



ARTESANOS DEL
ARROZ



ARTESANOS DEL ARROZ

Os presentamos a los Maestros de un Arte único que define la gastronomía valenciana. Artistas que dan vida a un protagonista indiscutible: El Arroz.

Artesanos del Arroz es la iniciativa de nuestros mejores maestros arroceros, para la innovación y el desarrollo de nuestra excepcional cultura gastronómica. Artesanos del Arroz llega para mostrar al mundo lo que en Cullera somos capaces de hacer con esta maravilla de apenas 5 milímetros.

Artesanos del Arroz es la materialización de un legado que empezó en nuestros campos hace más de mil años y que ha marcado nuestras vidas, nuestra cultura y nuestra historia. Y ahora va a relanzar Cullera y convertir a nuestra ciudad en la Capital Gastronómica del Arroz.

Para ofrecer la máxima calidad, todos los Artesanos del Arroz tienen el Sistema de Calidad Turística en Destino.

Con objetivos de sostenibilidad medioambiental, de mejora de la rentabilidad empresarial y de calidad; con un Plan para alcanzar la excelencia colaborando con otras organizaciones empresariales, con el Ayuntamiento de Cullera, la Diputación, la Agencia Valenciana del Turismo y otros organismos a nivel nacional.

Líderes en gastronomía arrocera, los Artesanos del Arroz dan vida a un gran proyecto cuyos referentes son el el arroz y todos nuestros productos de cercanía. Nuestros mejores maestros arroceros juntos para dar lo mejor de sí mismos.





FRANCISCO ALAPONT RESTAURANTE CASA NOSTRA

CARRER DEL RIU, 2
46400 CULLERA, VALENCIA
RESTAURANTECASANOISTRA.ES

PAELLA DE PUCHERO

INGREDIENTES:

- 400 GR DE COSTILLA DE TERNERA
- 300 GR DE COSTILLA DE CERDO
- 250 GR DE PAPADA DE CERDO
- 200 GR DE MANITA DE CERDO
- 300 GR DE GARBANZOS PREVIAMENTE HIDRATADOS
- 2 ZANAHORIAS
- 1 NAPICOL
- 2 PATATAS
- 3 PELOTAS DE CARNE CASERAS
- AGUA, SAL
- 600GR DE ARROZ
- 1 CEBOLLA PICADA
- 4 AJOS PICADOS
- ACEITE DE OLIVA

Lo primero y principal es hacer un puchero valenciano como ya lo hacían nuestro abuelos en Cullera, con paciencia y amor:

Primero, en una olla grande poner toda la carne, los garbanzos y la sal, cubrir con agua y llevar a ebullición. Transcurridas 2 horas, agregar el resto de ingredientes y esperar 1 hora más. Terminado el puchero, empezamos con la paella: Desmenuzamos toda la carne y la verdura y reservamos. Vertemos el aceite en la paella, la cebolla y el ajo picado, después de sofreírlo bien, agregamos el arroz y le damos un par de vueltas para mezclarlo todo bien durante 1 minuto. Luego incorporamos el caldo del puchero (1200 ml) a fuego fuerte, cuando lleve unos 15 minutos y este casi seco el arroz, bajaremos el fuego al mínimo, repartiremos todo el puchero desmenuzado por encima y en unos 4-5 minutos estará listo para comer.





JOAN ALMUDEVER

RESTAURANTE ULISES PIGA

AV. ALACANT, 6
46400 CULLERA, VALENCIA
RESTAURANTEULISESPIGA.ES

ARROZ ALLIPEBRAT

INGREDIENTES:

- 1 CABEZA AJOS SECOS
- 2 PATATAS MEDIANAS A RODAJAS
- 300 GR ANGUILAS TROCEADAS
- 100 GR ARROZ DO VALÈNCIA
- 4 HOJAS LAUREL
- 50 GR DE ALMENDRA PICADA
- 1 L CALDO DE PESCADO Y MARISCO
- 50 GR AOVE
- 2 HUEVOS
- 1 CUCHARADITAS DE PIMENTÓN ROJO DE LA VERA
- SAL AL GUSTO

1. Calentamos el aceite y doramos los ajos sin pelar.
2. Se añaden las hojas de laurel y la almendra picada.
3. Condimentamos con el pimentón rojo de la Vera y se sofríe todo. Muy IMPORTANTE que no se queme el pimiento, podría amargar el plato.
4. Añadimos el caldo y cuando llegue al punto de ebullición se añade la anguila y la patata.
5. Continuamos la ebullición a fuego fuerte durante 5 minutos, se rectifica de sal y bajamos a fuego medio hasta que la patata se reblandezca.
6. Añadimos y distribuimos bien el arroz DO València. Elevamos a fuego fuerte durante 9 minutos.
7. Reducimos el fuego al mínimo para que termine la cocción del arroz, cuando ya está casi añadimos los huevos.
8. Se deja reposar unos 5 minutos y ya está listo. ¡Buen provecho!





EMILIA MANZANARES FEMENÍA

RESTAURANTE EL CHALET

C/MAESTRO RODRIGO VIDRE, 7
46400 CULLERA
HOTELCHALET.COM

ARROZ DE SEPIA, AJOS TIERNOS, HABAS Y ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

- 400GR. ARROZ
- 400GR. SEPIA
- 200GR. HABAS
- 4 ALCACHOFAS
- 6 AJOS TIERNOS
- 1 CEBOLLA
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- PIMENTÓN
- AZAFRÁN
- TOMATE RALLADO
- CALDO DE PESCADO

Para empezar, calentamos aceite de oliva en una paella y añadimos la sepia cortada en trozos pequeños. Sofreímos durante unos minutos y luego retiramos la sepia de la paella.

A continuación, añadimos alcachofas y habas y salteamos durante unos minutos. Agregamos cebolla picada y seguimos salteando. Por último, incorporamos tomate triturado y cocinamos hasta que esté hecho.

Cuando el tomate esté cocido, añadimos arroz con azafrán, pimentón dulce y sal. Removemos para combinar los ingredientes y vertemos caldo de pescado. Dejamos que hierva a fuego medio-alto.

Cuando el arroz comience a hervir, reducimos el fuego y corregimos la sal si es necesario.

Finalmente, añadimos la sepia que retiramos anteriormente, la distribuimos por toda la paella y dejamos que se cocine a fuego lento hasta que el arroz esté completamente cocido.





JOSÉ PALACIOS

RESTAURANTE LAS TERRAZAS DE MARE NOSTRUM

AVENIDA CASTELLÓN, PASEO MARÍTIMO, 12
46400 CULLERA, VALENCIA
WWW.FACEBOOK.COM/LASTERRAZASDELMARENOSTRUM

ARROZ DE BOGAVANTE AZUL, SEPIA, ALCACHOFAS Y GAMBA BLANCA

PARA EL CALDO:

- 2 KG. PESCADO DE ROCA
- 1 KG. CANGREJOS SOFRITOS
- CEBOLLA
- 1 PUERRO
- 4 LITROS DE AGUA

INGREDIENTES:

- 1 BOGAVANTE DE 1 KG. O 2 KG. TROCEADO
- 360 GR. ARROZ VARIEDAD SENDRA
- 200 GR. SEPIA TROCEADA CORTE PEQUEÑO
- 4 ALCACHOFAS EN CUARTOS
- 200 GR. GAMBA BLANCA PELADA
- UNAS HEBRAS DE AZAFRÁN INFUSIONADAS
- 1 CHDA. SOPERA DE CARNE DE ÑORA
- 150 GR. DE TOMATE MADURO RAYADO
- 1 CHDA. SOPERA DE PIMENTÓN
- 1 DIENTE DE AJO
- SAL
- ACEITE DE OLIVA
- 1,5 LITROS DE CALDO DE PESCADO DE ROCA Y CRUSTÁCEOS

Disponer en una marmita los 2 kg. De pescado de roca, saltear la cebolla, el puerro y los cangrejos, y agregar al pescado. Cubrir con el agua y esperar a la ebullición, reducir el caldo a la mitad, pasar por el colador y reservar. Durante la ebullición espumar el caldo para que éste no contenga impurezas.

Disponemos una paellera para 4 personas y agregamos aceite de oliva al gusto.

Sofreímos el bogavante y apartamos. Sofreimos la gamba pelada y apartamos.

Sofreímos entonces la sepiá y cuando esté, agregamos el tomate rayado y sofreimos unos minutos más a fuego lento. A continuación, agregamos el pimentón, el arroz y sofreimos durante 1 minuto. Realizada esta operación, agregamos el caldo de pescado, el azafrán infusionado, el diente de ajo triturado, las alcachofas y salamos al gusto.

Dejamos cocer a fuego fuerte entre 7 y 12 minutos, agregamos el bogavante y la gamba pelada, bajamos a fuego medio y dejamos que el arroz esté en su punto sin remover el arroz.





CHEMA GÓMEZ

RESTAURANTE RINCÓN DEL FARO

CARRER CIUTATS UNIDES, 1
46400 CULLERA
WWW.ELRINCONDELFARO.COM

ARROZ MELOSO DE RAYA, AJETES Y GARBANZOS AL KAMADO

FUMET:

- 2 KG DE MORRALLA
- LA ESPINA Y PIEL DE LA RAYA
- 2 CEBOLLAS
- 2 ZANAHORIAS
- 4 TOMATES
- 2 PUERROS
- 1 CABEZA DE AJOS
- 1 HOJA DE LAUREL
- 200 GR DE GALERA
- 6 L DE AGUA
- C.S. DE AOVE

INGREDIENTES:

- 300 GR ARROZ VARIEDAD SENIA
- 1 L FUMET
- 200 GR TOMATE TRITURADO
- 5-7 GR PIMENTÓN DE LA VERA (DULCE)
- 1 DIENTE DE AJO
- 300 GR CALAMAR
- 800 GR RAYA (LIMPIA DE PIEL Y ESPINA)
- 5 GR COLORANTE O AZAFRÁN
- 250 GR DE GARBANZOS COCIDOS
- 200 GR AJOS TIERNOS

FUMET: Sofreímos la galera, la cabeza de ajos y las demás verduras (previamente cortadas en juliana) añadimos el agua la morralla y los recortes de la raya dejaremos hervir durante 20-30 min. dejamos enfriar tapado y por último colamos.

ELABORACIÓN: Sofreímos el calamar y los ajos tiernos en una olla con la cantidad justa de AOVE, añadimos el diente de ajo picado cuando este dorando, agregamos el tomate triturados sofreímos y añadimos el pimentón, damos unas vueltas rápidas y agregamos el fumet, dejamos que levante el hervor y añadiremos el arroz, cocemos durante 8 min. a fuego vivo, una vez transcurrido ese tiempo pasamos la olla al kamado el cual ya tenemos preparado con brasas, añadimos la raya en la olla (lo hacemos en este punto para que no se pase la cocción del pescado, en filetes de 100gr y ponemos sarmiento en las brasas para darle el toque ahumado, cerramos el kamado y dejamos que termine la cocción ahumándose, unos 6 minutos más, por último dejamos que repose fuera del calor durante 1 min. aproximadamente y aprovechamos para ajustar de sal.





PACO ROCHER

RESTAURANTE CASA ROCHER

CARRETERA, AVINGUDA NAZARET-OLIVA, 18
46400 CULLERA
WWW.CASAROCHEER.ES

ARROZ DE PULPO, RAYA, GAMBA Y VERDURAS DE TEMPORADA

INGREDIENTES:

- 1.200 CL DE FUMET DE PESCADO DE ROCA
- 400 GR DE ARROZ J SENDRA
- 300 GR DE PULPO COCIDO
- 12 UDS. GAMBAS ROJAS PELADAS
- 480 GR DE RAYA
- 200 GR DE JUDÍA VERDE
- 2 UDS. ALCACHOFAS
- 60 GR DE HABITAS REPELADAS
- 100 GR DE ESPINACAS BABY
- C/S AOVE
- C/S SAL
- C/S PIMENTON DULCE
- C/S AZAFRÁN
- 60 GR TOMATE NATURAL RALLADO

Hervir el pulpo y reservar. Sofreír los pescados de roca y las peladuras de las gambas, cuando estén agregar las verduras y las hebras de azafrán añadir el agua de cocción del pulpo. Hervir 20 minutos apagar y dejar infusionar, colar y reservar. En una paella sofreír la raya, gambas y el pulpo reservar Seguidamente la judía verde y las alcachofas el tomate, el pimentón y el arroz por este orden.

Mojamos con el fumet, cuando empiece a hervir rectificar de sal, adicionar las espinacas, la raya el pulpo y finalmente las gambas y las habitas, dejar secar.

NOTA: hacerle un buen socarrat a este arroz le da un punto diferencial.





PEDRO RAMÍREZ

RESTAURANTE MAR DE ORO

AV. ALACANT, 12
46400 CULLERA
WWW.FACEBOOK.COM/MARDEORORESTAURANT

ARROZ CON RAPE, GAMBA RAYADA Y ALCACHOFAS DE TEMPORADA

INGREDIENTES:

- 120 GR DE ARROZ POR PERSONA
- 2 COLAS DE RAPE
- 8 GAMBAS RAYADAS
- 2 ALCACHOFAS GRANDES
- 50 GR DE TOMATE NATURAL TRITURADO
- ACEITE (MEDIO VASO APROX.)
- SAL
- 2 AJOS
- 1 CDTA. DE PIMENTÓN DULCE

PARA EL FUMÉ:

- 250 GR DE CANGREJOS
- 250 GR DE GALERAS
- TACOS DE EMPERADOR
- 1 PUERRO

Para el fumé preparamos una cazuela y le añadimos agua y sal. Limpiamos los cangrejos y las galeras. Las marcamos con un par de ajos en una sartén con un buen chorro de aceite y una pizca de sal e incorporamos. A continuación añadimos el puerro y los tacos de emperador y dejamos que hierva durante unos 30' aprox. Mientras tanto, vamos preparando el rape y las alcachofas. Quitamos la espina, las colas del rape y las incorporamos al caldo. Cortamos en dados y reservamos. Por último, limpiamos las alcachofas y cortamos en 4-8 trozos cada una, según el tamaño. las dejaremos en remojo con agua y unas gotas de limón para evitar que se oxiden. Una vez tengamos el fumé preparado lo colaremos y le añadiremos un poco de colorante alimenticio o azafrán. Reservamos para cuando tengamos que cocer el arroz.

Para el sofrito, cogeremos un caldero de unos 50cm donde prepararemos el arroz, le pondremos un chorro de aceite, y una vez caliente, añadimos la gamba rayada. Los marcamos y reservamos. Seguidamente incorporamos las alcachofas y dejamos que se doren. Finalmente añadimos el rape troceado y cuando esté todo bien sofrito añadimos el tomate. Rectificamos de sal y dejamos que el tomate quede bien sofrito con el resto de ingredientes. Ahora tan solo nos queda incorporar el arroz junto con una cucharadita de pimentón dulce. Removemos para que se impregne de todos los aromas y sabores y incorporamos el fumé (debe estar caliente).

Pondremos casi 3 veces la cantidad de caldo que de arroz. Rectificamos de sal y dejamos que hierva con alegría los primeros 10'. Cuando el arroz empiece a asomar, bajamos la intensidad del fuego y dejamos que hierva los casi 5' restantes. Finalmente le damos un golpe de calor (1' aprox.) con el fuego exterior del ruedo para conseguir nuestro queridísimo socarrat. Dejamos que repose dos minutos y listo para comer.





FERNANDO PIRIS

RESTAURANTE LA MAR SALÁ

AV. DEL DOSSEL, 49
46008 CULLERA
WWW.LAMARSALADELDOSEL.ES

ARROZ NEPTUNO

INGREDIENTES:

- 1 ÑORA
- 50 GR WAKAME
- 80 GR SALMORRETA
- 200 GR RAPE
- 100 GR EMPERADOR
- 150 GR CALAMAR
- 8 UDS GAMBAS ROJAS
- 8 UDS GAMBAS RALLADAS (ALBÓNDIGAS DE TARTAR DE GAMBA)
- 4 UDS GAMBÓN
- 1 CEBOLLA
- 3 DIENTES DE AJO
- 3 TOMATES PERA
- 5 HEBRAS AZAFRÁN
- 400 GR ARROZ BOMBA
- 1200 ML FUMET DE PESCADO
- 400 GR DE CONGRIO ESCALDADO

Sofreir levemente las gambas rojas, y retirar. Sofreir el rape, junto al calamar, añadiendo la cebolla previamente picada. Añadimos la salmorreta, junto con el pimentón y después el azafrán. Añadimos el caldo de pescado, y en el momento que empieza a hervir añadimos el arroz.

Dejamos hervir el arroz y cuando vemos que quedan unos minutos para que se seque, añadimos el congrio previamente desmenuzado en el centro de la paella formando una corona, añadimos por el resto de la paella las albóndigas de tartar de gamba.

En el centro de la paella añadimos las gambas rojas en forma de pirámide.





KIKE RENART

RESTAURANTE EL BLANCO

AV. DEL DOSSEL, 1
46400 CULLERA
WWW.RESTAURANTEELBLANCO.ES

ARROZ DE GALERAS DE LA LONJA, GAMBONES, SEPIA, CALAMAR Y AJOS TIERNOS

INGREDIENTES:

- 400 GR ARROZ
- 1 CUCHARADA DE PIMENTÓN DULCE
- 1 DL ACEITE DE OLIVA
- S/C AZAFRÁN
- 8 UDS GALERAS DE LA LONJA
- 1/2 DL TOMATE
- 8 UDS GAMBONES N2
- S/C SAL
- 400 GR SEPIA
- S/C CALDO DE PESCADO
- 400 GR CALAMARES
- 10 UDS AJOS TIERNOS

Pondremos una paella al fuego con aceite y sal. Una vez caliente echaremos las galeras y las cabezas de los gambones, les damos un par de vueltas y reservamos.

Añadiremos entonces la sepia y el calamar y sofreiremos cinco minutos. Seguidamente añadiremos los ajos tiernos y le damos un minuto de sofrido. Añadimos el tomate con el ajo y le damos unas vueltas mientras agregamos el arroz y sofreimos todo bien, añadiendo también el caldo.

Una vez esté hirviendo añadiremos las galeras y las colas de los gambones que previamente habremos pelado y al hervir ajustaremos de sal.





JUAN FEMENÍA

RESTAURANTE LOS OLIVOS

CARRER DEL MAESTRO JOAQUÍN RODRIGO
VIDRE, 13 - 46408 FARO DE CULLERA
WWW.FACEBOOK.COM/RESTAURANTELOSOLIVOS

PAELLA DE COLIFLOR Y BACALAO

INGREDIENTES:

- 250 GR DE MIGAS DE BACALAO DESALADO
- 1/2 COLIFLOR MEDIANA TROCEADA
- 2 DIENTES DE AJO PICADO
- 2 CUCHARADAS DE TOMATE TRITURADO
- 400 GR DE ARROZ J.SENDRA
- 1.200 L. DE FUMET DE PESCADO
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- PIMENTÓN DULCE
- HEBRAS DE AZAFRÁN

Sofreír la coliflor, añadir el ajo, el tomate y sofreír. Añadir el arroz, sofreír un poco. Incorporar el pimentón.

A continuación poner el fumet junto con el azafrán y dejar 10 minutos a fuego fuerte y después bajar el fuego. A los 5 minutos añadir el bacalao. Dejar hervir un poco y probar de sal. (Aunque el bacalao esté desalado suele tener sal).

Dejar 5 minutos más al fuego medio para que termine la cocción del arroz.





MARÍA ISABEL PIRIS CALATAYUD

RESTAURANTE EL CORDOBÉS

C/CTRA DE ESTANY, S/Nº
46400 CULLERA, VALENCIA
WWW.RESTAURANTE-ELCORDOBES.COM

ARROZ DE ROJOS, SEPIA Y RAPE

FUMET:

- 2KG SE PESCADO DE ROCA
- 1 KG GALERAS
- 1 KG DE CANGREJOS
- 1 KG DE CABEZAS DE CARABINEROS
- 2 CEBOLLAS
- 4 TOMATES
- 6 LITROS DE AGUA
- 2 HOJAS DE LAUREL

INGREDIENTES (3 PERSONAS):

- 300 GR DE ARROZ
- 6 ROJOS
- 1 SEPIA
- 350 GR DE RAPE
- 50 GR DE TOMATE NATURAL TRITURADO
- SAL
- PIMENTÓN DULCE
- 1,8 GR DE AZAFRÁN
- ACEITE DE OLIVA (MEDIO VASO)
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 L DE FUMET

Preparación del Fumet:

Sofreímos las galeras, los cangrejos y las cabezas de carabineros. Añadimos las demás verduras e incorporamos las hojas de laurel y el pescado de roca. Dejamos hervir unos 20-30 minutos, colamos y dejamos enfriar.

Preparación del Arroz:

Incorporamos a la paella, aceite de oliva y un poco de sal. Una vez el aceite esté caliente, sofreímos los rojos, y retiramos. Sofreímos la sepia y el rape, añadiendo la cebolla y el tomate triturado. Añadimos el arroz y sofreímos con el pimentón y el azafrán. Seguidamente, añadimos el fumet de pescado.

Por último, dejamos hervir el arroz unos 14 minutos, incorporamos los rojos y bajamos el fuego.





DAVID ZORRILLA

RESTAURANTE CASA SALVADOR

AVINGUDA DE L'ESTANY, S/N
46400 CULLERA
WWW.CASASALVADOR.COM

PAELLA DE BERBERECHOS, RAPE Y HABITAS

- ACEITE DE OLIVA
- 200 GR DE TACOS DE RAPE
- 50 GR DE CEBOLLA
- 3 GR DE PIMENTÓN
- 1 SOBRE DE COLORANTE
- 1 PIZCA DE HEBRAS DE AZAFRÁN
- 75 GR DE TOMATE PELADO Y CORTADO A DADOS
- 200 GR DE ARROZ
- 0,4 L DE CALDO DE BERBERECHOS
- 80 GR DE HABAS PELADAS
- 80 GR DE BERBERECHOS YA PELADOS

Echamos un poco de aceite de oliva en la paella y sofreímos los tacos de rape hasta dorarlos. A continuación, añadimos la cebolla, el pimentón, el colorante, las hebras de azafrán, el tomate a dados y el arroz. Lo mezclamos todo. Añadimos enseguida el caldo de berberechos y las habas.

Cuando empiece a hervir el caldo bajamos el fuego a una intensidad media y cuando quede muy poco caldo, ponemos los berberechos. Finalmente mantendremos el fuego encendido 3 minutos más aproximadamente, hasta que ya no quede nada de caldo.





GRANO DE ORO 2022

SUSI DÍAZ
CHEF RESTAURANTE LAFINCA

A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL
Y A SU GRAN TRABAJO REPRESENTANDO
Y APOSTANDO POR LA GASTRONOMÍA
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



GRANO DE ORO 2023

JUAN CARLOS GALBIS
CHEF E INVESTIGADOR DEL ARROZ

A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL
Y A SU GRAN TRABAJO REPRESENTANDO
Y APOSTANDO POR LA GASTRONOMÍA
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA





ARTESANOS DEL
ARROZ

