

Paella de Cullera

Paella de Cullera és un plat autòcton de la nostra ciutat, elaborat amb productes KM o procedents de la mar i els camps cullerencs. Creat pel prestigiós gastrònom Salvador Gascón, es serveix en nombrosos restaurants acreditats per a això. Sens dubte és el plat més representatiu de la cuina local i destaca pel seu sabor a mar i la qualitat dels seus ingredients.



On degustar?

RESTAURANTS

- | | |
|---|--|
| ALMA DE MAR 961 116 899 - Avenida del Port, 2 | HOTEL CULLERA HOLIDAY 961 731 555 - Avenida del Racó, 27 |
| ASADOR PALACIOS 961 116 888 - Madrid, 4 | HOTEL SANTAMARTA 961 738 029 - Avenida del Racó, 52 |
| BENAVENT 961 746 001 - Marqués Romana, 1 | HOTEL SICANIA 961 720 143 - Joanot Martorell, 14 |
| CA PEPA 961 730 086 - Cabanyal, 7 | L'ALEGRE 961.061.946 - Poeta Miguel Hernández, 5 |
| CASA NOSTRA PEQUE 961 720 152 - Del riu, 2 | L'ILLA 961 720 843 - La vinyeta, 3 - Urb. L'illa |
| CASA RAMÓN 961 722 066 - Caminàs, 22 | LA MAR SALÀ 961 746 380 - Avenida del Dosser, 49 |
| CASA ROCHER 961 760 173 - Ctra. Natzaret-Oliva, 18 | LOS OLIVOS 961 748 930 - Joaquín Rodrigo Vidre, 11 |
| CASA SALVADOR 961 720 136 - L'Estany Cullera s/n | RESTAURANT CLUB DE TENNIS 673 194 275 - Ctra. Natzaret-Oliva |
| SOCIAL CLUB BAHÍA-PARK 669 787 061 - Ctra. Far, s/n | RICARDO 961 721 178 - Avenida Alacant, 2 |
| D'OR 961 722 553 - Ctra. Far, s/n | VORAMAR 622 631 973 - Illa Pensaments, 4 |
| EL BLANCO 696 474 363 - Avenida del Dosser | LA GOLETA 961 738 899 - Avenida Castelló, 16 |
| EL DORADO 961 724 910 - El Dorado (Brosquil) | EL TÓFOL 676 238 188 - La Farola, 25 |
| EL RINCÓN DEL FARO 961 724 563 - Ciutats Unides, 1 | FEDE 961 760 826 - Ctra. Natzaret-Oliva, 16 |
| FLORAZAR 961 723 126 - Àguila s/n | OLALA TERRAZA 960 046 378 / 651 680 234 - Lope de Vega, 4 |

Tourist Info Cullera

Plaça Constitució s/n
46400 Cullera (València)
Tel. +34 961 731 586
+34 661 213 155
cullera@touristinfo.net



www.visit-cullera.es



Ajuntament de Cullera

Plaça La Verge, 5
46400 Cullera (València)
Tel. +34 961 720 000
www.cullera.es

Comunitat Valenciana



GASTRONOMIA



cullera



@visit-cullera



VLC



La recepta

Ingredients:

- Caldo/ Brou de peix de roca
- Llagostins de la llotja de Cullera (2 per persona)
- Sepionet sense tinta i amb la seua melsa (2 per persona)
- Rogers/ Molls (1 per persona)
- Figatells d'escorpa (2 per persona)
- Arròs de la varietat J.Sendra
- Oli d'oliva
- Tomaca fresca de Cullera per a sofregir
- Pebre roig dolç
- Safrà de bri

- 1 Afegir l'oli al recipient de la paella i escalfar-lo a una intensitat mitjana. Posar un poc de sal (sense abusar, ja que el brou és de peix i ja porta oligoelements saboritzants)
- 2 Afegir els llagostins de la llotja de Cullera, sofregir-los 3 min aprox i traure'ls de la paella. Després sofregir els sepionets 3 o 4 min. Abans de retirar la seua tinta conservarem la melsa, que subjecta els intestins en la cavitat abdominal.
- 3 Tindre preparats mitja tomaca, mitja ceba i un gra d'all, tallats finament i afegir-los a la paella.
- 4 Afegir l'arròs i una cullerada de pebre roig dolç. Sofregir durant 3 min
- 5 Afegir el brou de peix (preparat prèviament amb peix de roca, més un poc de safrà de bri). El bollit del brou s'ha de regular posant més o menys intensitat al gas segons convinga. Deixar la paella bollint durant 14 min aprox. Després, baixar la intensitat del foc. Quan no quede quasi brou, afegir els llagostins, els molls i els figatells, deixar el foc encès entre 3 i 4 min, a foc mínim. Apagar el foc i deixar reposar la paella.

Anotacions

El figatell s'elabora amb la carn de l'escorpa. S'especia amb sal, pebre i julivert. S'embolica en un redany (crepineta o mantellina),

Bon profit!

Arròs del senyoret

Ingredients per a 4 persones:

- 500 gr d'arròs. Señorial de Cullera varietat Albufera
- 8 gambes, 8 escamarlans i 8 llagostins
- un rap d'uns 500 gr
- 240 gr. de sépia
- ½ tomaca ratllada
- 125 cc d'oli d'oliva
- c/s de morralla i c/s de sal
- c/s pebre roig dolç
- 4 brins de safrà



Pelarem els mariscos, els caps i les corfes, les reservarem. Netegem el rap i traiem els lloms. Amb la morralla, el cap de rap i els caps del marisc farem un fumet. En una paella posem l'oli i sofregim els mariscos lleugerament, reservem, seguidament la sépia i el rap tallat a daus, quan estiga bé sofregit posarem la tomaca, el pebre roig i l'arròs, donarem unes voltes i banyarem amb el fumet, posarem el safrà i pujarem el foc al màxim durant 10 min. Rectifiquem de sal, baixarem el foc i col·loquem el marisc pelat. Deixarem huit minuts més, apartarem i deixarem reposar un parell de minuts.

Arròs negre

Ingredients per a 4 persones:

- 500 gr d'arròs. Señorial de Cullera varietat albufera
- 8 gambes, 8 escamarlans i 8 llagostins
- un rap d'uns 500 gr
- 240 gr de sépia
- ½ tomaca ratllada
- 125 cc d'oli d'oliva
- c/s de morralla
- c/s de sal
- c/s pebre roig dolç
- 4 brins de safrà
- Tinta de sépia



Pelarem els mariscos, els caps i les corfes, les reservarem. Netegem el rap i traiem els lloms. Amb la morralla, el cap de rap i els caps del marisc farem un fumet amb la tinta de la sépia. En una paella posem l'oli i sofregim els mariscos lleugerament, reservem, seguidament la sépia i el rap tallat a daus, quan estiga bé sofregit posarem la tomaca, el pebre roig i l'arròs, donarem unes voltes i banyarem amb el fumet, pujarem el foc al màxim durant 10 min. Rectifiquem de sal, baixarem el foc i col·loquem el marisc pelat. Deixarem huit minuts més, apartarem i deixarem reposar un parell de minuts.

Fideuada

Ingredients per a 4 persones:

- ¾ de kg de morralla
- 100 g de rap trossejat en daus
- 1 os de mero
- 4 escamarlans i 8 gambes
- 2 sépies de 200 g. aprox.
- 400 g de fideus grossos i curts
- 2 tomaques madures pelades i trossejades
- 250 g de ceba
- 2 grans d'all
- Una tasseta d'oli d'oliva
- Pebre roig dolç, 2 fulles de llorer, safrà i sal



Amb la morralla (galeres, crancs, raps xicotets, cintes) i un os de mero es prepara un brou de peix al qual se li afeg el llorer i la ceba sencera. En la paella es posa l'oli d'oliva i es sofrig el rap, els escamarlans, les gambes i les galeres que es reserven. Es sofrigen els alls, la sépia trossejada i la tomaca rallada. Quan estiga bé sofregit s'afeg els fideus als quals se'ls fa un volt amb l'oli per a mesclar-ho tot. Seguidament s'incorpora el brou (2 parts per 1 de fideus), el pebre roig dolç i el safrà. Abans que els fideus es coguen, es decora la fideuada amb els escamarlans, les gambes, les galeres i les clòxines.

Paella valenciana

Ingredients per a 4 persones:

- ½ pollastre
- ½ conill
- 500 gr d'arròs. Señorial de Cullera varietat albufera
- 400 gr de fesol tendre pla
- 200 gr de garrofó
- 100 gr de tavella
- ½ tomaca madura ratllada
- 125 cc d'oli d'oliva
- c/s de sal
- c/s de pimentón dolç
- c/s de pebre roig dolç
- 4 brins de safrà



En una paella posarem l'oli i sal, mourem bé, i quan comence a calfar l'oli, afegirem la carn de pollastre i conill, deixarem sofregir. Col·loquem en una olla amb aigua el garrofó, la tavella, courem i reservem. Quan la carn adquirisca un color daurat clar apartarem als costats de la paella i posarem el fesol tendre en el centre, sofregim a foc baix sense parar de moure un parell de minuts, mesclarem carn i fesols tendres i posarem la tomaca, sofregim fins que la tomaca estiga fregida, posarem el pebre roig, seguidament l'arròs, donarem dues voltes i bolcarem el garrofó i la tavella amb l'aigua de la seua cocció juntament amb el safrà. Pujarem el foc al màxim durant deu minuts, rectifiquem de sal i passats aquests, baixarem el foc i mantindrem huit minuts més. Traurem del foc i deixarem reposar un parell de minuts.

Arròs al forn

Ingredients per a 4 persones:

- 500 gr d'arròs. Señorial de Cullera varietat albufera
- 4 botifarres de ceba
- 4 tallades de cansalada viada
- 1 cabeça d'all sencera
- 300 gr de cigrons
- Una tomaca madura en quatre rodanxes
- 200 gr de nap
- 8 llesques de creilla
- 1 maneta de porc
- 160 gr de costelletes
- 400 gr d'espina de porc
- 50 cc d'oli d'oliva
- c/s de pebre roig dolç
- 4 brins de safrà
- c/s de sal



En una olla posarem l'oli, sofregirem les espinades i la maneta tallada en quatre trossos, quan estiguen daurats posarem el nap tallat a grillons i donarem unes voltes. Posarem el pebre roig, el safrà, els cigrons i cobrirem amb aigua, deixarem coure fins que la maneta, el nap i els cigrons estiguen bullits, rebutjarem les espinades i reservarem la resta. En una cassola de fang plana posarem la resta de l'oli i sofregirem i anirem apartant per aquest ordre les costelles, la cansalada viada, la creilla, la cabeça d'all i les botifarres. Apartarem del foc i posarem l'arròs. Rectifiquem de sal el caldo/brou de cocció i banyarem, col·loquem en el forn precalentat a 190° durant diu minuts, traurem del forn i deixarem reposar cinc minuts.

Paella de verdures

Ingredients per a 4 persones:

- 250 gr de coliflor
- 2 pimentons rojos
- 100 gr de fesols tendres
- 50 gr de pèsols desgranats
- 100 gr de faves desgranades
- 1 manoll d'all tendres
- 1 manoll d'espinaçs
- 2 carxofes naturals
- 2 tomates maduros
- 2 tomaques madures
- 4 grans d'all
- 400 gr d'arròs Señorial de Cullera varietat albufera
- 3 tasettes d'oli
- safrà, pebre roig, sal
- 3 dl d'aigua



Netegem tota la verdura i tallem en trossos. Caldem l'oli en una paella i fregim per aquest ordre: Els pimentons, traure'ls i reservar-los. Després sofregir totes les verdures restants fins que estiguen ben fetes. Afegir la tomaca i els alls picats. A continuació sofregir l'arròs juntament amb les verdures, afegir el pebre roig i l'aigua. Coem a foc viu durant els 10 primers minuts afegim els pimentons i a foc gradualment rebaixat els 10 restants, Retirem del foc i deixem reposar.