La gastronomia de Cullera és tradició, cultura, passió i innovació. Representa un dels principals atractius de la ciutat. Té les seues arrels en la gastronomia de KM0, una aposta pels productes de proximitat de la nostra mar i dels nostres camps d'arròs.

El Mediterrani, el riu Xúquer, els extensos arrossars i les hortes que envolten el municipi són les senyes d'identitat d'una gastronomia rica, variada, sostenible i de qualitat.

Ofereix un ampli ventall de possibilitats gastronòmiques en els restaurants de la ciutat durant tot l'any, amb el guiatge dels mestre culinaris.

ORIGEN CULLERA, CAPITAL GASTRONÒMICA DE L'ARRÒS

'Origen Cullera' és la nova marca gastronòmica de la ciutat, que permet la identificació de Cullera com a destí turístic - gastronòmic, un reconeixement a la tradició i al producte com a senyes d'identitat pròpia de la localitat.

Fusiona la cuina autèntica, popular d'innovació i de productes de proximitat de les nostres terres i mar, amb un protagonista principal i producte estrela de la nostra cuina: l'arròs.

Una cuina heterogènia i cosmopolita que permet viure experiències úniques amb el saber fer dels professionals del sector.

L'arròs i el seu origen, Cullera.

SABOREA ESPAÑA SABOREA CULLERA

Cullera és membre de l'Associació de Destins Gastronòmics 'Saborea España', plataforma nacional de promoció del turisme gastronòmic amb vocació internacional.

CLUB DE PRODUCTE ARTESANOS DEL ARROZ

Club de Producte Gastronòmic, únic en el seu gènere a Espanya, format per restaurants que comparteixen una mateixa filosofia de treball basada en la qualitat, la professionalitat, la sostenibilitat i l'autenticitat. Tots especialitzats en l'elaboració d'arrossos que van des de la dimensió més tradicional fins a la major innovació culinària.

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

Tourist Info Cullera
Plaça de la Constitució, s/n
46400 Cullera (València)
Tel. 96 173 15 86
661 213 155
cullera@touristinfo.net

www.visit-cullera.es

VAL

Gastronomia



CULLERA©2026



Cullera

@visit-cullera

Paella de Cullera

Un plat autòcton i innovador de la nostra ciutat, elaborat amb poductes KM0 procedents de la mar i dels camps de Cullera. Sense dubte, el plat més representatiu de la cuina local, que destaca pel seu sabor a mar i la qualitat dels seus ingredients. Es tracta d'una paella de peix i marisc, de recepta única. Creada pel prestigiós gastrònom local Salvador Gascó.



Ingredients:

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

Elaboració:

1. Afegir l'oli a la paella i calfar-lo a foc mitjà. Incorporar un pessic de sal (sense excedir-se, ja que el caldo de peix aporta sabor).
2. Afegir els llangostins de la llotja de Cullera, sofregir-los durant uns 3 minuts i retirar-los. A continuació, sofregir els sepionets durant 3-4 minuts. Abans de retirar la seua tinta, conservar la melsa, que subjecta els intestins en la cavitat abdominal.
3. Picar finament mitja tomaca, mitja ceba i un dent d'all, i afegir-los a la paella. Sofregir.
4. Incorporar l'arròs juntament amb una cullerada de pebre dolç i sofregir durant uns 3 minuts.
5. Afegir el caldo de peix (preparat prèviament amb peix de roca i safrà en bri). Mantindre la bullida durant uns 14 minuts, regulant la intensitat del foc segons siga necessari.
6. Quan el caldo està quasi consumit, afegir els llangostins, els molls i els figatells. Cuinar durant 3-4 minuts més, 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 juvilert. S'enrotlla en mantellina, una teleta greixosa que subjecta els intestins en la cavitat abdominal.

Bon profit!

Arròs del Senyoret



Ingredients (4 persones)

- 500 g d'arròs varietat Albufera (D.O. Arròs de València)
- 8 gambes, 8 cigales i 8 llangostins
- 1 rap d'uns 500 g
- 240 g de sépia
- ½ tomaca ratllada
- 125 ml d'oli d'oliva
- c/s de morralla
- Sal, pebre dolç i 4 brins de safrà

Elaboració

1. Pelar el marisc i reservar els caps i les pells. Netejar el rap i traure els lloms. **2.** Preparar un fumet amb la morralla, el cap del rap i els caps del marisc. **3.** En una paella, calfar l'oli i sofregir lleugerament el marisc. Retirar i reservar. A continuació, sofregir la sépia i el rap tallat en daus. Afegir la tomaca ratllada, el pebre dolç i l'arròs, i remoure uns minuts. Incorporar el fumet i el safrà. **4.** Cuinar a foc fort durant 10 minuts. Rectificar de sal, abaixar el foc i afegir el marisc pelat. Cuinar 8 minuts més. **5.** Retirar del foc i deixar reposar un parell de minuts abans de servir.

Arròs Negre



Ingredients (4 persones)

- 500 g d'arròs varietat Albufera (D.O. Arròs de València)
- 8 gambes, 8 cigales i 8 llangostins
- 1 rap d'uns 500 g
- 240 g de sépia
- ½ tomaca ratllada
- 125 ml d'oli d'oliva
- c/s de morralla
- Sal, Sal, pebre dolç i 4 brins de safrà
- Tinta de sépia

Elaboració

1. Pelar el marisc i reservar els caps i les pells. Netejar el rap i traure els lloms. **2.** Preparar un fumet amb la morralla, el cap del rap, caps del marisc i la tinta de sépia. **3.** En una paella, calfar l'oli i sofregir lleugerament el marisc. Retirar i reservar. Després, sofregir la sépia i el rap tallat en daus. **4.** Afegir la tomaca ratllada, el pebre dolç i l'arròs, i ofegar uns minuts. Incorporar el fumet i dur-lo a ebullició. **5.** Cuinar a foc fort durant 10 minuts. Rectificar de sal, abaixar el foc i afegir el marisc pelat. Cuinar 8 minuts més. **6.** Retirar del foc i deixar reposar un parell de minuts abans de servir.

Fideuà



Ingredients (4 persones)

- 400 g de fideus grossos i curts
- 750 g de morralla (galeres, crancs, raps xicotets, cintes...)
- 100 g de rap en daus
- 1 os de mero
- 4 cigales
- 8 gambes
- 2 sépies (uns 200 g cada una)
- 250 g de ceba
- 2 dents d'all
- 125 ml d'oli d'oliva
- 2 tomaques madures, pelades i ratllades
- Pebre dolç, 2 fulles de llorer, safrà i sal

Elaboració

1. Preparar el caldo amb la morralla i l'os de mer, afegir la ceba sencera i llorer. **2.** En la paella, calfar l'oli i sofregir el rap, les cigales i les gambes. Retirar i reservar. **3.** Sofregir alls, sépia trossejada i tomaca ratllada fins que estiga ben integrat. Afegir els fideus i remoure per a impregnar-los de l'oli. **4.** Incorporar el caldo (2 parts de caldo per una de fideus), pebre dolç i safrà. **5.** Abans que els fideus estiguen en el seu punt, col·locar per damunt del marisc reservat. Cuinar fins que els fideus estiguen fets. Retirar del foc i deixar reposar uns minuts abans de servir.

Paella Valenciana



Ingredients (4 persones)

- 500 g d'arròs varietat Albufera (D.O. Arròs de València)
- ½ pollastre i ½ conill
- 400 g de bajoqueta plana
- 200 g de garrofó
- 100 g de tavella
- ½ tomaca madura ratllada
- 125 ml d'oli d'oliva
- Sal, pebre roig dolç i 4 brins de safrà

Elaboració

1. En la paella, calfar l'oli amb un pessic de sal. Afegir el pollastre i el conill i sofregir-los fins que estiguen daurats. **2.** Coure a part el garrofó i la tavella, i reservar. Afegir les bajoquetes i sofregir uns minuts. Incorporar la tomaca ratllada i cuinar fins que es reduïsca. **3.** Afegir el pebre roig dolç i l'arròs, remoure breument i abocar l'aigua de cocció dels llegums junt amb el safrà. **4.** Cuinar a foc fort durant 10 minuts. Rectificar sal, abaixar el foc i continuar la cocció durant uns 8 minuts més. **5.** Retirar del foc i deixar reposar un parell de minuts abans de servir.

Arròs al forn



Ingredients (4 persones)

- 500 g d'arròs varietat Albufera (D.O. Arròs de València)
- 4 botifarres de ceba
- 4 tallades de cansalada
- 1 cabeça d'alls
- 300 g de cigrons
- 1 tomaca madura en rodanxes
- 200 g de nap
- 8 rondanxes de creïlles
- 1 maneta de porc
- 160 g de costelles
- 400 g d'espinada de porc
- 50 ml d'oli d'oliva
- Sal, pebre roig dolç i 4 brins de safrà

Elaboració

1. En una olla, calfar l'oli i sofregir l'espinada i la maneta trossejada fins a daurar-les. Afegir el nap tallat i ofegar. Incorporar el pebre roig dolç, el safrà i els cigrons, cobrir amb aigua i deixar coure. Retirar les espinades i reservar el caldo i la resta d'ingredients. **2.** En una cassola de fang, afegir la resta de l'oli i sofregir, per aquest ordre: costelles, cansalada, creïlla, cabeça d'alls i botifarres de ceba. **3.** Incorporar l'arròs. Rectificar de sal el caldo i afegir-lo (el doble de caldo quend'arròs). Col·locar la tomaca per damunt. **4.** Introduir en el forn precalfat a 190º durant uns 18 minuts. Retirar i deixar reposar 5 minuts abans de servir.

Paella de verdures



Ingredients (4 persones)

- 400 g d'arròs varietat Albufera (D.O. Arròs de València)
- 250 g de floricol
- 2 pebres rojos dolços
- 100 g de bajoqueta plana
- 50 g de fesols
- 100 g de faves tendres
- 1 manoll d'alls tendres
- 1 manoll d'espinacs
- 2 carxofes
- 2 tomaques madures
- 4 dents d'all
- 3 tassetes d'oli d'oliva
- Safrà, pebre dolç, sal i aigua

Elaboració

1. Netejar i trossejar totes les verdures. **2.** En una paella, calfar l'oli i fregir els pebres rojos dolços. Retirar i reservar. A continuació, sofregir la resta de verdures fins que estiguen ben fetes. **3.** Afegir la tomaca ratllada i els alls picats, i cuinar uns minuts. Incorporar l'arròs i ofegar junt amb les verdures. Afegir pebre dolç i aigua. **4.** Cuinar a foc fort 10 minuts. Afegir els pebres rojos dolços reservats, abaixar el foc i continuar la cocció uns 10 minuts més. **5.** Retirar del foc i deixar reposar uns minuts abans de servir.