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' 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 tierras y 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 RINCÓN DEL FARO
96 172 45 63
C/ Ciudades Unidas, 1

CASA NOSTRA 'PEQUE'
96 172 01 52
658 588 749
C/ Doctor Gómez Ferrer, 1

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 REFUGIO
744 48 44 50
Av. Marenyet, 5

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

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

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

CALIDAD TURÍSTICA

Compromiso de Calidad Turística

CAST

Gastronomía





CULLERA©2026

Ajuntament de Cullera

VALÈNCIA TURISMO

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

Cullera

@visit-cullera

TOUR & KIDS

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES COMUNITAT VALENCIANA
DTICV CULLERA

Paella de Cullera

Un plato autóctono e innovador de nuestra ciudad, elaborado con productos KM0 procedentes del mar y campos cullerenses. 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 a la paella y calentarlo a fuego medio. Incorporar una pizca de sal (sin excederse, ya que el caldo de pescado aporta sabor).
2. Añadir los langostinos de la lonja de Cullera, sofreírlos durante unos 3 minutos y retirarlos. A continuación, sofreír los sepionets durante 3–4 minutos. Antes de retirar su tinta, conservar la melsa, que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.
3. Picar finamente medio tomate, media cebolla y un diente de ajo, y añadirlos a la paella. Sofreír.
4. Incorporar el arroz junto con una cucharada de pimentón dulce y sofreír durante unos 3 minutos.
5. Añadir el caldo de pescado (preparado previamente con pescado de roca y azafrán en hebra). Mantener el hervor durante unos 14 minutos, regulando la intensidad del fuego según sea necesario.
6. Cuando el caldo esté casi consumido, añadir los langostinos, los salmonetes y los figatells. Cocinar durante 3–4 minutos más, 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.

Bon profit!

Arroz 'del Senyoret'



Ingredientes (4 personas)

- 500 g de arroz variedad Albufera (D.O. Arroz de Valencia)
- 8 gambas, 8 cigalas y 8 langostinos
- 1 rape de unos 500 g
- 240 g de sepia
- ½ tomate rallado
- 125 ml de aceite de oliva
- c/s de morralla
- Sal, pimentón dulce y 4 hebras de azafrán

Elaboración

1. Pelar el marisco y reservar las cabezas y cáscaras. Limpiar el rape y sacar los lomos. **2.** Preparar un fumet con la morralla, la cabeza del rape y las cabezas del marisco. **3.** En una paella, calentar el aceite y sofreír ligeramente el marisco. Retirar y reservar. A continuación, sofreír la sepia y el rape cortado en dados. Añadir el tomate rallado, el pimentón y el arroz, y remover durante unos minutos. Incorporar el fumet y el azafrán. **4.** Cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos. Rectificar de sal, bajar el fuego y añadir el marisco pelado. Cocinar 8 minutos más. **5.** Retirar del fuego y dejar reposar un par de minutos antes de servir.

Arroz Negro



Ingredientes (4 personas)

- 500 g de arroz variedad Albufera (D.O. Arroz de Valencia)
- 8 gambas, 8 cigalas y 8 langostinos
- 1 rape de unos 500 g
- 240 g de sepia
- ½ tomate rallado
- 125 ml de aceite de oliva
- c/s de morralla
- Sal, pimentón dulce y 4 hebras de azafrán
- Tinta de sepia

Elaboración

1. Pelar el marisco y reservar las cabezas y las cáscaras. Limpiar el rape y sacar los lomos. **2.** Preparar un fumet con la morralla, la cabeza del rape, las cabezas del marisco y la tinta de sepia. **3.** En una paella, calentar el aceite y sofreír ligeramente el marisco. Retirar y reservar. A continuación, sofreír la sepia y el rape cortado en dados. **4.** Añadir el tomate rallado, el pimentón y el arroz, y rehogar unos minutos. Incorporar el fumet y llevarlo a ebullición. **5.** Cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos. Rectificar de sal, bajar el fuego y añadir el marisco pelado. Cocinar 8 minutos más. **6.** Retirar del fuego y dejar reposar un par de minutos antes de servir.

Fideuá



Ingredientes (4 personas)

- 400 g de fideos gruesos y cortos
- 750 g de morralla (galeras, cangrejos, rapes pequeños, cintas...)
- 100 g de rape en dados
- 1 hueso de mero
- 4 cigalas
- 8 gambas
- 2 sepias (unos 200 g cada una)
- 250 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates maduros pelados y rallados
- 125 ml de aceite de oliva
- Pimentón dulce, 2 hojas de laurel, azafrán y sal

Elaboración

1. Preparar el caldo con la morralla y el hueso de mero, añadiendo laurel y la cebolla entera. **2.** En la paella, calentar el aceite y sofreír el rape, las cigalas y las gambas. Retirar y reservar. **3.** Sofreír ajos, sepia troceada y tomate rallado hasta que esté bien integrado. Añadir los fideos y remover para impregnarlos del aceite. **4.** Incorporar el caldo (2 partes de caldo por 1 de fideos), pimentón dulce y azafrán. **5.** Antes de que los fideos estén en su punto, colocar por encima el marisco reservado. Cocinar hasta que los fideos estén hechos. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos antes de servir.

Paella Valenciana



Ingredientes (4 personas)

- 500 g de arroz variedad Albufera (D.O. Arroz de Valencia)
- ½ pollo y ½ conejo
- 400 g de judía verde plana
- 200 g de garrofó
- 100 g de tavella
- ½ tomate maduro rallado
- 125 ml de aceite de oliva
- Sal, pimentón dulce y 4 hebras de azafrán

Elaboración

1. En la paella, calentar el aceite con una pizca de sal y añadir el pollo y el conejo. Sofreír hasta que estén dorados. **2.** Cocer aparte el garrofó y la tavella, y reservar. Añadir las judías verdes a la paella y sofreír unos minutos. Incorporar el tomate rallado y cocinar hasta que reduzca. **3.** Añadir el pimentón y el arroz, remover brevemente y verter el agua de cocción de las legumbres junto con el azafrán. **4.** Cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos. Rectificar de sal, bajar el fuego y continuar la cocción durante unos 8 minutos más. **5.** Retirar del fuego y dejar reposar un par de minutos antes de servir.

Arroz al horno



Ingredientes (4 personas)

- 500 g de arroz variedad Albufera (D.O. Arroz de Valencia)
- 4 morcillas de cebolla
- 4 lonchas de panceta
- 1 cabeza de ajos
- 300 g de garbanzos
- 1 tomate maduro en rodajas
- 200 g de nabo
- 8 rodajas de patata
- 1 manita de cerdo
- 160 g de costillas
- 400 g de espinazo de cerdo
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal, pimentón dulce y 4 hebras de azafrán

Elaboración

1. En una olla, calentar el aceite y sofreír el espinazo y la manita troceada hasta que dorarlos. Añadir el nabo cortado y rehogar. Incorporar el pimentón, el azafrán y los garbanzos, cubrir con agua y dejar cocer. Retirar los espinazos y reservar el caldo y el resto de ingredientes. **2.** En una cazuela de barro, añadir el resto del aceite y sofreír, por este orden: costillas, panceta, patata, cabeza de ajos y morcillas. **3.** Incorporar el arroz. Rectificar de sal el caldo y añadirlo (el doble de caldo que de arroz). Colocar el tomate por encima. **4.** Introducir en el horno precalentado a 190ºC durante unos 18 minutos. Retirar y dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Paella de verduras



Ingredientes (4 personas)

- 400 g de arroz variedad Albufera (D.O. Arroz de Valencia)
- 250 g de coliflor
- 2 pimientos rojos
- 100 g de judías verdes
- 50 g de guisantes
- 100 g de habas tiernas
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 manojo de espinacas
- 2 alcachofas
- 2 tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 3 tacitas de aceite de oliva
- Azafrán, pimentón dulce, sal y agua

Elaboración

1. Limpiar y trocear todas las verduras. **2.** En una paella, calentar el aceite y freír los pimientos. Retirar y reservar. A continuación, sofreír el resto de verduras hasta que estén bien hechas. **3.** Añadir el tomate rallado y los ajos picados, y cocinar unos minutos. Incorporar el arroz y rehogar junto con las verduras. Añadir el pimentón y el agua. **4.** Cocinar a fuego fuerte durante 10 minutos. Añadir los pimientos reservados, bajar el fuego y continuar la cocción unos 10 minutos más. **5.** Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos antes de servir.