Este folleto lo puedes encontrar en la **Oficina de Información Turística de Cullera.**

La Oficina de información Turística de Cullera está en:
Plaza de la constitución.
46400 Cullera (Valencia)

961 731 586 - 661 213 155

cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

Escanea el QR y Accede a la web de Cullera.

Creative Commons
Ajuntament de Cullera
VALÈNCIA TURISME
TURISME COMUNITAT VALENCIANA
TOUR & KIDS
RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES COMUNITAT VALENCIANA
D T I S C V CULLERA

© Logo europeo de la lectura fácil.

CULLERA
@visit-cullera

Patrimonio.

Cultura de Cullera.

1 Torre del "Marenyet"

La Torre del Marenyet se construyó en el año 1577 para avisar a Cullera de los ataques de los piratas que venian por el mar.

Dentro de la Torre hay un museo sobre la defensa de las costas de los piratas berberiscos.

Berberíscos: Piratas del norte de África.

En la Torre se hacen visitas guiadas.
Los horarios cambian según el mes.

Dirección:
Avenida del Marenyet, Cullera.

Teléfono: 96 173 26 43 – 672 788 009.



2 Casa de la Enseñanza.

La Casa de la Enseñanza es una de las primeras escuelas públicas que se construyeron en España.

Se construyó en 1793 durante el reinado en España del Rey Carlos IV.

IV Número 4 en romano.

En La casa de la Enseñanza hay:

1. **Museo fallero** con ninots, trajes de falleros y de falleras, carteles,
2. fotografías y objetos.
   Sala de exposiciones con exposiciones que cambian todo el año.

Dirección:
Carrer del Riu, número 36, Cullera.

Teléfono: 672 78 80 39.



3 Santuario de la Virgen de la Encarnación.

El Santuario de la Virgen de la Encarnación está al lado del Castillo y se construyó entre los años 1891 y 1897.

Dentro del Santuario está la Virgen de la Encarnación y obras de arte religioso.

El Santiario es accesible para personas con poca movilidad y tiene ascensor desde el parking.

Dirección:
Carretera Subida Santuario, sin número.

Teléfono: 961 72 03 24



4 Iglesia de los Santos Juanes.

La Iglesia de los Santos Juanes fue construida en el año 1248. Las personas que construyeron la Iglesia fueron los caballeros de de San Juan de Jerusalén.

Neoclásico: Mezcla de diferentes tipos de arquitectura.

Es estilo de la arquitectura es neoclásico.

En el interior de la Iglesia hay:

1. Las figuras de San Juan Bautista y San Juan Evangelista.
2. Obras de arte religiosas.

Dirección:
Plaça de la Verge, sin número, Cullera.

Teléfono: 961 72 01 06.



5 Mercado Municipal.

Eclética: Mezcla de diferentes tipos de arquitectura.

El Mercado Municipal está en el centro de la ciudad de Cullera y su arquitectura es ecléctica valenciana.

En el Mercado Municipal hay:

1. Tiendas de alimentos de KM0.
2. El Auditorio Municipal.
3. La Sala Multiusos.
4. El refugio de la Guerra Civil.

KM0 Alimentos producidos en las huertas de Cullera y el Mar Mediterráneo.

Nota: En el Mercado Municipal hay programación cultural durante todo el año.

Dirección:
Plaça de la Verge, número 15-23, Cullera.

Teléfono: 676 69 79 42.



6 Refugio de la Guerra Civil.

El Refugio está detrás del Mercado Municipal.

En el refugio hay 2 salas:

1. **Sala 1** hay fotografías y carteles con información que cuentan la historia de Cullera en la Guerra Civil.
2. **Sala 2** hay una exposición de fotografías y carteles con información de la construcción del Mercado.

Dirección:
Plaça de la Verge, sin número, Cullera.

Teléfono: 672 78 80 39.



7 El Barrio de El Pou.

Musulmán: Personas que tienen como religión el Islam.
Judío: Personas que tienen como religión el Judaismo.

En este barrio vivieron hace siglos musulmanes de Qlayra y judios de Cullera.

Musulmanes y judios vivieron separados en este barrio durante la Edad Media.

En el año 1391 musulmanes y judios eran obligados a irse del barrio o convertirse al cristianismo.

Este barrio está construido en la montaña.
Tiene calles y plazas estrechas con pendiente.

Dirección:
Carrer Barreig del Pou, número 32, Cullera.

Teléfono: 961 73 15 86.



8 Torre de la Reina Mora.

La Torre de la Reina Mora era la puerta de acceso a la segunda albacara.

Dentro de la torre hay una exposición de la historia de la Torre y la segunda albacara del Castillo de Cullera.

Días de visita jueves y sábados por la mañana y tarde, con visita guiada.

Dirección:
Calle del Camino del Calvario, Cullera.

Teléfono: 672 788 039 – 638 785 863.



9 Abric Lambert
Pinturas Rupestres.

El Abric Lambert es una cueva en un hueco natural en la montaña de Cullera.

L´Abric Lambert tiene en las paredes dibujos y pinturas prehistóricas. Estas pinturas se pintaron desde la etapa del Neolítco hasta la Edad de Hierro.

El Abric Lambert está en la montaña a 65 metros de altura sobre el nivel del mar y se llega andando.

Dirección:
Carrer Lloma dels Cabeçols, número 48, Cullera.



10 El Museo del Arroz.

El Museo del Arroz está dentro de la ermita *de **Els Sants de la Pedra.***

En el Museo del arroz hay una exposición sobre el arroz y su importancia en la cocina de Cullera.

El Museo está rodeado de campos de arroz que forman parte del parque natural de la Albufera.

Nota: Els Sants de la Pedra son **San Abdon y San Sénen.** Estos Santos protegen las cosechas.



Dirección:
Calle Ermita, junto Aquópolis.
Carretera Nazaret-Oliva Kilometro 33.



11 Cueva del Dragut.

Siglo:
Un siglo son 100 años.
El siglo 16 es el año 1500.

Es una cueva que tiene un museo dedicado a la historia de los piratas del siglo 16.

En el museo se cuenta la historia del pirata Dragut que robó en la ciudad de Cullera en el año 1550.

Servicios de la Cueva del Dragut:
1. **Visita guiada** con espectáculo de luz y sonido.
2. **Tren turístico** en verano y semana Santa.

Dirección:
Plaza Doctor Fleming en el Faro de Cullera.



12 Casa Consistorial.

La Casa Consistorial es del año 1781 .
La casa es un edificio que tiene:

- 1 planta superior.
- 3 balcones
- 3 ventanas grandes rectangulares iguales.

El edificio fue construido sobre la Prisión de la ciudad en el año 1321.

En la Casa Consistorial ahora se usa para atención ciudadana, reuniones del Ayuntamiento de Cullera y está la Policía Local.

Dirección:
Plaça d'Espanya, número 1, Cullera.

Teléfono: 961 72 00 00.



* El Castillo de Cullera.
Monumento importante de Cullera.

El Castillo de Cullera está en la parte más alta de la montaña. El Castillo se construyó en el siglo X por el Estado Cordobés. Se construyó para vigilar los campos y proteger Cullera.

El Castillo está formado por 1 alcazaba, 2 albacaras y 5 torres que unian las murallas que rodeaban el Castillo. Las 5 torres son:
1. Torre la Reina Mora o Santa Ana.
2. Torre Racó de San Antonio.
3. Torre la Desmochada.
4. Torre Octogonal.
5. Torre Miranda.

Dentro del castillo está el museo de historia y arqueología. En el museo se cuenta la historia de la ciudad y del castillo con videos.

El museo:
- Tiene audioguías y explicaciones en braille.
- Es accesible para personas con poca movilidad.
- Tiene actividades durante el verano: Espectáculos por la noche de teatro, magia, bailes, conciertos de música clásica, escape room y exposiciones.
- Se puede visitar todo el año.

Albacara:
Una construcción amurallada en la parte exterior de un castillo.

Alcazaba:
Una construcción amurallada dentro o al lado de una ciudad.

Arqueología:
Ciencia que estudia una ciudad a partir de sus restos materiales.

Audioguía:
Aparato parecido a un teléfono móvil que da información hablada en la visita de rutas, museos o monumentos.

Braille:
Son puntos en relieve que ayudan a las personas ciegas a leer y escribir.

Servicios en el Castillo:

Cafeteria · Ascensor · Tienda · Braile

Parking · Plazas Minusvalidos · Baño

Información:
Club de producto turístico Castillos y Palacios de España.

- **www.spainheritagenetwork.com**
- **Teléfono:** 96 173 26 43 - 672 788 009

Dirección:
Pujada del Castell, sin número, Cullera.

Teléfono: 96 173 26 43.





Compromiso de Calidad Turística
Spain Heritage Network
Patrimonio Histórico Red Nacional

Este folleto lo puedes encontrar en la **Oficina de Información Turística de Cullera.**

La Oficina de Información Turística de Cullera está en:
Plaza de la constitución.
46400 Cullera (Valencia)

961 731 586 - 661 213 155

cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

Cullera te lo pone fácil

Escanea el QR y Accede a la web de Cullera.

Ajuntament de Cullera

VALÈNCIA TURISME

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

TOUR & KIDS

DTICV CULLERA

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES COMUNITAT VALENCIANA

Sendero Azul

Xarxa Avista

© Logo europeo de la **lectura fácil.**



Cullera

@visit-cullera

Miradores.

Sitios para mirar los paisajes de Cullera.

1 Mirador Lago del Estany.

Este mirador está al final del río Júcar.

En este mirador se ve un paisaje precioso por la gran variedad de las plantas y animales que viven en el lago de l´Estany.

Andando:
Podemos llegar a este mirador haciendo la Ruta 6. La Ruta 6 es la Senda del Lago de L´Estany.

Coche:
Carretera de Nazaret-Oliva CV605.



2 Desembocadura del Júcar.

Desembocadura:
Final de un rio en el mar.

Desde este mirador se ve toda la costa de Cullera.

En este mirador se ven las barcas de pesca en el río a partir de las 16:00 horas.

Andando:
Podemos llegar a este mirador haciendo la Ruta 7. La Ruta 7 es la Senda Cap de Cullera.

Coche:
Por el puerto.



3 Mirador del Castillo.

Costa:
Donde se unen la tierra y el mar. La orilla del mar.

Desde este mirador se puede ver la costa de Cullera, la curva y el final del rio Júcar, los campos de arroz, las huertas, el lago de l´Estany y la parte antigua de Cullera.

Nota: Se puede ir en tren turístico durante los meses de Semana Santa y verano por la playa.

Andando:
Detrás del Mercado Municipal de Cullera, por el Camino del Calvario.

Coche:
Calle Replà de Sant Antoni.



4 Mirador Art de Fort.

Fuerte:
Edificación resistente para defensa militar.

Carlista:
De la primera mitad del siglo 19, año 1800.

Este mirador está arriba de la montaña al lado de las ruinas del Fuerte Carlista.

Desde este mirador se ve:
La parte más antigua de Cullera, la costa desde Dénia, la sierra de Corbera, el Montdúver, el Montgó y pueblos de la Ribera Baixa.

Andando:
Podemos llegar a este mirador haciendo la Ruta 2. La Ruta 2 es la Senda de la lloma PR-CV-336.

Coche:
Calle Replà de Sant Antoni.



5 Ermita Sants de Pedra.

Marjal:
Terreno que se inunda de forma temporal o permanente de agua.

Desde este mirador se puede ver un paisaje precioso de los campos de arroz y el marjal.

Dentro de la Ermita está el museo del arroz.

Se llega al mirador por la carretera de Nazaret-Oliva en el kilometro 33 y la calle de la Ermita Sants de la Pedra, junto Aquopolis.

Andando:
Podemos llegar a este mirador haciendo la Ruta 1. La Ruta 1 es Ruta del arroz por el marjal del norte.

Coche:
Carretera a Nazaret-Oliva CV502.



6 Mirador del Dosel.

Duna:
Montaña de arena que se encuentra en desiertos y playas.

Desde este mirador se puede ver la playa del Dosel, las dunas de arena y el Faro.

La playa del Dosel es una playa tranquila y sin edificios altos cerca.

En este mirador hay una escultura de una Sirena.

Andando:
Podemos llegar a este mirador haciendo la Ruta 2. La Ruta 2 es la Senda de la lloma PR-CV-336.

Coche:
Por la carretera del Faro.



7 Mirador Cabo del Faro.

Democrácia:
Todo el pueblo llega a un acuerdo.

Resistencia:
Ser fuerte cuando hay un problema.

Este mirador está cerca del Faro, al lado de la Ermita de los Navarros.

En el cabo del Faro hay una escultura de 2 manos hechas de metal. Las manos miden 2,5 metros.

Las manos representan los valores de la democrácia y la resistencia.

Andando:
Camino en la parte de atrás de la ermita de los Navarros.

Coche:
Por la calle de la Ermita.



8 Isla de los Pensamientos.

Costa:
Donde se unen la tierra y el mar. La orilla del mar.

Este mirador está en la Isla de los Pensamientos, en el Faro de Cullera.

Desde este mirador se ve toda la costa de Cullera.

Andando:
Podemos llegar a este mirador haciendo la Ruta 2. La Ruta 2 es la Senda de la lloma PR-CV-336.

Coche:
Calle del Marqués de la Romana.



Xarxa Avista
Observatoris i miradors ornitològics de Cullera

Mirador Xarxa Avista.

La Xarxa Avista son miradores para poder ver y estudiar las aves en su entorno natural.

Hay 4 miradores de la Xarxa Avista en Cullera para ver las aves durante todo el año.

Hay miradores de la Xarxa Avista que están en el Sendero Azul.

El Sendero azul es una ruta en la costa que une playas o puertos que tienen Bandera Azul.

La Bandera Azul es la marca que identifica las playas más limpias y cuidadas de toda España.

9
Zona 1 Xarxa Avista.
Junto el Faro de Cullera.

10
Zona 2 Xarxa Avista.
Bassa de Sant Llorenç.

11
Zona 3 Xarxa Avista.
Dunas del Dosel.

12
Zona 4 Xarxa Avista.
L´Estany de Cullera.



Miradores en Cullera.

Mirador Xarxa Avista.

Mirador.

Escanea este QR y mira más información de los **Miradores de Cullera.**

Escanea este QR y mira más información del **Sendero Azul.**

Escanea este QR y mira más información de la **Xarxa Avista.**



© Logo europeo de la **lectura fácil.**



Rutas y Sendas.

@visit-cullera

Este folleto lo puedes encontrar en la **Oficina de Información de Turismo de Cullera.**

La Oficina de información de Turismo de Cullera está en:
Plaza de la constitución.
46400 Cullera (Valencia)

961 731 586 - 661 213 155

cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

Escanea el QR y Accede a la web de Cullera.

Ajuntament de Cullera

VALÈNCIA TURISME

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

TOUR & KIDS

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES COMUNITAT VALENCIANA

DTICV CULLERA

Sendero Azul

Xarxa Avista

1

Ruta del arroz por el marjal norte.

Esta ruta empieza y acaba en el Museo del arroz, en la Ermita de la Pedra.
El inicio está al lado del parque acuático.

El camino es entre naranjos y campos de arroz.

Hay un poco de pendiente en la montaña.

Nota: Entrada prohibida de octubre a febrero.

Ruta circular.
Dificultad fácil.

Zona de Picnic.

Tiempo andando:
3 horas.

Distancia:
11 kilómetros.

2

Senda de la lloma PR-CV 336.

Esta ruta empieza y acaba en la carretera de Nazaret-Oliva. La senda pasa por el Segundo Collado y la playa del Dosel hasta llegar al Faro.

Frente al Faro está la entrada al camino de la montaña que lleva al Castillo. En el Castillo hay que bajar por el camino del Calvario para llegar al final de la senda.

Nota: Este camino está al lado del cementerio.

Ruta circular.
Dificultad media.

Tiempo andando:
4 horas y
30 minutos.

Distancia:
14 kilómetros.

3

Senda de Torres de la albacara del Castillo.

Esta ruta empieza es en Torre de la Reina Mora. La Torre está en la primera curva del camino del Calvario.

Esta ruta acaba en Camino del Calvario.

Esta ruta une las 5 torres que rodean al Castillo.

Ruta lineal.
Dificultad media.

Tiempo andando:
40 minutos.

Distancia:
1 kilómetro.

7

Sendero Azul.

Cap de Cullera.

Esta ruta empieza es en La playa del Dosel. El sendero pasa por los acantilados del Faro y tiene escaleras.

Esta ruta acaba es en la Isla de los Pensamientos.

Este sendero une 3 playas con bandera azul.

Nota: Este sendero no está preparado para personas con poca movilidad.

Ruta circular.
Dificultad fácil.

Tiempo andando:
45 minutos.

Distancia:
2 kilómetros.

4

Desembocadura del río Júcar, playas del sur y lago del Estany.

Esta ruta empieza y acaba en en la Avenida Marenyet, debajo del puente de la Bega.

El camino lleva a la desembocadura del rio, a la playa del Marenyet y al Lago del l´Estany.

La ruta pasa por caminos de tierra entre campos.

Esta ruta acaba en la Avenida del Marenyet.

Ruta circular.
Dificultad fácil.

Tiempo andando:
3 horas.

Distancia:
9 kilómetros.

5

Senda del lago del Estany.

Esta ruta empieza es en el camí de la Moleta. Esta senda va por el camí de Rabassades y la carretera Nazaret-Oliva CV605.

Esta ruta acaba en el lago del Estany.

El camí de la Moleta es un camino rural.

Nota: En la carretera de Nazaret-Oliva CV605 se debe ir con cuidado.

Ruta lineal.
Dificultad fácil.

Tiempo andando:
1 horas y
15 minutos.
Tiempo en bici:
15 minutos.

Distancia:
3,5 kilómetros.

6

Ruta del arroz por el marjal sur.

Esta ruta empieza y acaba en la calle de l'Arròs, de camino al polideportivo

El camino es entre campos de arroz y pasa al lado de una antigua secadora de arroz.

Nota: En la ruta hay que tener cuidado en el paso a nivel del tren.

Paso a nivel:
Cruce de camino o carretera con una vía de tren.

Ruta circular.
Dificultad fácil.

Tiempo andando:
3 horas y
30 minutos.
Tiempo en bici:
1 hora y 20 minutos.

Distancia:
10,7 kilómetros.

8

Sendero Azul.

Playa y Estany de Cullera.

Forma parte de la Xarxa Avista y es un sendero con un gran paisaje por la gran variedad de plantas y animales que viven en esta zona.

La Xarxa Avista son miradores para poder ver y estudiar las aves en su entorno natural.

Nota: En esta zona se permite pescar.

Ruta circular.
Dificultad fácil.

Zona de pesca.

Tiempo andando:
50 minutos.

Distancia:
3,3 kilómetros.

9

Ruta Paisage Cultural del Júcar.

El río Júcar pasa por el camino de la ruta desde que empieza hasta que acaba.

La ruta une las poblaciones de Cullera y Sueca.

En esta ruta podemos ver el paisaje natural de Cullera a Sueca.

Este paisaje tiene:
- Riegos.
- Molinos.
- Puertos Fluviales.

Ruta lineal.
Dificultad baja.

Tiempo total andando.
3 horas.

Distancia total
7,8 kilómetros.

Esta ruta se puede hacer de muchas formas.
Se puede acabar o empezar en diferentes lugares.

Se puede empezar desde:

- **Sueca.**
- Escollera.
- Pont de Ferro.
- Pont Fluvial.
- Pont de la Bega.
- **Escollera.**

Puerto Fluvial.





Rutas y sendas de Cullera.

1. Ruta del arroz por el marjal norte.
2. Senda de la lloma PR-CV 336.
3. Senda de Torres de la albacara del Castillo.
4. Ruta del arroz por el marjal sur.
5. Senda del lago del Estany.
6. Desembocadura del río Júcar, playas del sur y lago del Estany.
7. Cap de Cullera.
8. Playa y Estany de Cullera.



Cullera_Gastronomia_Validado.pdf 1 19/1/26 9:13



Gastronomía.

Cultura comida de Cullera.

Este folleto lo puedes encontrar en la **Oficina de Información Turística de Cullera.**

La Oficina de información Turística de Cullera está en:
Plaza de la constitución.
46400 Cullera (Valencia)

961 731 586 - 661 213 155

cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

Escanea el QR y Accede a la web de Cullera.

Receta de la Paella de Cullera.

La paella de Cullera es una paella de pescado y marisco creada por Salvador Gascó.

Esta paella es tipica de Cullera y se hace con productos de KM0 que vienen del mar Mediterráneo y de los campos de Cullera.

Los ingredientes para 4 personas son:

- Arroz variedad J. Sendra.
- Caldo de pescado de roca.
- 4 Langostinos.
- 2 Salmonetes.
- 4 Sepias pequeñas sin tinta.
- 4 Figatells de escorpa.
- 1 Tomate rallado.
- 1 Cebolla y 1 ajo.
- 3 Cucharadas grandes de aceite de oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- 2 Hilos de Azafrán.
- Media cucharada pequeña de sal.

Pescado de roca: Peces que viven en las rocas o cerca de las rocas.

Antes de la elaboración:

- ○ Lava y ralla el tomate.
- ○ Pica la cebolla y el ajo a trozos pequeños.
- ○ Haz el caldo de pescado de roca.

Ingredientes para hacer el caldo de pescado.

- ○ 1 kilo de pescado de roca limpio.
- ○ 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro y 1 tomate.
- ○ 3 dientes de ajo.
- ○ 2 hilos de Azafrán y l1 hoja de Laurel.
- ○ 2 cucharadas aceite de oliva virgen y sal.

Pasos para hacer el caldo de pescado:

1. Pon una olla a fuego suave.
2. Frie la verdura cortada 10 minutos.
3. Añade el pescado limpio y cubre de agua.
4. Añade laurel y azafrán.
5. Cocina a fuego suave 30 minutos.
6. Apaga y cuela el caldo.



Figatell de Escorpa: es como una hamburguesa pequeña de carne y especias envuelta en una tela fina de grasa. Esta tela fina de grasa es de las tripas del cerdo.



Pasos para la elaboración:



Tiempo de cocinar: 1 hora.

Paso 1
- ○ Pon fuego medio.
- ○ Pon la paella al fuego.
- ○ Añade el aceite de oliva y la sal.





Paso 2
- ○ Pon los langostinos en la paella. Frie 3 minutos y saca de la paella.
- ○ Pon sepionets y salmonetes. Frie 3 minutos y saca de la paella.
- ○ Pon los figatells en la paella. Frie 3 minutos y saca de la paella.





Paso 3
- ○ Añade el tomate rallado, la cebolla y el ajo a trozos pequeños en la paella.
- ○ Frie 5 minutos.





Paso 4
- ○ Añade el arroz, el pimentón y el caldo de pescado de roca en la paella.
- ○ Cuece 14 minutos.





Paso 5
- ○ Añade los langostinos, salmonetes, sepias pequeñas y figatells en la paella.
- ○ Cuece 3 minutos.
- ○ Apaga el fuego y sirve.





Receta del Arroz al horno.



Tiempo de cocinar: 1 hora.

Los ingredientes para 4 personas son:

- Medio kilo de arroz Señorial de Cullera variedad Albufera.
- Caldo de puchero o carne.
- 4 Morcillas de cebolla.
- 4 Lonchas de panceta y 1 espinazo.
- 1 Manita de cerdo troceada.
- 160 gramos de costillas de cerdo.
- 1 Nabo blanco.
- 1 Cabeza de ajos entera.
- 4 Rodajas de un tomate.
- 8 Rodajas de patata.
- 300 gramos de garbanzos.
- 3 Cucharadas grandes de aceite de oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- 4 Hilos de Azafrán.
- Media cucharada pequeña de sal.

Antes de la elaboración:

- ○ Corta en rodajas los tomates.
- ○ Corta la manita de cerdo en 4 trozos.
- ○ Pela y corta las patatas en rodajas,
- ○ Prepara el caldo de carne en una olla.

Pasos para hacer el caldo de carne:

- ○ Pon aceite en una olla. Frie el espinazo y la manita de cerdo.
- ○ Añade en la olla el nabo cortado, el pimentón, el azafrán, los garbanzos y mueve.
- ○ Añade el agua y cocina 15 minutos.
- ○ Saca el espinazo de la olla y cuece 30 minutos.

Pasos para la elaboración:

2 Minutos — **Pon** 3 cucharadas de aceite en una cazuela de barro. Calienta la cazuela a fuego medio.

2 Minutos — **Añade** las costillas, la panceta, las rodajas de patata, la cabeza de ajos y las morcillas en la cazuela.

10 Minutos — **Frie** los ingredientes 10 minutos.

2 Minutos — **Añade el arroz** en la cazuela y frie 2 minutos.

2 Minutos — **Añade el caldo** de carne en la cazuela.

18 Minutos — **Pon las 4 rodajas de tomate** y mete la cazuela en el horno a 190 grados de temperatura durante 18 minutos. Apaga el horno.

Receta del Arroz negro.



Tiempo de cocinar: 1 hora.

Los ingredientes para 4 personas son:

- Medio kilo de arroz Señorial de Cullera variedad Albufera.
- Caldo de pescado con morralla.
- 8 Gambas.
- 8 Cigalas.
- 8 Langostinos.
- Medio kilo de rape.
- 240 gramos de sepia.
- Tinta de sepia.
- 1 Tomate rallado.
- 3 Cucharadas grandes de aceite oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- 4 Hilos de Azafrán.
- Media cucharada pequeña de sal.

Morralla: Peces pequeños que se usan para caldos.

Antes de la elaboración:

- ○ Lava y ralla el tomate.
- ○ Corta la sepia y el rape en trozos pequeños.
- ○ Pela las gambas y langostinos.
- ○ Haz el caldo de pescado de roca.

Elaboración del caldo de pescado:

- ○ Pon una olla a fuego medio.
- ○ Añade la morralla, las cabezas del marisco y del rape.
- ○ Cubre de agua y añade la tinta al agua.
- ○ Cocina a fuego medio 20 minutos.
- ○ Cuela el caldo y apaga el fuego.

Pasos para la elaboración:

3 Minutos — **Pon** 3 cucharadas de aceite en una paella. Calienta la paella a fuego medio.

3 Minutos — **Añade** los langostinos, gambas y cigalas. Frie 3 minutos y saca de la paella.

2 Minutos — **Añade** la sepia y el rape cortado a trozos pequeños. Frie 3 minutos.

10 Minutos — **Añade** el tomate rallado, el pimentón y el arroz. Frie durante 2 minutos.

8 Minutos — **Añade** el caldo de pescado en la paella. Pon el fuego fuerte 10 minutos.

Añade las gambas, langostinos y cigalas. Pon el fuego suave 8 minutos.

Cullera_Gastronomia_Validado.pdf 2 19/1/26 9:13

Receta del Arroz del senyoret.



Tiempo de cocinar: 40 minutos.

Los ingredientes para 4 personas son:

- Medio kilo de arroz Señorial de Cullera variedad Albufera.
- Caldo de pescado con morralla.
- 8 Gambas.
- 8 Langostinos.
- 8 Cigalas.
- Medio kilo de rape.
- 240 gramos de sepia.
- 1 Tomate rallado.
- 3 Cucharadas grandes de aceite oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- 4 Hilos de Azafrán.
- Media cucharada pequeña de sal.

Antes de la elaboración:

- ○ Lava y ralla el tomate sin pelar.
- ○ Corta la sepia y el rape en trozos pequeños.
- ○ Pela las gambas y langostinos.
- ○ Haz el caldo de pescado de roca.

Elaboración del caldo de pescado:

- ○ Pon una olla a fuego medio.
- ○ Añade la morralla, las cabezas del marisco y la cabeza de rape.
- ○ Pon agua en la olla hasta cubrir el pescado.
- ○ Cocina a fuego medio 20 minutos.
- ○ Cuela el caldo y apaga el fuego.

Pasos para la elaboración:

- **Pon** 3 cucharadas de aceite en una paella. Calienta la paella a fuego medio.
- 3 Minutos — **Añade** los langostinos, gambas y cigalas. Frie 3 minutos y saca de la paella.
- 3 Minutos — **Añade** la sepia y el rape cortado a trozos pequeños. Frie 3 minutos.
- 2 Minutos — **Añade** el tomate rallado, el pimentón y el arroz. Frie durante 2 minutos.
- 10 Minutos — **Añade** el caldo de pescado en la paella. Pon el fuego fuerte 10 minutos.
- 8 Minutos — **Añade** las gambas, langostinos y cigalas. Pon el fuego suave 8 minutos.

Receta de la Paella de verduras.



Tiempo de cocinar: 1 hora.

Los ingredientes para 4 personas son:

- Medio kilo de arroz Señorial de Cullera variedad Albufera.
- 300 Gramos de agua.
- 250 Gramos de coliflor.
- 100 Gramos de judias verdes.
- 50 Gramos de guisantes.
- 100 Gramos de habas.
- 1 Manojo de ajos tiernos.
- 1 Manojo de espinacas.
- 2 Alcachofas.
- 2 Pimientos rojos.
- 4 Dientes de ajo.
- 2 Tomates maduros rallados.
- 3 Cucharadas grandes de aceite oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- 4 Hilos de Azafrán.
- Media cucharada pequeña de sal.

Antes de la elaboración:

- ○ Limpia la verdura.
- ○ Corta a trozos pequeños las verduras.
- ○ Ralla el tomate.

Pasos para la elaboración:

- **Pon** 3 cucharadas de aceite en una paella. Calienta la paella a fuego medio.
- 10 Minutos — **Añade** el pimiento troceado. Frie 10 minutos y saca de la paella.
- **Añade** el resto de las verduras y frie hasta que estén bien cocinadas.
- 5 Minutos — **Añade** los 2 tomates rallados y los 4 dientes de ajo picados. Frie todo 5 minutos.
- 2 Minutos — **Añade** el arroz y el pimentón. Frie 2 minutos y añade el agua.
- 10 Minutos — **Pon** el fuego fuerte 10 minutos.

  Baja a fuego medio.
- 10 Minutos — **Cocina** durante 10 minutos más.

  Apaga el fuego y sirve.

Receta de la Paella Valenciana.



Tiempo de cocinar: 1 hora.

Los ingredientes para 4 personas son:

- Medio kilo de arroz Señorial de Cullera variedad Albufera.
- Agua.
- Medio pollo troceado.
- Medio conejo troceado.
- 400 gramos de judia verde plana.
- 200 gramos de garrofó.
- 100 gramos de tavella.
- Medio tomate rallado.
- 4 Hilos de Azafrán.
- 3 Cucharadas grandes de aceite oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- Media cucharada pequeña de sal.

Antes de la elaboración:

- ○ Limpia y pela la verdura.
- ○ Corta a trozos pequeños las verduras.
- ○ Ralla los 2 tomates.
- ○ Pica los 4 dientes de ajo.

Pasos para la elaboración:

- **Pon** en la paella 3 cucharadas de aceite. Pon la paella a fuego medio.
- 10 Minutos — **Añade** el pollo y el conejo troceado. Frie hasta que estén de color dorado.
- 5 Minutos — **Pon** en el medio de la paella las judias verdes troceadas. Coloca los trozos de carne a los lados de la paella. Frie 5 minutos.
- 10 Minutos — **Añade** a la paella el tomate rallado. Frie todos los ingredientes 10 minutos.
- 2 Minutos — **Añade** a la paella el arroz y el pimentón. Frie 2 minutos y añade el agua de la olla junto con el garrofón y la tavella.
- 10 Minutos — **Pon** el fuego fuerte 10 minutos.

  Baja a fuego suave.
- 10 Minutos — **Cocina** durante 10 minutos más.

  Apaga el fuego y sirve.

Receta de la Fideuà.



Tiempo de cocinar: 1 hora.

Los ingredientes para 4 personas son:

- 400 gramos de fideos gruesos y cortos.
- Caldo de pescado con morralla.
- 1 Hueso de mero.
- 8 Langostinos.
- 4 Cigalas.
- 100 gramos de rape troceado.
- 2 Sepias.
- 2 Tomates maduros rallados.
- 2 Dientes de ajo.
- 4 Hilos de Azafrán
- 2 Hojas de Laurel.
- 3 Cucharadas grandes de aceite oliva.
- 1 Cucharada pequeña de Pimentón.
- Media cucharada pequeña de sal.

Antes de la elaboración:

- ○ Lava y ralla el tomate sin pelar.
- ○ Corta la sepia y el rape en trozos pequeños.
- ○ Pela los langostinos.
- ○ Haz el caldo de pescado.

Elaboración del Caldo de Pescado:

- ○ Pon una olla a fuego medio.
- ○ Añade la morralla, la cabeza del rape, el hueso de mero, el laurel y la cebolla.
- ○ Cubre de agua y cocina a fuego medio durante 20 minutos.
- ○ Cuela el caldo y apaga el fuego.

Pasos para la elaboración:

- **Pon** en la paella 3 cucharadas de aceite. Pon la paella a fuego medio.
- 3 Minutos — **Añade** los langostinos, gambas y cigalas. Frie 3 minutos y saca de la paella.
- 3 Minutos — **Añade** la sepia y el rape cortado a trozos pequeños. Frie 3 minutos.
- 2 Minutos — **Añade** el tomate rallado, el pimentón y el arroz. Frie durante 2 minutos.
- 10 Minutos — **Añade** el caldo de pescado en la paella. Pon el fuego fuerte 10 minutos.
- 8 Minutos — **Añade** las gambas, langostinos y cigalas. Pon el fuego suave 8 minutos.

Cullera es una ciudad muy conocida por su buena cocina. Las personas vienen a visitar Cullera para conocer y probar sus platos.

En Cullera usan para cocinar productos de KM0 del mar Mediterráneo y de las huertas.

El arroz de Cullera es el ingrediente más importante en la elaboración de los platos de los restaurantes de la ciudad.

Origen Cullera, capital gastronómica del arroz.

Origen Cullera es la marca que identifica a Cullera como un buen sitio para visitar por sus platos hechos con productos del mar mediterráneo y arroz de los campos de Cullera.

Saborea España. Saborea Cullera.

La ciudad de Cullera es parte de la Asociación Saborea España.

Esta asociación hace que la ciudad de Cullera sea conocida en toda España y en el mundo entero como un sitio dónde se come muy bien.

Club del producto artesanos del arroz.

Restaurantes que pertenecen al club de artesanos del arroz:

- **El Blanco.** Avenida del Dosel, 1. **696 474 363.**
- **El Rincón del Faro.** Calle Ciudades Unidas, 1. **961 724 563.**
- **Casa Nostra "Peque".** Calle del Riu, 2. **961 720 152**
- **Casa Rocher.** Avenida Nazaret-Oliva, 18. **961 760 173.**
- **Casa Salvador.** Avenida de l´Estany. **961 720 136.**
- **El Chalet.** Calle Maestro Joaquin Rodrigo Vidre, 7.
- **El Cordobés.** Carretera de l´Estany.
- **La Mar Salá.** Avenida del Dosel, 49. **961 746 380.**
- **Las Terrazas del Mare Nostrum.** Avenida Vastellón, 12. **673 767 350.**
- **Los Olivos.** Maestro Joaquín Rodrigo Vidre, 13. **961 748 930.**
- **Mar de Oro.** Avenida de Alacant, 2. **961 722 941.**
- **Ulises-Piga.** Avenida de Alacant, 6. **961 732 827.**

Cullera

@visit-cullera

Playas.

Este folleto lo puedes encontrar en la **Oficina de Información Turística de Cullera.**

La Oficina de información Turística de Cullera está en:
Plaza de la constitución.
46400 Cullera (Valencia)

961 731 586 - 661 213 155

cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

Escanea el QR y Accede a la web de Cullera.

Ajuntament de Cullera

VALÈNCIA TURISME

TURISME COMUNITAT VALENCIANA

TOUR & KIDS

RED DE DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES COMUNITAT VALENCIANA

DTICV CULLERA

Platja Naturista.

1 Playa Mareny de Sant Llorenç.



Servicios en esta playa:

- Primeros Auxilios.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Pasarela.

2 Playa del Dosel.



Servicios en esta playa:

- Posta sanitaria.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Lavapies.
- Aseo.
- Actividades acuáticas.
- Juegos.
- Chiringuito.

3 Playa del Faro.



Servicios en esta playa:

- Primeros Auxilios.
- Lavapies.
- Aseo.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Socorrista.
- Centro de Salud.
- Torre de vigilancia.

4 Playa de los Olivos.



Servicios en esta playa:

- Posta sanitaria.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Lavapies.
- Aseo.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Centro de Salud.

5 Playa Cap Blanc.



Servicios en esta playa:

- Primeros Auxilios.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Tumbonas.
- Lavapies.
- Aseo.
- Actividades acuáticas.
- Juegos.
- Chiringuito.

6 Playa el Racó.



Servicios en esta playa:

- Posta sanitaria.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Punto accesible.
- Lavapies.
- Aseo.
- Actividades acuáticas.
- Juegos.
- Chiringuito.
- Tumbonas.

7 Playa San Antonio.



Servicios en esta playa:

- Posta sanitaria.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Punto accesible.
- Centro de Salud.
- Lavapies.
- WC.
- Actividades acuáticas.
- Juegos.
- Chiringuito.
- Tumbonas.
- Primeros Auxilios.

8 Playa Escollera.



Servicios en esta playa:

- Posta sanitaria.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Lavapies.
- Aseo.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Actividades acuáticas.
- Juegos.
- Chiringuito.

9 Playa Estany.



Servicios:

- Primeros Auxilios.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Pasarela.
- Lavapies.

10 Playa Mareny-l´Illa.



Servicios:

- Primeros Auxilios.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Acceso adaptado.
- Pasarela.
- Aseo.
- Juegos.
- Tumbonas.
- Punto accesible.

11 Playa Brosquil.



Servicios en la playa:

- Primeros Auxilios.
- Socorrista.
- Torre de vigilancia.
- Pasarela.
- Lavapies.

Información Playas Accesibles.

Las playas de:

- **Playa de San Antonio.**
- **Playa de la Escollera.**
- **Playa del Racó.**
- **Playa de los Olivos.**

Estas playas tienen **Punto Accesible**. Un punto accesible es una zona preparada para que personas con poca movilidad puedan bañarse en el mar.

Estas zonas están cerca de servicios turísticos y alojamientos.
En estas zonas puedes encontrar:

- **Rampas de acceso a las playas.**
- **Silla anfibia.**
- **Pasarelas hasta el mar.**
- **Aparcamiento para personas con movilidad reducida**
- **Monitores especializados**
- **Zonas de sombra.**

Playas en Cullera.

Escanea el QR y mira toda lainformación de las Playas de Cullera.

