

La gastronomía de Cullera es tradición, cultura, pasión e innovación. Representa uno de los principales atractivos de la ciudad. Hunde sus raíces en la gastronomía de KM0, una apuesta por los productos de proximidad de nuestro mar y nuestros campos de arroz.

El Mediterráneo, el río Júcar, los extensos arrozales y las huertas que rodean el municipio son las señas de identidad de una gastronomía rica, variada, sostenible y de calidad.

Ofrece un amplio abanico de posibilidades gastronómicas en los restaurantes de la ciudad durante todo el año, de la mano de los maestros culinarios.



ORIGEN CULLERA, CAPITAL GASTRONÓMICA DEL ARROZ

“Origen Cullera, capital gastronómica del arroz” es la nueva marca gastronómica de la ciudad, que permite la identificación de Cullera como destino turístico-gastronómico, un reconocimiento a la tradición y el producto como señas de identidad propia de la localidad.

Fusiona la cocina auténtica, popular, de innovación y de productos de proximidad de nuestras propias tierras y del mar, con un protagonista principal y producto estrella de nuestra cocina, el arroz.

Una cocina heterogénea y cosmopolita que permite vivir experiencias únicas con el saber hacer de los profesionales del sector.

El arroz y su origen, Cullera.



SABOREA ESPAÑA – SABOREA CULLERA

Cullera es miembro de la Asociación de Destinos Gastronómicos “Saborea España”, plataforma nacional de promoción del turismo gastronómico con vocación internacional.



CLUB DE PRODUCTO ARTESANOS DEL ARROZ

Club de Producto gastronómico, único en su género en España, formado por restaurantes que comparten una misma filosofía de trabajo basada en la calidad, la profesionalidad, la sostenibilidad y la autenticidad. Todos ellos especializados en la elaboración de arroces que van desde la dimensión más tradicional hasta la mayor innovación culinaria.

EL BLANCO
96 474 363 - Av. del Dosel, 1.

EL RINCÓN DEL FARO
96 172 45 63 - C/ Ciudades Unidas, 1.

CASA NOSTRA “PEQUE”
96 172 01 52 - C/ del Riu, 2.

CASA ROCHER
96 176 01 73 - Av. de Nazaret-Oliva, 18.

CASA SALVADOR
96 172 01 36 - Av. De L'Estany, s/n.

EL CHALET
96 174 65 35 - C/ Maestro Joaquín Rodrigo Vidre, 7. Faro de Cullera

EL CORDOBÉS
96 172 23 23 - Ctra. del Estany, s/n
LA MAR SALÀ
96 174 63 80 - Av. Del Dosel, 49

LAS TERRAZAS DEL MARE NOSTRUM
673 767 350 - Av. Castellón, 12

LOS OLIVOS
96 174 89 30 - Maestro Joaquín Rodrigo Vidre, 13

MAR DE ORO
96 172 29 41 - Av. Alacant, 12

ULISES-PIGA
96 173 28 27 - Av. Alacant, 6

Tourist Info Cullera

Plaza de la Constitución, s/n
46400 Cullera (Valencia)

Tel. 96 173 15 86

661 213 155

cullera@touristinfo.net



www.visit-cullera.es



Comunidad Valenciana



Gastronomía



Ajuntament de Cullera



saboreacullera



cullera



@visit-cullera

Paella de Cullera

Plato autóctono innovador de nuestra ciudad, elaborado con productos KMO procedentes del mar y los campos cullerenses. Es, sin lugar a dudas, el plato más representativo de la cocina local y destaca por su sabor a mar y la calidad de sus ingredientes. Se trata de una paella de pescado y marisco, de receta única. Creado por el prestigioso gastrónomo local Salvador Gascó.

Ingredientes:

- Arroz de la variedad J. Sendra
- Caldo de pescado de roca
- Langostinos de la lonja de Cullera (2 por persona)
- Sepionet sin tinta y con su melsa (2 por persona)
- Salmonetes (1 por persona)
- Figatells de escorpa (2 por persona)
- Aceite de oliva
- Tomate fresco de Cullera para sofreír
- Pimentón dulce
- Azafrán de hebra



Elaboración:

- 1 Añadir el aceite en el recipiente de la paella y calentarlo a una intensidad media. Poner un poco de sal (sin abusar, ya que el caldo es de pescado y ya lleva oligoelementos saborizantes).
- 2 Añadir los langostinos de la lonja de Cullera, sofreírlos 3 minutos aproximadamente, y sacarlos de la paella. Después sofreír los sepiomets 3 ó 4 minutos. Antes de retirar su tinta conservaremos la melsa, que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.
- 3 Tener preparado medio tomate, media cebolla y un diente de ajo, cortados finamente, y añadirlos a la paella.
- 4 Añadir el arroz y una cucharada de pimentón dulce. Sofreír durante 3 minutos.
- 5 Echar el caldo de pescado (preparado previamente con pescado de roca, más un poco de azafrán de hebra). El hervido del caldo deberá regularse poniendo más o menos intensidad al gas según convenga. Dejar la paella hirviendo durante 14 minutos aproximadamente. Luego, bajar la intensidad del fuego. Cuando no quede casi caldo, añadir los langostinos, los salmonetes y los figatells, dejar el fuego encendido entre 3 y 4 minutos. Apagar el fuego y dejar reposar la paella.

Anotaciones

El figatell se elabora con la carne de la escorpa. Se especia con sal, pimienta y perejil. Se envuelve en redaño (crepineta o mantellina), una telilla grasa que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.



Buen provecho!

Arroz del senyoret

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr. de arroz Señorial de Cullera variedad albufera (D.O Arroz de Valencia)
- 8 gambas, 8 cigalas y 8 langostinos
- Un rape de unos 500 gr
- 240 gr de sepia
- ½ tomate rallado
- 125 cc de aceite de oliva
- c/s de morralla
- c/s de sal
- c/s pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán



Pelamos el marisco (las cabezas y las cáscaras las reservamos). Limpiamos el rape y sacamos los lomos. Con la morralla, la cabeza de rape y las cabezas de marisco hacemos un fumet. En una paella ponemos el aceite y sofreimos ligeramente el marisco, reservamos, seguidamente la sepia y el rape cortado a dados. Cuando esté bien sofrito ponemos el tomate, el pimentón y el arroz, damos unas vueltas y mojamos con el fumet. Añadimos el azafrán y subimos el fuego al máximo durante 10 minutos. Rectificamos de sal, bajamos el fuego, colocamos el marisco pelado 8 minutos más. Apartamos y dejamos reposar un par de minutos.

Arroz negro

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr. de arroz Señorial de Cullera variedad albufera (D.O Arroz de Valencia)
- 8 gambas, 8 cigalas y 8 langostinos
- Un rape de unos 500 gr
- 240 gr de sepia
- ½ tomate rallado
- 125 cc. de aceite de oliva
- c/s de morralla
- c/s de sal
- c/s pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán
- Tinta de sepia



Pelaremos el marisco (las cabezas y las cáscaras las reservaremos). Limpiamos el rape y sacamos los lomos. Con la morralla, la cabeza de rape y las cabezas de marisco hacemos un fumet con la tinta de la sepia. En una paella ponemos el aceite y sofreimos ligeramente el marisco, reservamos, seguidamente la sepia y el rape cortado a dados. Cuando esté bien sofrito ponemos el tomate, el pimentón y el arroz, damos unas vueltas y mojamos con el fumet. Subimos el fuego al máximo durante 10 minutos. Rectificamos de sal, bajamos el fuego y colocamos el marisco pelado 8 minutos más. Apartamos y dejamos reposar un par de minutos.

Fideuà

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de fideos gruesos y cortos
- ¾ kg de morralla
- 100 gr de rape troceado en dados.
- 1 hueso de mero
- 4 cigalas
- 8 gambas
- 2 sepias de 200 gr aproximadamente
- 2 tomates maduros pelados y troceados
- 250 gr de cebolla
- 2 dientes de ajo
- Una tacita de aceite de oliva
- Pimentón dulce
- 2 hojas de laurel
- Azafrán
- Sal



Con la morralla (galeras, cangrejos, rapas pequeños, cintas) y un hueso de mero se prepara el caldo de pescado al que se añade el laurel y la cebolla entera. En la paella se pone el aceite de oliva y se sofríe el rape, las cigalas, las gambas y las galeras que se reservan. Se sofríen los ajos, la sepia troceada y el tomate rallado. Cuando esté bien sofrito se añaden los fideos a los que se les da una vuelta con el aceite para mezclarlo todo. Seguidamente se incorpora el caldo (2 partes por 1 de fideos), el pimentón dulce y el azafrán. Antes de que los fideos se cuezan, se decora la fideuà con las cigalas, las gambas, las galeras y los mejillones.

Paella valenciana

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de arroz Señorial de Cullera variedad albufera (D.O Arroz de Valencia)
- ½ pollo
- ½ conejo
- 400 gr de judía verde plana.
- 200 gr de garrofó
- 100 gr de tavella
- ½ tomate maduro rallado
- 125 cc de aceite de oliva
- c/s de sal
- c/s de pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán



En una paella ponemos el aceite y la sal, movemos bien y cuando empiece a calentarse el aceite añadimos las carnes de pollo y de conejo. Lo dejamos sofreír. Colocamos en una olla con agua el garrofó y la tavella, cocemos y reservamos. Cuando la carne adquiera un color dorado claro, la apartamos a los lados de la paella y ponemos las judías verdes en el centro. Dejamos sofreír a fuego lento sin parar de mover un par de minutos. Mezclamos la carne y las judías verdes y ponemos el tomate. Sofreimos hasta que el tomate esté frito. Añadimos el pimentón, seguidamente el arroz y damos un par de vueltas. Volcamos el garrofó y la tavella con el agua de su cocción junto con el azafrán. Subimos el fuego al máximo durante 10 minutos, rectificamos de sal y pasado este tiempo, bajamos el fuego y mantenemos 8 minutos más. Sacamos del fuego y dejamos reposar un par de minutos.

Arroz al horno

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de arroz Señorial de Cullera variedad albufera (D.O Arroz de Valencia)
- 4 morcillas de cebolla
- 4 cortadas de panceta
- 1 cabeza de ajos entera
- 300 gr de garbanzos
- Un tomate maduro en cuatro rodajas
- 200 gr de nabo
- 8 rebanadas de patata
- 1 manita de cerdo
- 160 gr de costillitas
- 400 gr de espinazo de cerdo
- 50 cc de aceite de oliva
- c/s de pimentón dulce
- 4 briznas de azafrán
- c/s de sal



En una olla ponemos el aceite, sofreimos los espinazos y la manita cortada en cuatro trozos. Cuando estén dorados ponemos el nabo cortado a gajos y damos unas vueltas. Añadimos el pimentón, el azafrán, los garbanzos y cubrimos de agua. Dejamos cocer. Desechamos los espinazos y reservamos el resto. En una cazuela de barro llana ponemos el resto del aceite, sofreimos y vamos apartando del fuego en este orden: las costillas, la panceta, la patata, la cabeza de ajos y las morcillas. Ponemos el arroz. Rectificamos de sal el caldo de cocción y mojamos. Colocamos en el horno precalentado a 190° durante 18 minutos. Tras sacarlo del horno, dejamos reposar 5 minutos.

Paella de verduras

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz Señorial de Cullera variedad albufera (D.O Arroz de Valencia)
- 250 gr de coliflor
- 2 pimientos rojos
- 100 gr de judías verdes
- 50 gr de guisantes desgranados
- 100 gr de habas tiernas desgranadas
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 manojo de espinacas
- 2 alcachofas naturales
- 2 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 3 tacitas de aceite
- Azafrán, pimentón y sal
- 3 dl de agua



Limpiamos toda la verdura y cortamos en trozos. Calentamos el aceite en una paella y freímos primero los pimientos, sacamos y reservamos. Luego sofreimos todas las verduras restantes hasta que estén bien hechas. Ponemos el tomate y los ajos picados. A continuación sofreimos el arroz junto con las verduras, añadimos el pimentón y el agua. Cocemos a fuego vivo durante 10 minutos, añadimos los pimientos y luego gradualmente rebajamos el fuego durante 10 minutos más. Retiramos del fuego y dejamos reposar unos minutos.