



SABOREA VINARÒS

EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES AL MEDITERRANI

EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES EN MÉDITERRANÉE

Al ritme del
Mediterrani

VINARÒS

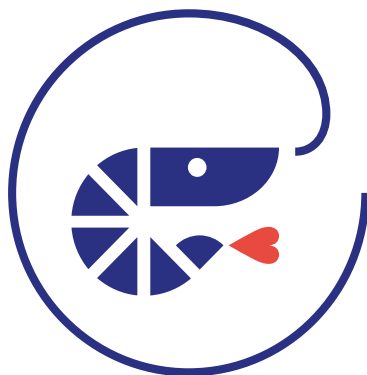


CASTELLÓ / COMUNITAT VALENCIANA



Vinaròs viu i creix al costat del mar Mediterrani, al nord de la Comunitat Valenciana i ofereix un gran ventall d'experiències gastronòmiques que seran un plaer per al visitant. La Dieta Mediterrània ha sigut declarada Patrimoni Cultural Immaterial per la UNESCO.

Vinaròs vit et grandit au bord de la mer Méditerranée, dans le nord de la Communauté valencienne, et offre un grand éventail d'expériences gastronomiques qui feront le délice des visiteurs. La diète méditerranéenne est déclarée Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.



Al ritme del Mediterrani

09

EL REBOST DE VINARÒS

LE GARDE-MANGER DE VINARÒS

23

EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES

35

ON MENJAR I BEURE

OÙ BOIRE ET MANGER

41

RECEPTES

RECETTES



GASTRONOMIA MEDITERRÀNIA

GASTRONOMIE MÉDITERRANÉENNE

A Vinaròs es fusionen els millors productes de la mar i l'horta valenciana, i donen com a resultat un clar exponent de la varietat i l'exquisidesa de la dieta mediterrània. Els arrossos, el peix, el marisc i especialment el llagostí de Vinaròs, de reconeguda fama en el món gastronòmic pel seu sabor i qualitat, són la base culinària dels plats més variats i saborosos que de ben segur que t'atraparan.

Vinaròs és terra de la comarca del Maestrat, situada entre dues regions, la valenciana i la catalana, cosa que li atorga una singularitat especial, també reflectida en la seua gastronomia. Els ingredients i productes principals que caracteritzen la gastronomia vinarossenca, a més del llagostí, són les galeres, les anxoves i sardines, però també els arrossos, la fideuà i els cocs. De postres una de dolços, per als més llépols, els cocs i pastissets artesans, o fruita de la terra. A més, té un tresor ancestral, les oliveres mil·lenàries, que arrelades al Maestrat fa molts segles, ens retornen un oli carregat d'aroma, sabor i emotivitat històrica.

Les meilleurs produits marins et maraîchers de la région se donnent rendez-vous à Vinaròs pour composer la mosaïque variée et raffinée de la diète méditerranéenne. Le riz, les poissons et fruits de mer, et la gamba de Vinaròs, célèbre dans le monde gastronomique pour sa saveur et sa qualité, sont la base culinaire de plats variés et savoureux qui ne manqueront pas de vous séduire.

Vinaròs appartient à la comarque du Maestrazgo, située entre la région valencienne et la région catalane qui lui confèrent sa personnalité particulière, également exprimée dans sa gastronomie. Les principaux ingrédients et produits qui caractérisent la gastronomie de Vinaròs, outre la gamba, sont les crevettes-mantes, les anchois et les sardines, ainsi que les plats de riz, la fideuà et les cocs. Les amateurs de desserts ne seront pas en reste avec les cocs et pâtisseries artisanales ou les fruits locaux. Vinaròs possède en outre un trésor ancestral, ses oliviers millénaires enracinés dans le Maestrazgo depuis de nombreux siècles, qui produisent une huile chargée d'arômes, de saveurs et d'histoire.





EL REBOST DE VINARÒS

Le garde-manger de Vinaròs





EL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

LA GAMBA DE VINARÒS

A la costa de Vinaròs hi ha caladors rics i abundants que ofereixen una gran varietat de peixos i mariscos, entre ells el llagostí. El llagostí de Vinaròs és diferent respecte a altres captures de la costa mediterrània, a causa de les aigües de baixa salinitat del litoral i un clima suau i temperat durant tot l'any, combinació que dona lloc a una elevadíssima qualitat.

D'aspecte, és un llagostí increïble, tant per l'el·legància i subtileza extremes, com per la seua textura i carnositat. Un producte incomparable i únic amb una producció limitada i localitzada al litoral mediterrani d'aigües transparents que va des del Delta de l'Ebre fins a Peníscola.

El podem conèixer i apreciar-ne les característiques amb les visites guiades a la subhasta o provant-lo en algun dels restaurants o al Mercat de Vinaròs, on podem comprar-los i ens els cuinaran al moment.

La côte de Vinaròs possède des zones de pêche abondantes et riches qui offrent une grande variété de poissons et de fruits de mer, notamment la gamba. La gamba de Vinaròs est différente des autres captures de la côte méditerranéenne, en raison de la faible salinité des eaux du littoral et d'un climat doux et tempéré toute l'année. Cette combinaison se traduit par une qualité exceptionnelle.

L'élégance de son aspect extérieur et la subtilité de sa texture et de sa chair sont incomparables. C'est un produit unique, dont la production est limitée aux eaux transparentes de la côte méditerranéenne qui s'étend du delta de l'Èbre à Peñíscola.

Pour le découvrir et apprécier ses qualités, participez aux visites guidées de la vente aux enchères ou goûtez-le dans l'un des restaurants de Vinaròs. Vous pouvez aussi acheter des gambas sur le marché, et les faire cuisiner devant vous.





LA GALERA

LA CREVETTE-MANTE

La galera ha anat adquirint rellevància gastronòmica, i ha passat de ser un producte de rebuig o que només es feia servir per a caldos i fons, a convertir-se en el producte central d'unes jornades gastronòmiques en què participen un bon nombre de restaurants, elaborant receptes tradicionals i varietat de plats interessants i creatius amb ella com a protagonista.

El seu sabor és exquisit, de manera que, malgrat la dificultat que presenta la seua pell robusta, cada vegada és més popular menjar-la com un marisc convencional, a la planxa o bullida.

La crevette-mante a acquis avec le temps une grande importance gastronomique. Anciennement un produit de rebut, ou employé uniquement dans les bouillons ou fonds, elle est devenue le produit phare de journées gastronomiques auxquelles participent de nombreux restaurants qui élaborent des recettes traditionnelles et une grande diversité de plats créatifs où elle joue la vedette.

Sa saveur est exquise, et en dépit de sa peau cuirassée récalcitrante, elle est de plus en plus consommée comme un fruit de mer conventionnel, grillé ou bouilli.





ANXOVES I SALAONS

ANCHOIS ET SALAISONS

Vinaròs és un dels principals ports del Mediterrani pel que fa a captures de peix blau i això es tradueix en la producció de peixos en conserva i salaons. Alguns d'aquests productes es poden adquirir al Mercat Municipal.

Vinaròs est l'un des principaux ports de la Méditerranée pour la pêche de poisson bleu, et produit également des conserves et salaisons de poisson. Vous pourrez acheter certains de ces produits sur le Marché municipal.



FORNS I PASTISSERIES TRADICIONALS

BOULANGERIES ET PÂTISSERIES TRADITIONNELLES





A Vinaròs trobaràs unes rutes pensades per als amants del dolç i de les pastes més artesanes de forners i pastissers. Ens referim a les rutes Vinaròs Llèpol i Vinaròs al Forn i es poden adquirir a l'Oficina de Turisme. Permeten conèixer unes especialitats que no et pots perdre.

Vous trouverez à Vinaròs des itinéraires pensés pour les amateurs de sucreries et de pâtisseries artisanales. Il s'agit des itinéraires « Vinaròs sucré » (Vinaròs Llèpol) et « Vinaròs à la boulangerie » (Vinaròs al Forn) que vous pouvez acheter à l'office du tourisme. Ils vous permettront de découvrir des spécialités à ne pas manquer.



OLI MIL·LENARI

HUILE D'OLIVE MILLÉNAIRE

Vinaròs i el territori del Sénia és la zona del món amb major densitat d'oliveres mil·lenàries. D'aquestes olives s'elaboren olis d'oliva verge extra únics i irrepetibles pel seu origen, textura i sabor especial. Visitar el nostre territori i veure aquests autèntics monuments naturals és un plaer per a tots els sentits.

Vinaròs et le territoire du Sénia est la zone avec la densité d'oliviers centenaires la plus élevée au monde. Ces oliviers produisent des huiles d'olive extra vierges uniques, en raison de leur origine, leur texture et leur saveur particulière. Visiter notre territoire et contempler ces authentiques monuments naturels est un plaisir pour tous les sens.



FER EL VERMUT «LA BICICLETA»

LA BICICLETA, NOTRE VERMOUTH

Avui dia, ja gairebé ningú no dubta que aquesta beguda és una de les que més bé acompanya un pica-pica o un aperitiu abans de dinar o de sopar. Cada productor té una fórmula diferent per a elaborar el seu vermut, per això no n'hi ha dos d'iguals, uns són més dolços i altres més amargs. En tot cas, quan a Vinaròs fem el vermut, la nostra bicicleta, ho fem sempre amb una mica de sífó, una rodanxa de taronja dels nostres camps i una mica de gel. La bicicleta forma part de la nostra cultura gastronòmica.

Aujourd'hui, plus personne ne doute que cette boisson est l'une des meilleures pour accompagner des tapas ou un apéritif. Chaque producteur a une formule différente pour confectionner son vermouth, il n'y en a donc pas deux identiques, certains sont plus sucrés et d'autres plus amers. En tout cas, quand à Vinaròs nous prenons un vermouth (fem el vermut), pour préparer notre bicicleta nous lui ajoutons toujours un peu d'eau gazeuse, une tranche d'orange de nos champs et quelques glaçons. La bicicleta fait partie de notre culture gastronomique.



TARONGES I MANDARINES

ORANGES ET MANDARINES

Aquestes fruites cítriques adquireixen un sabor inconfusible a la nostra terra gràcies a l'envejable clima mediterrani, en què el sol i la mar són els principals protagonistes.

A Vinaròs hi ha grans extensions de camps de tarongers i mandariners, igual que a altres llocs de la Comunitat Valenciana. Però només aquí podreu tastar la que es considera la millor taronja del món, la navelate de Vinaròs.

Ces agrumes acquièrent une saveur unique sur notre terre grâce à son climat méditerranéen idéal, où le soleil et la mer sont les principaux protagonistes.

Vinaròs possède de grandes étendues de champs d'orangers et de mandariners, comme on en trouve ailleurs dans la Communauté valencienne. Cependant, c'est seulement ici que vous pourrez goûter l'orange qui est considérée comme la meilleure du monde, la Navelate de Vinaròs.





EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES

Expériences gastronomiques





LES RUTES «SABOREA VINARÒS»

LES ITINÉRAIRES SABOREA VINARÒS

La gastronomia vinarossenca ha marcat tendència respecte a innovació i qualitat. Per això, Vinaròs forma part de Saborea España, la marca de referència del turisme gastronòmic espanyol. Una plataforma nacional amb vocació internacional que potencia el turisme i la gastronomia del país, formada per les principals entitats gastronòmiques nacionals.

Anima't a descobrir les experiències gastronòmiques de Vinaròs i el seu entorn a través de les rutes «Saborea Vinaròs», que han sigut planificades i creades per experts per donar a conèixer la nostra gran qualitat gastronòmica.

La gastronomie de Vinaròs a créé une tendance en matière d'innovation et de qualité. C'est pourquoi Vinaròs fait partie de « Saborea España », la marque de référence du tourisme gastronomique espagnol. Cette plateforme nationale à vocation internationale qui promeut le tourisme et la gastronomie dans le pays est composée des principales entités gastronomiques nationales.

Découvrez les expériences gastronomiques de Vinaròs et de ses environs à travers les itinéraires « Saborea Vinaròs » conçus par des experts pour faire découvrir nos atouts gastronomiques.

Més informació
sobre la ruta



DE LA MAR A LA TAULA

DE LA MER À LA TABLE

A primera hora del matí, al port de Vinaròs una barca pesquera tradicional t'espera per embarcar-te en l'experiència de ser mariner per un dia.

Dès l'aube, dans le port de Vinaròs, vous embarquerez dans un bateau de pêche traditionnel pour découvrir la vie de marin le temps d'une journée.

Més informació
sobre la ruta



SABORS MIL·LENARIS

SAVEURS MILLÉNAIRES

Sabies que en temps de Constantí I, emperador romà al segle IV, es van plantar algunes de les oliveres que encara podem contemplar avui al nostre territori? Vinaròs posseeix un patrimoni natural envejable. Descobreix la bellesa en un recorregut per paratges increïbles. Passeja entre oliveres monumentals mil·lenàries mentre assaboreixes el seu oli d'oliva verge extra.

Saviez-vous que certains des oliviers qui peuplent notre territoire aujourd'hui encore ont été plantés sous l'empire de Constantin Ier, empereur de Rome au IVe siècle ? Vinaròs possède un patrimoine naturel enviable. Découvrez sa beauté dans un parcours ponctué de sites à couper le souffle. Promenez-vous parmi les imposants oliviers millénaires tout en savourant leur huile d'olive extra vierge.

Més informació
sobre la ruta



TORNEM A LES ARRELS

RETOUR AUX SOURCES

Als voltants de Vinaròs hi ha tresors gastronòmics amagats. En aquest recorregut, i en companyia de productors experts locals, participarem activament en la recollida de productes com tòfones negres o bolets. Anima-t'hi!

Les alentours de Vinaròs regorgent de trésors gastronomiques cachés. Dans cet itinéraire, vous serez accompagnés de producteurs experts locaux et participerez activement à la collecte de truffes noires ou de champignons. Une expérience unique !

Més informació
sobre la ruta



CONSERVANT TRADICIONS

ESPRIT DES TRADITIONS

Els mariners porten la pesca al port per preparar-la. Aquesta ruta et permetrà conèixer el lloc on es transforma el peix blau en salaons i també tastar alguns plats característics.

Les pêcheurs ramènent leurs prises au port pour que le poisson soit préparé. Cet itinéraire vous permettra de connaître l'endroit où le poisson bleu se transforme en salaison et vous y dégusterez également des spécialités locales.

Més informació
sobre la ruta



ARTESANS DEL SABOR

ARTISANS DES SAVEURS

A través d'aquest recorregut tindràs l'oportunitat de conèixer els artesans que treballen la vinya. I per acompanyar el vi, què millor que una degustació de formatges artesans? Descobreix les històries apassionants i els sabors increïbles que s'amaguen a les vinyes i la cultura del vi a Vinaròs.

Lors de cette visite, vous aurez l'occasion de rencontrer des viticulteurs. Et pour accompagner le vin, rien de tel qu'une dégustation de fromages artisanaux ! Découvrez les histoires passionnantes et les saveurs incroyables qui se cachent derrière les vignobles et la culture du vin de Vinaròs.

Més informació
sobre la ruta



LA TARONJA POSA EL SABOR AL MEDITERRANI

L'ORANGE DONNE SON GOÛT À LA MÉDITERRANÉE

Un recorregut que et submergirà a la cultura cítrica experimentant noves sensacions i descobrint els secrets més ben guardats d'una de les millors taronges del món, la navelate de Vinaròs i altres delícies culinàries del mediterrani.

Un itinéraire qui vous plongera dans la culture des agrumes, vous fera vivre de nouvelles sensations et vous fera découvrir les secrets les mieux gardés de l'une des meilleures oranges du monde, la Navelate de Vinaròs, et d'autres délices culinaires de la Méditerranée.



CALENDARI GASTRONÒMIC

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Febrer - març

GASTROFESTIVAL DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

TAPA TOUR DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Maig

FESTIVAL DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Maig

CONCURS NACIONAL DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Juny

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Juny

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Setembre - octubre

JORNADES DE LA CUINA DEL RANXO MARINER

Setembre - octubre

JORNADES DE LA CUINA DELS ARROSSOS

Octubre - novembre

TAST DEL TERRITORI

Un cop al mes durant tot l'any, podem degustar els millors productes de la zona al mercat municipal.



JOURNÉES DE LA CUISINE DE LA CREVETTE-MANTE

Février-mars

FESTIVAL GASTRONOMIQUE DE LA GAMBA DE VINARÒS

TAPA TOUR DE LA GAMBA DE VINARÒS

Mai

FESTIVAL DE LA GAMBA DE VINARÒS

Mai

CONCOURS NATIONAL DE CUISINE APPLIQUÉE À LA GAMBA DE VINARÒS

Juin

JOURNÉES DE LA CUISINE DE LA GAMBA DE VINARÒS

Juin

JOURNÉE MONDIALE DE LA TAPA

Septembre-octobre

JOURNÉES DE LA CUISINE DE LA FERME MARINE

Septembre-octobre

JOURNÉES DE LA CUISINE DES PAELLAS

Octobre-novembre

TAST DEL TERRITORI

Une fois par mois, tout au long de l'année, nous pouvons déguster les meilleurs produits de la région sur le marché municipal.





ON MENJAR I BEURE

Où boire et manger



ESTABLIMENTS ASSOCIATS A CASTELLÓ RUTA DE SABOR

ÉTABLISSEMENTS ASSOCIÉS À CASTELLÓ RUTA DE SABOR

EL BERGANTIN

RESTAURANT



- 🏠 Carrer del Varador, s/n, Vinaròs
- ☎ 627 52 31 14
- 🌐 www.restaurantebergantin.com

LA ISLA

RESTAURANT



- 🏠 Passeig Sant Pere 5, Vinaròs
- ☎ 964 45 23 58
- 🌐 www.restaurantelaislavinaros.com



RAFEL LO CRISTALERO

RESTAURANTE

- 🏠 Carrer de Cervantes, 2, Vinaròs
- ☎ 964 40 20 48
- 🌐 www.rafellocristalero.es

NOU BAR

GASTROBAR

- 🏠 Avinguda del País Valencià, 7, Vinaròs
- ☎ 964 45 27 72
- 🌐 www.noubarvinaros.com

NOU PARADA

RESTAURANTE

- 🏠 Carrer de Sant Cristòfol, 2, Vinaròs
- ☎ 964 82 61 14

LA CARABASSA

GASTROBAR

- 🏠 Carrer de Lluís Santapau, 10, Vinaròs
- ☎ 964 45 57 28

MÉS ESTABLIMENTS AQUÍ
PLUS D'ÉTABLISSEMENTS ICI



LA BODEGUETA DE SANT VICENT

COMERÇ / GASTROBAR

- 🏠 Carrer de Sant Vicent, 8, Vinaròs
- ☎ 964 45 16 20
- 🌐 www.bodegueta.es

MERCAT MUNICIPAL DE VINARÒS

MERCAT

- 🏠 Plaça de Sant Agustí, 8, Vinaròs
- ☎ 964 45 59 31
- 🌐 www.mercatdevinaros.es

LO CAPRITXO

GASTROBAR

- 🏠 Carrer Mare de Déu del Socors, 37, Vinaròs

NOU CASABLANCA

HOTEL



- 🏠 Carrer de Santa Anna, 30, Vinaròs
- ☎ 964 45 04 25
- 🌐 www.noucasablancavinaros.com

saborea**vinaròs**
TASTING**VINARÒS**



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

UNA PROVÍNCIA PER A RECÓRRER-LA AMB ELS 5 SENTITS

Si t'agrada sentir el que és autèntic, l'element diferenciador Castelló Ruta de Sabor et permet conèixer de prop i assaborir l'excel·lència i qualitat dels millors productes i gastronomia d'aquesta província, capital de la dieta mediterrània. Tenim una ruta infinita de sabors que ens dona motius per creure en la riquesa i prosperitat de la nostra terra. Més informació a castellorutadesabor.dipc.as

UNE PROVINCE À PARCOURIR AVEC LES 5 SENS

Si vous aimez l'authenticité, le label Castelló Ruta de Sabor vous permet de découvrir et de déguster l'excellence et la qualité des meilleurs produits et de la gastronomie de cette province, capitale de la diète méditerranéenne. Notre itinéraire infini de saveurs nous donne toute confiance en la richesse et la prospérité de notre terre. Pour plus d'informations, consultez castellorutadesabor.dipc.as



RECEPTES

Recettes

ALLIPEBRE DE RAPE Y LANGOSTINOS DE VINARÒS

4 PERSONES

RECIPE IN ENGLISH



INGREDIENTS

- > 8 talls de rape amb espina
- > 8 llagostins
- > 12 grans d'all sense pelar
- > 1,2 litres de caldo de peix roig
- > 1 cullerada de pimentó dolç
- > 1 got de vi blanc
- > 2 pestetes petites
- > Farina
- > Oli d'oliva verge extra
- > 1 litre d'aigua o caldo de peix
- > Sal

PREPARACIÓ

Salarem el peix i els llagostins generosament. En una cassola fonda i ampla, amb un bon raig d'oli d'oliva, fregirem lleugerament el rap enfarinat i els llagostins i els reservarem.

A la mateixa cassola hi sofregirem els alls sencers i sense pelar fins que queden ben daurats. Hi afegirem les pestetes, el pimentó dolç i els sofregirem amb el vi blanc vigilant que no se'ns cremen. Una vegada evaporat el vi, hi abocarem un litre d'aigua o de caldo de peix i ho deixarem bullir durant 10 minuts a foc mitjà. Rectificarem de sal, hi incorporarem el rap i el courem durant cinc minuts a foc suau. Hi afegirem els llagostins i acabarem la cocció 2 minuts més rectificant la sal.

Si volguéssim donar-li consistència al suc, podríem afegir amb els llagostins dues cullerades d'una picada feta amb una llesca de pa fregit, 6 ametles fregides i, si en tenim, un trosset de fetge de rap també fregit.

Com no podia ser d'altra manera, les patates serviran per allargar el plat en cas que es presente visita inesperada, cosa que a la barca no passava mai.

ARRÒS AMB GALERES

4 PERSONES

RECIPE IN ENGLISH



INGREDIENTS

- > 300 g d'arròs redó
- > 8 galeres
- > 2 sépies senceres
- > 1,2 litres de caldo de peix roig
- > 4 branques de coliflor
- > 1 patata mitjana
- > 2 grans d'all
- > 1 tomata madura
- > Julivert
- > Brins de safrà
- > Pimentó dolç
- > Oli d'oliva verge extra

PREPARACIÓ

Partint de la base que ja tenim el caldo preparat, netejarem les sépies.

Farem una picada amb els alls, la tomata pelada, el julivert i el safrà.

En una cassola baixa i ampla amb oli d'oliva sofregirem les galeres salades durant un parell de minuts i les reservarem. A la mateixa cassola daurarem la sépia tallada a daus regulars fins que deixi anar tota l'aigua. Hi incorporarem la patata tallada a daus irregulars i la coliflor. Quan agafen color, hi afegirem la picada i el pimentó dolç i ho sofregirem fins que es redueixca.

A continuació hi abocarem l'arròs i ho remenarem vigilant que no es cremen els grans.

Hi incorporarem el caldo de peix que tindrem bullint a part. Ho deixarem bullint tot durant 5 minuts a foc alt i 8 minuts més a foc suau. Comprovarem si està bé de sal.

Hi incorporarem les galeres que havíem reservat, apagarem el foc i ho deixarem reposar entre 3 i 5 minuts.

Ho servirem en plats fondos, ja que es tracta d'un arròs caldós.

LLAGOSTÍ DE VINARÒS AMB OUS FREGITS DEL CORRAL

RECIPE IN ENGLISH



INGREDIENTS

- > 5 llagostins de Vinaròs frescos
- > 2 ous de corral
- > 1 gra d'all sec
- > Oli d'oliva
- > Sal grossa
- > Pesteta

PREPARACIÓ

En una cassola de fang, daurarem amb oli l'all laminat amb la pesteta (només un trosset per a potenciar el sabor). Una vegada daurat, hi afegirem els llagostins, els remenarem i rectificarem de sal, si cal.

Quan ja estiguen cuits, els retirarem de la cassola i els pelarem. Reservarem els caps. En el mateix oli prepararem dos ous fregits.

Servirem els ous fregits en un plat ben ample i damunt hi afegirem els llagostins amb les làmines d'all fregits i regats generosament amb l'oli amb què els hem fregit.

Finalment, hi tirem una mica de sal grossa.

És un plat que demana sucari-hi molt de pa.

PA CREMAT AMB ESSÈNCIA DE TARONJA

CA MASSITA

2 PERSONES



PREPARACIÓ

Barregem tots els ingredients, excepte l'oli.

A continuació, hi afegim l'oli a poc a poc, en tres vegades, sense deixar d'amassar durant uns 15 minuts, quedarà una massa fina i elàstica.

Formem peces d'uns 120 g i les deixem reposar fins que doblen la mida.

Les pintem amb ou batut, les empolvorem amb sucre i les posem el forn a 180° durant uns 15 minuts.

En traure-les del forn, les pintem amb anís dolç i ratlladura de taronja.

INGREDIENTS

- > 250 ml d'oli d'oliva
- > 250 g de sucre
- > Ratlladura d'una taronja
- > 30 ml d'aiguanaf
- > 4 ous
- > 1200 g de farina de força
- > 100 g de llevat de forner
- > 250 g de massa mare

MOLLET CARLES SANTOS

CARME RUSCALLEDA



PREPARACIÓ E INGREDIENTS

PREPARACIÓ DEL PEIX

(Reservem l'interior: el fetge i l'estómac per a preparar la salsa «Òpera»). Els escatem amb delicadesa. Retirem l'espina central, els laterals i l'interior mantenint els filets units amb el cap.

Buidem els caps per davall, per reduir-lo i assegurar-ne la cocció.

Reservem el peix net.

- › 6 mollets grans i frescos

RECEPTA BOTIFARRÓ MAGRE VEGETAL

Saltegem lleugerament les verdures. Passem per la paella les verdures uns 2 minuts, salpebrem, apartem la paella del foc, hi afegim la carn picada, tornem a salpebrar, barregem i reservem.

- › 100 g de papada de porc picada
- › 50 g de cansalada viada de porc picada
- › 20 g de bajoques escaldades
- › 20 g d'espínacs escaldats i picats
- › 2 g de julivert escaldat i picat
- › 10 g de porro escaldat
- › 20 g de pinyons picats
- › 20 g de panses picades
- › Sal
- › Pebre
- › Oli d'oliva verge extra

RECEPTA PER ALS LLAGOSTINS

Pelem i polim els llagostins, mantenim la pell de les puntes de les cues, retirem la tripa interior i reservem. Reservem també els caps per a preparar la salsa «Òpera».

- › 6 llagostins de Vinaròs, de mida mitjana.

RECEPTA PER A LA SALSÀ PEBRESCU

Triturem els ingredients al morter molt fi i ho lliguem amb una cullerada d'oli i el vinagre. Reservem la salsa obtinguda.

- > 2 grans d'all torrats
- > 1 pimentó verd torrat
- > 1 cullerada de mostassa verda
- > 20 fulles de julivert
- > 6 ametles torrades
- > 1 carquinyol
- > 1 cullerada d'oli d'oliva verge extra
- > ¼ de cullerada de vinagre

RECEPTA SALSÀ ÒPERA

Daurem els caps dels llagostins amb un fil d'oli, salpebrem.

Hi afegim l'interior dels mollets.

Afegim al sofregit l'all picat, la tomata ratllada i la polpa de nyora, i ho deixem sofregir tot a foc lent uns 15 minuts.

Afegim al sofregit la cullerada de vi ranci, i en 30 segons, hi afegim l'aigua mineral, ho deixem coure molt lentament 5 minuts, afinem el punt de sal i pebre, colem i reservem.

- > 2 tomates madures, ratllades i sense llavors
- > Polpa d'una nyora
- > 1 gra d'all picat
- > 1 cullerada de vi ranci
- > 200 ml d'aigua mineral

RECEPTA TEXTURA «TEIXIT-ROQUÉ»

Barregem els dos líquids (tomata i patata) i els posem a bullir, remenant sense parar durant tres minuts. Salem.

Una vegada obtinguda la pasta, l'estirem sobre paper de forn i l'empolvorem amb l'or en pols. Deixem

assecar durant una nit en un lloc sec, per obtenir la textura transparent, sedosa i seca.

Al dia següent es talla en porcions, s'arremolina com un petit teixit prisat i es torna a posar a assecar al forn a 40°, fins que estiguen cruixents. Reservem en un lloc hermètic.

- > 100 g de patata liquada
- > 50 g de tomata madura liquada
- > Pólvora d'or de bomboneria

ACABAT I PRESENTACIÓ

Agafem el peix que tenim reservat. Tallem el filet del mollet a l'altura de la cintura, piquem, salpebrem i farcim el forat entre el llom i l'espina.

Estirem una làmina de cansalada magra de porc i farcim amb una cullerada de la mescla «magra vegetal», donant-li una forma de botifarró que ha d'unir el cos del mollet amb la cua del llagostí (tal com es veu a la foto).

Posem el mollet muntat, en una safata per a anar al forn. Aguantem la cua del llagostí amb un escuradents per mantenir-la dreta. Fornegem a 190° amb oli i vermut, durant 3 minuts.

Ho servim en un plat calent, sobre una pinzellada de salsa «Òpera» i una cullerada de salsa «pebrescu» al costat. Recuperem el suc de la cocció que quedarà al fons de la safata del forn i l'afegim sobre el peix. Ho presentem amb el teixit «Roqué» sobre el llom dels mollets.





Turisme

VINARÒS



COM ARRIBAR

COMMENT ARRIVER





Tourist Info Vinaròs

Passeig de Colom s/n
 +34 964 45 52 53
 vinaros@touristinfo.net
 www.turisme.vinaros.es

