La gastronomie de Cullera est un mélange de tradition, de culture, de passion et d'innovation. Elle constitue l'un des principaux atouts de la ville. Une cuisine de proximité qui puise ses racines et ses sources d'inspiration dans les produits locaux issus de la mer et des rizières environnantes.

La Méditerranée, le fleuve Júcar, les vastes rizières et les vergers qui entourent la ville sont les garants d'une gastronomie riche, variée, durable et de grande qualité que les restaurants de la ville déclinent de mille manières différentes tout au long de l'année, grâce au savoir-faire de chefs renommés.

ORIGEN CULLERA, CAPITALE GASTRONOMIQUE DU RIZ

'Origen Cullera' est la nouvelle marque gastronomique dont s'est dotée la ville afin de positionner Cullera comme une destination de tourisme gastronomique mettant en avant la tradition et les produits locaux comme les éléments clés de son identité.

Elle fusionne une cuisine authentique, populaire et innovante, à base de produits locaux issus de la terre et de la mer, avec l'ingrédient phare de notre terroir : le riz.

Une cuisine diversifiée et cosmopolite qui vous permettra de vivre des expériences uniques grâce à l'expertise de professionnels du secteur.

Le riz et son origine : Cullera.

SAVOUREZ L'ESPAGNE SAVOUREZ CULLERA

Cullera est membre de l'Association de Destinations Gastronomiques « Saborea España » (Savourez l'Espagne), une plateforme nationale ayant pour but de promouvoir le tourisme gastronomique avec une approche internationale.

CLUB DES PRODUITS ARTISANAUX À BASE DE RIZ

Il s'agit d'un club gastronomique unique en Espagne, regroupant des restaurants partageant une même philosophie de travail axée sur la qualité, le professionnalisme, la durabilité et l'authenticité. Des établissements spécialisés dans la préparation de plats à base de riz, des plus traditionnels aux plus innovants.

EL RINCÓN DEL FARO
96 172 45 63
C/ Ciutats Unides, 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

Office de tourisme de Cullera
Place de la Constitution, s/n
46400 Cullera (València)
Tel. 96 173 15 86
661 213 155
cullera@touristinfo.net
www.visit-cullera.es

FR

Gastronomie



CULLERA©2026



Cullera

@visit-cullera

Paella de Cullera

Un plat authentique et innovant, élaboré à partir de produits locaux issus de la mer et des terres de Cullera.

Sans aucun doute le plat le plus emblématique de la gastronomie locale, il se distingue par la saveur de ses produits de la mer et l'excellence de ses ingrédients.

Il s'agit d'une paella de la mer dont la recette originale a été créée par le célèbre gastronome cullerenc Salvador Gascó.



Ingrédients:

- Riz de la variété J. Sendra
- Fumet de rascasse
- Grosses gambas du marché aux poissons de Cullera (2 par personne)
- Petites seiches nettoyées, avec leur glande digestive (2 par personne)
- Rouget (1 par personne)
- « Figatells d'escorpa » (chair de rascasse rouge hachée enveloppée dans une crépine) (2 par personne)
- Huile d'olive
- Tomates fraîches de Cullera à frire
- Paprika doux
- Filaments de safran.

Préparation:

1. Versez l'huile dans la paella et faites-la chauffer à feu moyen. Ajoutez une pincée de sel (sans excès, car le fumet de poisson apportera déjà de la saveur).
2. Ajoutez les gambas du marché aux poissons de Cullera, faites-les revenir pendant environ 3 min, puis retirez-les et réservez-les. Faites ensuite revenir les petites seiches pendant 3 à 4 min. Avant de retirer la poche d'encre, conservez leur glande digestive.
3. Hachez finement une demi-tomate, un demi-oignon et une gousse d'ail, puis ajoutez-les dans la paella. Faites revenir le tout quelques minutes.
4. Ajoutez le riz et une cuillère à soupe de paprika doux, puis faites revenir le tout pendant environ 3 min.
5. Versez le fumet préparé à l'avance avec la rascasse et le safran. Laissez cuire pendant environ 14 min en ajustant le feu si nécessaire.
6. Lorsque le liquide est presque entièrement absorbé, ajoutez les *gambas*, les rougets et les *figatells*. Poursuivez la cuisson pendant 3 à 4 min, retirez du feu et laissez reposer la paella avant de servir.

Remarque: les figatells d'escorpa sont préparés à partir de chair de rascasse rouge hachée et assaisonnée de sel, de poivre et de persil, puis enveloppée dans une crépine, fine membrane graisseuse traditionnellement utilisée en cuisine.

Bon profit!

Riz «del Senyoret»



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de riz de la variété *Albufera* (AOP « Riz de Valence »)
- 8 crevettes, 8 langoustines et 8 gambas
- 1 lotte d'environ 500 g
- 240 g de seiche
- ½ tomate mûre râpée
- 125 ml d'huile d'olive
- Poissons de roche variés
- Sel, paprika doux et 4 pistils de safran

Préparation

1. Décortiquez les crustacés et réservez les têtes et les carapaces. Nettoyez la lotte et levez les filets. **2.** Préparez un fumet avec les poissons de roche, la tête de lotte ainsi que les têtes et les carapaces des crustacés. **3.** Dans une paella, faites chauffer l'huile et faites revenir légèrement les crustacés. Retirez-les et réservez-les. Faites ensuite revenir la seiche et la lotte coupées en dés. Ajoutez la tomate râpée, le paprika et le riz, puis faites revenir le tout pendant quelques minutes. Versez le fumet et ajoutez le safran. **4.** Faites cuire à feu vif pendant 10 min. Salez selon votre goût, réduisez le feu et ajoutez les crustacés décortiqués. Poursuivez la cuisson pendant 8 min supplémentaires. **5.** Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Riz Noir



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de riz de la variété *Albufera* (AOP « Riz de Valence »)
- 8 crevettes, 8 langoustines et 8 gambas
- 1 lotte d'environ 500 g
- 240 g de seiche
- ½ tomate mûre râpée
- 125 ml d'huile d'olive
- Poissons de roche variés
- Encre de seiche
- Sel, paprika doux et 4 pistils de safran

Préparation

1. Décortiquez les crustacés et réservez les têtes et les carapaces. Nettoyez la lotte et levez les filets. **2.** Préparez un fumet de poisson avec les poissons de roche, la tête de lotte, les têtes et les carapaces des crustacés ainsi que l'encre de seiche. **3.** Dans une paella, faites chauffer l'huile et faites revenir légèrement les crustacés. Retirez-les et réservez-les. Faites ensuite revenir la seiche et la lotte coupée en dés. **4.** Ajoutez la tomate râpée, le paprika et le riz, puis faites revenir le tout pendant quelques minutes. Versez le fumet de poisson et portez à ébullition. **5.** Faites cuire à feu vif pendant 10 min. Salez selon votre goût, réduisez le feu et ajoutez les crustacés décortiqués. Poursuivez la cuisson pendant 8 min supplémentaires. **6.** Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Fideuá



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g de fideuà (pâtes courtes et épaisses)
- 750 g de poissons de roche variés (squilles, crabes, petite lotte, cépole...)
- 100 g de lotte coupée en dés
- 1 arête de mérou
- 4 langoustines et 8 *gambas*
- 2 seiches (d'environ 200 g chacune)
- 250 g d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates mûres, pelées et râpées
- 125 ml d'huile d'olive
- Paprika doux, 2 feuilles de laurier, safran et sel

Elaboració

1. Préparez le bouillon avec les poissons de roche et l'arête de mérou, en ajoutant les feuilles de laurier et l'oignon entier. **2.** Dans une paella, faites chauffer l'huile et faites revenir la lotte, les langoustines et les *gambas*. Retirez-les et réservez-les. **3.** Faites revenir l'ail, les morceaux de seiche et la tomate râpée jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez les pâtes et remuez afin de bien les enrober d'huile. **4.** Versez le bouillon (deux volumes de bouillon pour un volume de pâtes), puis ajoutez le paprika doux et le safran. **5.** Peu avant la fin de la cuisson, disposez les crustacés réservés sur les pâtes. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Paella Valencienne



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de riz de la variété *Albufera* (AOP « Riz de Valence »)
- ½ poulet et ½ lapin
- 400 g de haricots verts plats
- 200 g de haricots 'Garrofó'
- 100 g de haricots 'Tavella'
- ½ tomate mûre râpée
- 125 ml d'huile d'olive
- Sel, paprika doux et 4 pistils de safran

Préparation

1. Dans une *paella*, faites chauffer l'huile avec une pincée de sel, puis ajoutez le poulet et le lapin. Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. **2.** Faites cuire séparément les haricots *Garrofó* et *Tavella*, puis réservez-les. Ajoutez les haricots verts dans la poêle à paella et faites-les revenir quelques minutes. Incorporez la tomate râpée et laissez-la réduire. **3.** Ajoutez le paprika et le riz, mélangez brièvement, puis versez le bouillon de cuisson des haricots et ajoutez le safran. **4.** Faites cuire à feu vif pendant 10 min. Salez selon votre goût, réduisez le feu et poursuivez la cuisson pendant 8 min supplémentaires. **5.** Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Arròs au four



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de riz de la variété *Albufera* (AOP « Riz de Valence »)
- 4 boudins noirs à l'oignon (*morcillas de cebolla*)
- 4 tranches de poitrine fumée
- 1 tête d'ail
- 300 g de pois chiches
- 1 tomate mûre coupée en rondelles
- 200 g de navet
- 8 rondelles de pomme de terre
- 1 pied de porc
- 160 g de travers de porc
- 400 g d'échine de porc
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel, paprika doux et 4 pistils de safran

Préparation

1. Dans une marmite, faites chauffer l'huile et faites dorer l'échine et le pied de porc coupés en morceaux. Ajoutez le navet et faites-le revenir quelques minutes. Incorporez le paprika, le safran et les pois chiches, couvrez d'eau et laissez mijoter. Retirez l'échine et réservez le bouillon avec le reste des ingrédients. **2.** Dans un plat en terre cuite, faites revenir successivement les travers de porc, la poitrine fumée, les pommes de terre, la tête d'ail et les boudins noirs avec le reste de l'huile. **3.** Ajoutez le riz. Salez le bouillon selon votre goût et versez-en deux volumes pour un volume de riz. Disposez les rondelles de tomate sur le dessus. **4.** Faites cuire au four préchauffé à 190°C pendant environ 18 min. Laissez reposer 5 min avant de servir.

Paella aux légumes



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 g de riz de la variété Albufera (AOP « Riz de Valence »)
- 250 g de chou-fleur
- 2 poivrons rouges
- 100 g de haricots verts
- 50 g de petits pois
- 100 g de fèves fraîches
- 1 botte d'ail frais
- 1 botte d'épinards
- 2 artichauts
- 2 tomates mûres
- 4 gousses d'ail
- 3 petits verres d'huile d'olive
- Safran, paprika doux, sel et eau

Préparation

1. Nettoyez et découpez tous les légumes. **2.** Dans une paella, faites chauffer l'huile et faites revenir les poivrons. Retirez-les et réservez-les. Faites ensuite revenir le reste des légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. **3.** Ajoutez les tomates râpées et l'ail haché, puis laissez cuire quelques minutes. Incorporez le riz et faites-le revenir avec les légumes. Ajoutez le paprika, le safran et l'eau. **4.** Faites cuire à feu vif pendant 10 minutes. Ajoutez les poivrons réservés, réduisez le feu et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires. **5.** Retirez du feu et laissez reposer quelques minutes avant de servir.