaquín Rodrigo Vidre, 11

РЕСТОРАН ТЕННИСНЫЙ КЛУБ
+34 673 194 275 - Ctra. Nazaret-oliva

RICARDO
+34 961 721 178 - Av. Alicante, 2

VORAMAR
+34 622 631 973 - Isla Pensamientos, 4

LA GOLETA
+34 961 738 899 - Av. Castellón, 16

EL TÓFOL
+34 676 238 188 - La Farola, 25

FEDE
+34 961 760 826 - Ctra. Nazaret-Oliva, 16

OLALA TERRAZA
+34 960 046 378 / 651 680 234 - Lope de Vega, 4

Туристическая справочная Кульеры

Площадь "Plaza Constitución" Б/н
46400 Кульера (Валенсия)
Тел. +34 961 731 586
+34 661 213 155
cullera@touristinfo.net



www.visit-cullera.es



Мэрия Кульеры

Площадь "Plaza La Virgen", 5
46400 Кульера (Валенсия)
Тел. +34 961 720 000
www.cullera.es



гастрономия



cullera

Instagram, Facebook, Twitter, YouTube icons
@visit-cullera



RU



Рецепт

Ингредиенты:

- рыбный бульон
- креветки из рыбного рынка Кульеры (2 на человека)
- каракатица без чернила и с селезенкой (2шт. на человека)
- Рыба Султанка (1шт. на человека)
- Фрикадельки из рыбы Скорпион (2 шт. на человека)
- Рис сорта "J.Sendra"
- Оливковое масло
- Свежие помидоры из Кульеры для жарки
- Сладкий перец
- Нити шафрана

1 Добавить оливковое масло в емкость для паэльлы и подогреть его на среднем огне. Положить немного соли (не злоупотребляя, так как бульон рыбный и уже имеет вкусовые элементы)

2 Добавить креветки, обжарить их примерно 3 мин. и достать из паэльлы. Далее обжарить каракатицу 3 или 4 мин. Перед тем как убрать её чернило, сохраним селезенку которая прикреплена к кишечнику в брюшной полости.

3 Заранее приготовить мелко порезанные: половину помидора, половину лука и один зубчик чеснока и добавить их в паэлью.

4 Добавить рис и одну ложку сладкого перца. Обжарить 3 мин.

5 Добавить бульон (заранее приготовленный из рыбы и немного нитей шафрана). При варении бульона регулировать интенсивность газа по мере необходимости. Оставить паэлью вариться примерно 14 мин, после чего уменьшить интенсивность огня. Когда почти не останется бульона, добавить креветки, рыбу Султанку и фрикадельки и оставить на самом маленьком огне еще 3-4 мин. Погасить огонь и оставить паэлью «отдохнуть».

Аннотации:

Фрикадельки приготавливаются из мяса рыбы Скорпиона. Добавляется соль, перец и петрушка. Они заворачиваются в жировую сетку, которая прикреплена к кишечнику в брюшной полости.

приятного аппетита

Рис "Senyoret"

ингредиенты на 4 порции

- 500 гр риса "Señorial de Cullera", сорт "Albufera"
- 8 маленьких креветок, 8 норвежских омаров, 8 больших креветок
- 500 гр морского чёрта
- 240 гр каракатиц
- ½ тертого помидора
- 125 мл оливкового масла
- мелкая рыба
- ст. л соли
- ст. л сладкого перца
- 4 нити шафрана



Очистим морепродукты, головы и скорлупу оставим на потом. Очистим морского чёрта и достаём филе. Из мелкой рыбы, головы морского чёрта и голов морепродуктов сварим бульон. Добавим оливковое масло в емкость для паэльлы, слегка обжарим морепродукты и отложим их в сторону. Далее обжарим каракатицу и морского чёрта нарезанных мелкими кусочками. Когда всё хорошо поджарится, кладем помидор, сладкий перец и рис, все перемешать и влить бульон, добавить нити шафрана, повесить огонь до максимума на 10 минут. Попробовать соль, убавить огонь и положить очищенные морепродукты. Оставим еще на 8 минут, выключим и оставим «отдохнуть» несколько минут.

Черный Рис

ингредиенты на 4 порции

- 500 гр риса "Señorial de Cullera", сорт "Albufera"
- 8 маленьких креветок, 8 норвежских омаров, 8 больших креветок
- 500 гр морского чёрта
- 240 гр каракатиц
- ½ тертого помидора
- 125 мл оливкового масла
- мелкая рыба
- ст. л соли
- ст. л сладкого перца
- 4 нити шафрана
- чернило каракатицы



Очистим морепродукты, головы и скорлупу оставим на потом. Очистим морского чёрта и достаём филе. Из мелкой рыбы, головы морского чёрта и голов морепродуктов сварим бульон с чернилом каракатицы. Добавим оливковое масло в емкость для паэльлы, слегка обжарим морепродукты и отложим их в сторону. Далее обжарим каракатицу и морского чёрта нарезанных мелкими кусочками. Когда всё хорошо поджарится, кладем помидор, сладкий перец и рис, всё перемешать и влить бульон, добавить нити шафрана, повесить огонь до максимума на 10 минут. Попробовать соль, убавить огонь и положить очищенные морепродукты. Оставим еще на 8 минут, снимем с огня и оставим «отдохнуть» несколько минут.

Фидеуа

ингредиенты на 4 порции

- ¾ кг мелкой рыбы
- 100 гр мелко порезанного морского чёрта
- 1 кость морского окуня
- 4 норвежские омары (sigala)
- 8 креветок
- 2 каракатицы примерно 200 гр каждая
- 400 гр толстой короткой лапши
- 2 зрелых очищенных и мелко порезанных помидора
- 250 гр лука
- 2 зубчика чеснока
- одна маленькая чашка оливкового масла
- сладкий перец, 2 листка лавра, шафран и соль



Из мелкой рыбы и кости морского окуня варим бульон добавляя в него лавр и целый лук. Добавляем оливковое масло в емкость для паэльлы и обжариваем морской чёрт, норвежские омары и креветки и всё это откладываем в сторону. Обжариваем чеснок, каракатицу и помидор. Когда всё хорошо поджарится, кладем лапшу и всё перемешиваем. Далее наливаем бульон (2 части на 1 часть лапши), сладкий перец и шафран. До того как лапша будет полностью готова, украсим норвежскими омарами, креветками и мидиями.

Валенсийская Паэльля

ингредиенты на 4 порции

- ½ курицы
- ½ кролика
- 500 гр риса "Señorial de Cullera", сорт "Albufera"
- 400 гр зеленой стручковой фасоли
- 200 гр крупной фасоли
- 100 гр фасоли "tavela"
- ½ зрелого тертого помидора
- 125 мл оливкового масла
- ст. л соли
- ст. л сладкого перца
- 4 нити шафрана



Добавляем оливковое масло и соль в емкость для паэльлы, хорошо перемешиваем и когда масло нагреется, кладем мясо кролика и курицы, обжариваем. В кастрюлю с водой положим оба сорта фасоли, варим и откладываем. Когда мясо становится золотистого цвета, убираем его по бокам емкости для паэльлы и в центр кладем зеленой стручковой фасоль. Жарим на слабом огне перемешивая без остановки несколько минут. Далее перемешиваем мясо с зелёной фасолью и добавляем тертый помидор, обжариваем, добавляем сладкий перец и рис, перемешиваем и наливаем воду вместе с фасолью которая в ней варилась. Увеличиваем огонь и оставляем на 8 минут. Снимаем с огня и оставляем «отдохнуть» несколько минут.

Рис в духовке

ингредиенты на 4 порции

- 500 гр риса "Señorial de Cullera", сорт "Albufera"
- 4 кровяные колбаски с луком
- 4 кусочка бекона
- 1 чеснок
- 300 гр нута
- 4 ломтика зрелого помидора
- 200 гр турнепса
- 8 ломтиков картошки
- 1 свиная ножка
- 160 гр ребрышек
- 400 гр кости позвоночника свиньи
- 500 мл оливкового масла
- ст. л сладкого перца
- 4 нити шафрана
- ст. л соли



В кастрюле с оливковым маслом обжарим кость позвоночника свиньи и свиную ножку разрезанную на 4 части. После добавим турнепс разрезанный на дольки и размешиваем. Добавляем сладкий перец, шафран, нут и заливаем всё водой. Варим пока свиная ножка, турнепс и нут полностью сварятся. Выкинем кость позвоночника свиньи и остальное отложим в сторону. В плоском глиняном горшке подогреем остальное оливковое масло и кладем по очереди : ребрышки, бекон, картошку, целую головку чеснока и кровяные колбаски с луком. Снимаем с огня и добавляем рис. Попробуем соль, добавим раньше сваренный бульон и поставим в духовку нагретую до 190° на 18 минут. Вынимаем из духовки и оставляем «отдохнуть» на 5 минут.

Паэльля с овощами

ингредиенты на 4 порции

- 250 гр цветной капусты
- 2 красных перца
- 100 гр зеленой стручковой фасоли
- 50 гр очищенного гороха
- 100 гр очищенной фасоли
- 1 небольшой пучок молодых листьев чеснока
- 1 пучок шпината
- 2 артишока
- 2 зрелых помидора
- 4 зубчика чеснока
- 400 гр риса "Señorial de Cullera", сорт "Albufera"
- 3 маленьких чашек оливкового масла
- шафран, сладкий перец, соль
- 300 мл воды



Приготовление: помыть все овощи и нарезать мелкими кусочками. Нагреваем оливковое масло в емкости для паэльлы и кладем по очереди : перец, вынуть и отложить; далее жарить все остальные овощи до полной готовности. Добавить тертый помидор и мелко порезанный чеснок. Далее обжарить рис вместе с овощами, добавить сладкий перец и воду. Варим на высоком огне 10 минут, добавляем красный перец и оставляем ещё на 10 минут на слабом огне. Снимаем с огня и оставляем «отдохнуть».