

# Paella de Cullera

La Paella de Cullera est un plat autochtone de notre ville, préparée avec des produits Km.0 provenant de la mer et des champs de notre ville. Créée par le prestigieux chef, Salvador Gascón, elle est servie dans de nombreux restaurants accrédités à cet effet. C'est certainement le plat le plus représentatif de la cuisine locale et se distingue par son fin goût iodé et la qualité de ses ingrédients.



## Où la déguster?

### RESTAURANTS

**ALMA DE MAR**  
+34 961116 899 - 2 Avenue du Port

**ASADOR PALACIOS**  
+34 961 116 888 - 4 rue Madrid

**BENAVENT**  
+34 961 746 001 - 1 rue Marqués Romana

**CA PEPA**  
+34 961 730 086 - 7 rue Cabañal

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

**CASA RAMÓN**  
+34 961 722 066 - 22 rue Caminás

**CASA ROCHER**  
+34 961 760 173 - 18 Route Nazaret-Oliva

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

**SOCIAL CLUB BAHÍA-PARK**  
+34 669 787 061  
s/n Route du Phare Faro

**D'OR**  
+34 961 722 553 - s/n Route du Phare

**EL BLANCO**  
+34 696 474 363 - Avenue du Dosel

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

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

**FLORAZAR**  
+34 961 723 126 - s/n rue Águila

**HÔTEL CULLERA HOLIDAY**  
+34 961 731 555 - 27 Avenue du Racó

**HÔTEL SANTAMARTA**  
+34 961 738 029 - 52 Avenue du Racó, 52

**HÔTEL SICANIA**  
+34 961 720 143 - 14 rue Joanot Martorell

**L'ALEGRE**  
+34 961 061 946 - 5 rue Poète Miquel Hernández

**L'ILLA**  
+34 961 720 843 - 3 rue La vinyeta.-Urb. L'illa

**LA MAR SALÁ**  
+34 961 746 380 - 49 Avenue du Dosel

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

**RESTAURANT CLUB DE TENNIS**  
+34 673 194 275 - Route Nazaret-Oliva

**RICARDO**  
+34 961 721 178 - 2 Avenue Alicante

**VORAMAR**  
+34 622 631 973 - 4 rue Île des Pensamientos

**LA GOLETA**  
+34 961 738 899 - 16 Avenue Castellón

**EL TÓFOL**  
+34 676 238 188 - 25 rue La Farola

**FEDE**  
+34 961 760 826 - 16 Route Nazaret-Oliva

**OLALA TERRAZA**  
+34 960 046 378 / 651 680 234  
4 rue Lope de Vega

## Office de Tourisme de Cullera

Place de la Constitution s/n  
46400 Cullera (Valencia)  
Tel. +34 96 173 15 86  
+34 661 213 155  
cullera@touristinfo.net



www.visit-cullera.es



## Mairie de Cullera

Place de la Vierge, 5  
46400 Cullera (Valencia)  
Tel. 96 172 00 00  
www.cullera.es



# GASTRONOMIE



# cullera



@visit-cullera



FR



La recette est la suivante:

#### Ingrédients:

- Bouillon de poisson de roche
- Crevettes de la criée de Cullera (2 par personne)
- Encornet sans son encre et avec son Melsa ( 2 par personne)
- Rouget (1 par personne)
- Figatells de rascasse rouge(2 par personne)
- Riz de la variété J. Sendra
- Huile d'olive
- Tomate fraîche de Cullera pour faire revenir
- Paprika doux
- Safran

#### Élaboration:

- 1 Ajoutez l'huile dans le récipient de la paella et la faire chauffer à une intensité moyenne. Mettre un peu de sel (sans en abuser, car le bouillon est fait de poisson et contient déjà des oligo-éléments aromatisants).
- 2 Ajoutez les crevettes de la criée de Cullera, faire revenir les encornets 3 ou 4 minutes avant de retirer son encre, on garde la Melsa, qui retient les intestins dans la cavité abdominale.
- 3 Préparez une demi-tomate, un demi-oignon et une gousse d'ail, les couper finement et les ajouter à la paella.
- 4 Ajouter le riz et une cuillère à soupe de paprika doux. Faire revenir pendant 3 minutes.
- 5 Versez le bouillon de poisson (préparé précédemment avec du poisson de roche et une pincée de safran). Régulez l'intensité du feu, pour porter le bouillon à ébullition puis baisser. Laissez bouillir la paella pendant 14 minutes environ. Ensuite, baissez l'intensité du feu. Quand il n'y a plus de bouillon, ajoutez les crevettes, les rougets et les figatells. Éteignez le feu et laissez reposer la paella.

#### Remarque:

El Figatell est élaboré avec la viande de rascasse rouge. Elle est épicée avec sel, poivre et persil. Elle est enveloppée dans la crépine, qui est un film de graisse qui maintient les intestins dans la cavité abdominale.

Bon appétit

## Riz du senyoret

#### Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 gr. de riz de Cullera de la variété Albufera
- 8 gambas, 8 écrevisses, et 8 langoustines
- Une lotte d'environ 500 gr.
- 240 gr. de seiche
- ½ tomate râpée
- 125 ml. d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de fretin de poisson et 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 4 brins de safran



#### Élaboration:

Nettoyez et pelez les fruits de mer, enlevez les têtes et les coquilles. Nettoyez la lotte et découpez les filets. Avec le fretin de poisson, la tête de lotte et les têtes de fruits de mer, préparez un fumet. Dans une paella, ajoutez l'huile et faire revenir les fruits de mer légèrement puis les retirer. Ajoutez la seiche et la lotte coupée en dés, quand elles sont bien cuites mettre la tomate, le paprika doux et le riz, remuez et versez le fumet, ajoutez le safran et portez à ébullition pendant 10 minutes. Assaisonnez avec du sel, baissez le feu et mettre les fruits de mer. Cuire huit minutes de plus puis laissez reposer quelques minutes.

## Riz noir

#### Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 gr. de riz de Cullera de la variété Albufera
- 8 gambas, 8 écrevisses, et 8 langoustines
- Une lotte d'environ 500 gr.
- 240 gr. de seiche
- ½ tomate râpée
- 125 ml d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de fretin de poisson et 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 4 brins de safran
- encre de seiche



#### Élaboration:

Epluchez les fruits de mer, retirez les têtes et les coquilles, réserver. Nettoyez la lotte et levez les filets. Avec le fretin de poisson, la tête de lotte et les têtes de fruits de mer, préparez un fumet. Dans une paella, ajoutez l'huile et faire revenir les fruits de mer légèrement puis retirez, ensuite la seiche et la lotte coupée en dés, quand elles sont bien cuites mettre la tomate, le paprika doux et le riz, remuez et verser le fumet. Ajoutez l'encre de seiche, le safran et porter à ébullition pendant 10 minutes. Assaisonnez avec du sel, baissez le feu et mettre les fruits de mer pelés. Cuire huit minutes de plus, puis laissez reposer quelques minutes.

## Fideuà

#### Ingrédients pour 4 personnes:

- ¾ Kg. de fretin de poisson
- 100 gr. de lotte en dés
- 1 os de mériou
- 4 langoustines
- 4 squilles
- 8 gambas
- 2 seiches de 200 gr. environ
- ½ Kg. de moules
- 400 gr. de nouilles épaisses et courtes
- 2 tomates mûres pelées et râpées
- 250 gr. d'oignon (2 oignons moyens)
- 2 gousses d'ail
- une petite tasse d'huile d'olive
- paprika doux, 2 feuilles de laurier, safran et sel



#### Élaboration:

Le bouillon de poisson est préparé avec le fretin de poisson et un os de mériou, auquel sont ajoutés le laurier et un oignon entier. Dans la paella, mettre l'huile d'olive et faire revenir la lotte, les langoustines, les crevettes, les squilles et les moules (pour qu'elles s'ouvrent) puis réserver. Faire revenir l'ail, l'oignon en morceaux, les seiches en morceaux et la tomate râpée. Une fois cuits, ajoutez les nouilles puis mélangez pour qu'elles s'imprègnent d'huile. Le bouillon est ensuite incorporé (deux volumes de bouillon pour un volume de nouilles), le paprika doux et le safran. Avant que les nouilles ne cuisent, on décore la fideuà avec les langoustines, les crevettes, les squilles et les moules (dans une demi-coquille).

## Paella Valencienne

#### Ingrédients pour 4 personnes:

- ½ poulet
- ½ lapin
- 500 gr. de riz de Cullera de la variété Albufera
- 400 gr. de haricot vert plat
- 200 gr. de haricot garrofon
- 100 gr. de haricot tavella
- ½ tomate mûre râpée
- 125 ml d'huile d'olive
- c/s de sel
- c/s de paprika doux
- 4 brins de safran



#### Élaboration:

Dans une paella, mettre l'huile et le sel, bien remuer, quand l'huile est chaude, ajoutez les viandes de poulet et de lapin et faire revenir. Dans une casserole avec de l'eau, cuire les haricots tavella et garrofon et réservez. Quand la viande prend une couleur dorée, écarter la viande sur les côtés, et déposez au centre les haricots verts plats, faire revenir à feu doux en remuant sans arrêt pendant quelques minutes. Mélangez les viandes et les haricots verts puis ajouter la tomate. Rajouter le paprika doux en faisant attention à ce qu'il ne brûle pas, ensuite le riz, et mélangez pour enrober les grains du mélange. Ajoutez les haricots tavella et garrofon préalablement cuits, avec l'eau de leur cuisson puis le safran (3 volumes d'eau pour un volume de riz). Portez à ébullition pendant 10 minutes, assaisonnez avec du sel. Baissez le feu et laissez cuire 8 minutes de plus. Retirez la paella du feu et la laissez reposer quelques minutes avant de déguster.

## Riz au four

#### Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 gr. de riz de Cullera de la variété Albufera
- 4 boudins de type morcilla
- 4 tranches de lard maigre
- 1 tête d'ail
- 300 gr. de pois chiches
- 1 tomate mûre en quatre tranches
- 200 gr. de navet
- 8 tranches de pomme de terre
- 1 pied de cochon
- 160 gr. de côtes de porc
- 400 gr. d'échine de porc
- 50 ml d'huile d'olive
- c/s de paprika doux
- 4 brins de safran
- c/s de sel



#### Élaboration:

Dans une casserole, ajoutez l'huile et étouffez l'échine de porc et le pied de porc coupé en quatre morceaux, quand ils sont dorés ajoutez le navet coupé en tranches et mélangez. Ajoutez le paprika doux, le safran, les pois chiches et recouvrez d'eau à hauteur, laissez cuire jusqu'à ce que le pied de porc, le navet et les pois chiches soient cuits. Jetez les os d'échine de porc et réservez le reste. Dans un plat en terre cuite (ou dans une poêle, dont vous transvaserez la préparation dans un plat à gratin), faites chauffer un peu d'huile, ajoutez les côtes de porc, le lard maigre, la pomme de terre, la tête d'ail et le boudin, retirez du feu et ajoutez le riz. Assaisonnez à votre goût le bouillon de cuisson et mouillez à hauteur, enfournez dans un four préchauffé à 190° pendant 18 minutes, retirez du four et nous laissez reposer pendant 5 minutes.

## Paella de légumes

#### Ingrédients pour 4 personnes:

- 250 gr. de chou-fleur
- 2 poivrons rouges
- 100 gr. de haricots verts
- 50 gr. de petits pois
- 100 gr. de fèves
- 1 botte de cébettes
- 1 bouquet d'épinards
- 2 artichauts frais
- 4 tomates mûres
- 2 gousses d'ail
- 400 gr. de riz de Cullera de la variété Albufera
- 3 petites tasses d'huile
- safran, paprika doux, sel
- 30 cl. d'eau

#### Élaboration:

Nettoyez les légumes et les coupez en morceaux. Faire chauffer l'huile dans une paella et frire dans cet ordre, les poivrons, les enlever et les réserver. Puis faire revenir tous les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Ajoutez la tomate et l'ail haché. Ensuite faire revenir le riz avec les légumes, ajoutez le paprika doux et l'eau. Cuire à feu vif pendant les 10 premières minutes, ajoutez les poivrons, puis cuire à feu moyen pendant 10 minutes de plus. Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes.

