



# SABOR A FIESTA



*Lucentum*



LUCENTUM

# SABOR A FIESTA



Federación Provincial  
de Asociaciones de  
Consumidores, Usuarios y  
Amas de Casa de Alicante

**Edita:** Federación Lucentum

**Diseño:** Zero Zero

**Imprime:** Ingra

**Colabora:** Patronato Provincial de Turismo  
Costa Blanca



---

**M<sup>a</sup> Soledad Morales Gisbert**

Presidenta de la Federación Lucentum de Amas de Casa y Consumidores de Alicante

---

Las fiestas populares y la gastronomía tradicional son el alma de cualquier tierra. En la provincia de Alicante, donde el mar y la montaña se abrazan en un mosaico de paisajes y culturas, estos dos elementos se entrelazan en una sinfonía de colores, sabores y tradiciones que han perdurado a lo largo del tiempo. Desde la Federación Provincial de Fiestas Lucentum, nos sentimos orgullosos de presentar este libro de recetas, en el que hemos querido rendir homenaje a la riqueza culinaria de nuestra región, vinculada estrechamente a las festividades de los pueblos y ciudades de nuestra provincia.

Alicante es una provincia diversa, donde cada rincón ofrece un reflejo de la historia que lo ha moldeado, y donde la gastronomía es una de las expresiones más claras de su identidad. En este recorrido culinario, no solo exploraremos los platos más emblemáticos de cada comarca, sino que también nos adentraremos en las celebraciones que han dado vida a estas recetas, muchas de ellas ligadas a momentos clave del calendario festivo.

En el norte, en la comarca de la Marina Alta, nos encontramos con platos marineros, olletas, y arroces que acompañan a las celebraciones de poblaciones como Dénia, Javea o Pego. Suculentos guisos que resalta el legado pesquero de la zona. Al adentrarnos en la montaña, nos encontramos con tradiciones singulares como La Corriola de Cocentaina o el antiquísimo rito de Pa Beneit de Torremanzanas.

En la zona central de la provincia, en el corazón de l'Alcoià y el Comtat, encontramos platos tan destacados como La Olleta Alcoyana tan arraigada a la fiesta de Moros y Cristianos que por San Jorge, patrón de la ciudad, calienta el cuerpo y el alma en los días de celebración. Y qué decir del un buen plato de Llegum que se desgusta en la singular fiesta de los Enfarinats de Ibi.

El sur de Alicante, con sus extensos campos de huerta y su cercanía al Mediterráneo, nos ofrece un abanico de sabores que nos recuerdan la importancia de la tierra fértil. La Vega Baja es conocida por su caldero, una receta de arroz y pescado que resplandece en las festividades de Semana Santa en localidades como Torrevieja y Guardamar del Segura. Sin olvidar el famoso arroz con costra, un plato que se elabora en las reuniones familiares de Navidad y que nos transporta al corazón de la tradición alicantina.

# PRÓLOGO

---

**M<sup>a</sup> Soledad Morales Gisbert**

Presidenta de la Federación Lucentum de Amas de Casa y Consumidores de Alicante

---

Por supuesto, no podemos dejar de mencionar la repostería alicantina, tan presente en fiestas y celebraciones. Las toñas, el turrón de Jijona o los rollets de anís son dulces que se preparan con cariño en cada hogar, acompañando momentos de alegría y unión durante las festividades navideñas o las fiestas de las Cruces de Mayo.

Este libro, que la Federación Provincial de Fiestas Lucentum ha elaborado con esmero, es un tributo a la esencia de nuestra tierra. Las recetas que aquí compartimos no son solo un reflejo de la habilidad culinaria de los alicantinos, sino también un testimonio de su amor por las tradiciones y las fiestas que mantienen vivo el espíritu comunitario. Invitamos a los lectores a recorrer esta maravillosa geografía gastronómica, a cocinar con los sabores del pasado, y a saborear, con cada bocado, la historia y la cultura que hacen de Alicante un lugar único.

¡Bienvenidos a esta fiesta de sabores, tradiciones y alegría!

LUCENTUM

---

# RECETAS

---

---

## LUNES DE PASCUA Y LUNES DE SAN VICENTE

---



Coincidiendo con el Lunes de Pascua y el Lunes de San Vicente, en Albaterra es típico preparar lo que allí se llama Plato Ligero, un postre que se degusta y se disfruta con la familia y los amigos, pero que de ligero tan solo tiene el nombre. .

En cada una de las casas, cada familia le da su propio toque al Plato Ligero, su propia variación, con la utilización de chocolates o vainillas. Este plato nace por la necesidad de aprovechar aquellas monas que se consumían

sobre pascua y que pasados unos días habían sobrado y podían echarse a perder. Para aprovechar de alguna manera estas monas de pascua que ya comenzaban a ponerse duras, nace el postre Plato Ligero, así con los restos de las monas que no se comían estos días, era con lo que se formaba el Plato Ligero, además de con licores que también sobraban de esos festivos de la semanas santa. Es un plato fácil de hacer y ligero por lo rápido de comer.

## Plato ligero

### Ingredientes

1 mona de pascua o 500 grs. de magdalenas  
bizcochadas  
5 huevos  
Azúcar  
300 ml de leche  
Canela  
Licor de anís u otro licor



---

## Plato ligero

---

### Preparación

1. En primer lugar se separan las claras de las yemas que se vierten sobre un bol y se bate con azúcar y la leche y después, se añade el licor al gusto y se mezcla bien todo.
2. En un plato hondo se pone la mona o las magdalenas bizcochadas y se desmiga, se añade por encima la mezcla elaborada anteriormente, de manera uniforme para que quede todo bien impregnado .
3. En otro recipiente montamos las claras de los cinco huevos a punto de nieve, durante este proceso se le va añadiendo poco a poco el azúcar.
4. Una vez hecho el merengue se le añade, formando una especie de montaña o volcán, al plato donde tenemos la mona o magdalenas, y se espolvorea canela por encima del merengue al gusto.
5. Se introduce al horno que se encontrará precalentado a 180°C y se baja a 150°C y lo dejamos alrededor de 20 minutos. Y se va observando para que no se queme.
6. Una vez se saca del horno se deja enfriar a temperatura ambiente y se mete al frigorífico, y listo para comer!!!!

## MOROS Y CRISTIANOS



Receta típica de las fiestas de Moros y Cristianos de Alcoy

La primera noche de los Moros y Cristianos, la noche del 21 de abril, es conocida como nit de la l'olla' o nit de los músicos, ya que es un homenaje a todas las bandas y músicos que participaran en los tres días siguientes en los festejos de la ciudad.

A las 21 horas del día 21 da comienzo la fiesta en la plaza de España donde se toca el himno oficial para posteriormente acudir

cada una de las 28 filas a sus diferentes sedes . Allí se celebra una cena donde no faltará La olla ni el café licor.

## Olleta Alcoyana



### Ingredientes

450 grs. de alubias blancas pequeñas  
250 grs. de pencas limpias  
200 grs. de costillas de cerdo  
200 grs. de magro  
2 morcillas de cebolla  
1 nabo  
1 cebolla grande  
Pimienta  
Romero y Tomillo

---

## Olleta Alcoyana

---

### Preparación

1. Se pone a remojo las alubias el día anterior, cambiándoles el agua dos veces, para quitarles el flato.
2. Para cocinarlas, se ponen en una cacerola con agua fría junto con la carne, las pencas y el nabo, cociéndolo todo a fuego lento durante una hora.
3. Se va añadiendo un poquito de agua fría varias veces para mantener la misma cantidad de líquido y conseguir que las alubias queden tiernas.
4. Con la cebolla se hace un sofrito y junto con las morcillas, se incorpora al guiso cuando todos los ingredientes están cocidos.
5. Se sazona entonces (y no antes) con sal y pimienta.
6. Y se aromatiza con romero y tomillo, dejándolo a fuego lento durante otros veinte minutos.

## NOCHE 21 DE DICIEMBRE



Esta cena se celebra en muchos de los hogares y restaurantes de Alcoy, la noche anterior al sorteo de Navidad. Con esta cena se busca atraer a la suerte en la víspera del sorteo de Navidad que se celebra al día siguiente. Cenar como un pobre para atraer la fortuna del sorteo de la lotería del día siguiente. La cena consiste en unas sardinas asadas, huevos fritos y pimientos fritos. Esta tradición solo se realiza en Alcoy, también es típica de otros

pueblos de la comarca de El Contat. En Alcoy, se personalizó, añadiéndole un poco de Pericana al plato. Esta cena se celebra no solo en hogares particulares sino también en todo tipo de asociaciones, peñas, grupos de amigos y filiales de Alcoy.

## Cena de pobre



### Ingredientes

- 2 sardinas de bota o frescas a la plancha
- 1 huevo Frito
- 1 pimiento frito
- Un poco de Pericana

# CUARESMA-SEMANA SANTA



## CUARESMA-SEMANA SANTA



Estilo alcoyano o estilo de la costa, con melva como en Denia o con bacalao como en Alcoy, la borreta es un guiso típico de la cuaresma de la provincia de Alicante que une los platos de pescado con los típicos de la huerta de interior de la provincia de Alicante.

# CUARESMA-SEMANA SANTA



## Borreta



### Ingredientes

½ kg. de espinacas  
2 patatas  
1 pimiento rojo y 1 ñora  
Una cabeza de ajos  
Un vaso de aceite de oliva  
100 grs. de bacalao (fresco o seco) o melva.  
Sal

---

## Borreta

---

### Preparación

1. Pelar la cebolla y los ajos y poner a sofreír en la cazuela. Si añadimos ñora, sofreír levemente este ultimo ingrediente.
2. Se rellena de agua y se echan las patatas para que hiervan durante unos 17 minutos.
3. Cuando la patata está lista se añade el bacalao para que cueza unos 5 minutos. Cuando el bacalao o la melva está lista, apagamos el fuego y añadimos las espinacas que se harán con el calor de la olla.
4. Al servir en cazuelitas de barro, se añade un huevo por persona que se hará con el calor que mantiene el plato.

# MOROS Y CRISTIANOS



El Café Licor es la bebida por excelencia de Alcoi. Es una bebida alcohólica de unos 15 a 20 grados y es una bebida tremendamente popular y vinculada a las fiestas de Moros y Cristianos de Alcoy.

El origen de esta bebida no está claro. Muchos la vinculan con la población de Alcoy, otros con zonas de Galicia y hasta en Jamaica se produjo una receta de licor de café. La fecha de introducción en Alcoy se sitúa a mediados del siglo XIX con la

industrialización de Alcoy.

Esta bebida fue sustituyendo poco a poco al café con aguardiente que consumían los trabajadores en aquella época.

El café licor se utiliza para crear dos conocidos cocteles alcoyanos: PLIS PLAY y MENTIRETA

## Pis Play y Mentireta



### Ingredientes PIS PLAY

Café licor  
Coca cola.

### Ingredientes MENTIRETA

Un tercio de café licor  
Dos tercios de granizado de limón

---

# Pis Play y Mentireta

---

### Preparación PIS PLAY

1. Consiste en mezclar Café licor con coca cola. Se le llama Plis Play y se echa en la misma proporción tanto de café licor como de Coca Cola. Siempre en baso largo y hielo.

### Preparación MENTIRETA

1. Consiste en mezclar un tercio de café licor y dos tercios de granizado de limón. Cuentan que su nombre proviene de Cocentaina, donde decidieron hacer esta mezcla para disimular y ocultar el consumo de alcohol. El granizado de limón atenuaba el color oscuro del café licor y ayudaba a mantener el engaño.

## HOGUERAS DE SAN JUAN

Las Hogueras de San Juan de Alicante tienen una comida tradicional que es la Coca amb Tonyina, semejante a una coca o empanada de atún. La tradición manda en estas fiestas comer la coca y los Bacores ( brevas) el 20 de junio, durante la plantá de las hogueras, aunque muchos alicantinos y sobre todos los hornos de la ciudad lleven días cocriendolas en sus hornos.

Lo más tradicional es degustar la coca y las brevas durante la noche, una vez terminada la planta, contemplando el monumento ya construido y finalizado. Elaborada con atún, cebolla y piñones, y acompañarla de brevas frescas. En los inicios de la fiesta, la coca amb tonyina se entregaba como premio a los voluntarios que ayudaban durante la plantà.

Tanto alicantinos como visitantes consumen la Coca durante todos los días de fiestas, especialmente en las barracas y racós donde se reúnen los festeros.

El consumo de la Coca Amb Tonyina se ha generalizado durante todo el año y ahora es muy facil encontrarla en cualquier pastelería u horno de la ciudad.



ALICANTE

# HOGUERAS DE SAN JUAN



## Coca anb Tonyina



### Ingredientes para la masa

125 cl. Agua  
250 cl. Aceite de oliva  
25 cl. Anís seco  
1/2 kl. Harina  
Sal

### Ingredientes relleno

250 grs. de ventresca de atún  
media cebolla frita  
30 grs. de piñones  
Pimentón dulce

# Coca anb Tonyina

---

### Preparación

1. En un recipiente se echan el aceite, el agua y el anís que deben de hervir.
2. Se le añaden a la harina y se mezcla bien en la batidora hasta que queda una masa consistente. Durante ese proceso lo que más llama la atención es el agradable olor a anís que despide la masa.
3. Con un molde se amasa la base de la coca que es más fina que la que la tapa para que se cueza bien lo que hay en el interior y no quede crudo. Se echa el relleno y se tapa con otra capa de masa.
4. Se pinta con huevo para darle brillantez y color y se mete al horno durante unos 40 minutos a 200 grados de temperatura.

## ROMERIA DE SANTA FAZ



La romería al Monasterio de la Santa Faz, con casi cinco siglos de antigüedad, es una de las principales fiestas alicantinas. A lo largo de 8 kilómetros, La Romería que se celebra entre la Concatedral de San Nicolás y el monasterio de Santa Faz congrega cada año a cerca de 300.000 personas.

Durante ese recorrido, se van colocando las paraetas donde es tradición ofrecer gratuitamente rollos de anís y mistela .

La paraeta municipal del ayuntamiento de Alicante reparte todos los años cerca de 1.200 kilos de rollos de anís y 900 litros de mistela.

# ROMERIA DE SANTA FAZ



# ROMERIA DE SANTA FAZ



## Rollos de anís y mistela



### Ingredientes

80 ml de anís seco  
80 ml de aceite de oliva  
80 grs de azúcar  
275 grs de harina  
1 sobre doble de gasificante  
Ralladura de 1 limón

---

## Rollos de anís y mistela

---

### Preparación

1. Ponemos en un bol el anís seco, el aceite de oliva y el azúcar. Batimos bien hasta que se deshaga el azúcar.
2. Se añade la ralladura de limón y la mitad de la harina con el gasificante. Mezclamos todo y añadimos el resto de la harina. Cuando nos cueste mezclar, pasamos a hacerlo con la mano.
3. Una vez todos los ingredientes integrados, formamos una bola que dividiremos en dos. A uno de los trozos le damos forma de rulo que cortaremos en porciones aproximadamente iguales.
4. Estiramos cada porción y formamos los rollitos. Hacemos lo mismo con la otra mitad de la masa que teníamos reservada.
5. Precalentamos el horno a 180°, metemos los rollitos en la bandeja del horno sobre una base de papel vegetal.
6. Pintamos los rollitos con un poco de agua y añadimos el azúcar espolvoreado.
7. Horneamos durante 20 mn, con calor arriba y abajo.

---

FIESTAS DE EL ARBRET Y SANTÍSIMO CRISTO DEL SAGRARIO Y SAN BLAS

---



## FIESTAS DE EL ARBRET Y SANTÍSIMO CRISTO DEL SAGRARIO Y SAN BLAS

La planta de L' Arbret" es una tradición ancestral donde hombres y mujeres cortan un árbol de unos 20 metros de largo que llevan a cuestras a la plaza frente a la iglesia de Altea, donde permanecerá hasta el final del verano.

Esta tradición, repetida anualmente durante las fiestas de San Juan, tiene su origen en la tradición celta de rendir culto a la fertilidad de la Tierra. Se rinde culto a todo el que lo lleva a cuestras de manera muy divertida a base de agua (que se echan encima) y vino (que beben de los tradicionales botijos). Al sonido de diferentes cánticos la gente les lanza agua.

A lo largo de este trayecto se paran a merendar (embutido y salado con pan).

En la plaza se fija el tronco en un agujero y se asegura con cables, manteniéndolo firme. Algunos asistentes intentan subir al árbol y dejar su camisa lo más alto posible.

La Coca a la Llumà también es típica en las Fiestas Mayores en honor del Stmo. Cristo del Sagrario y San Blass.

A las cocas se les denominó "a la llumà" al realizarse antiguamente a la luz de la lumbre del horno donde se cocían.



## Coca a la Ilumá



### Ingredientes

½ l. de agua  
30 grs. de levadura fresca  
Sal  
½ l. vaso de aceite  
600 grs. de harina  
Embutido

---

## Coca a la Ilumá

---

### Preparación

1. Se mezcla el agua, la harina, el aceite, la levadura y un poco de sal, pero sin abusar ya que el embutido que se le ponga ya ira bien de sal.
2. Se mezcla todo y se aplana en una bandeja. Se deja reposar 40 minutos tapado con un trapo. Es entonces cuanto tiene que subir la masa.
3. Luego se rellena con distinto tipos de embutidos, como blaquito, morcilla, Jamón... y para finalizar se le echa un buen chorro de aceite de oliva.
4. Se mete en el horno durante 30 a40 minutos y a comer.

## DÍA DE LA PURÍSIMA

Durante estas fiestas se desarrolla un hecho singular que es la presentación de todas las chicas de Se toma el 8 de diciembre en las fiestas.

La fiesta es la presentación de todas las chicas de años, denominadas "las purisimas" las feteres"

Durante este día es típico preparar el tradicional Blat Picat



# Blat Picat

---

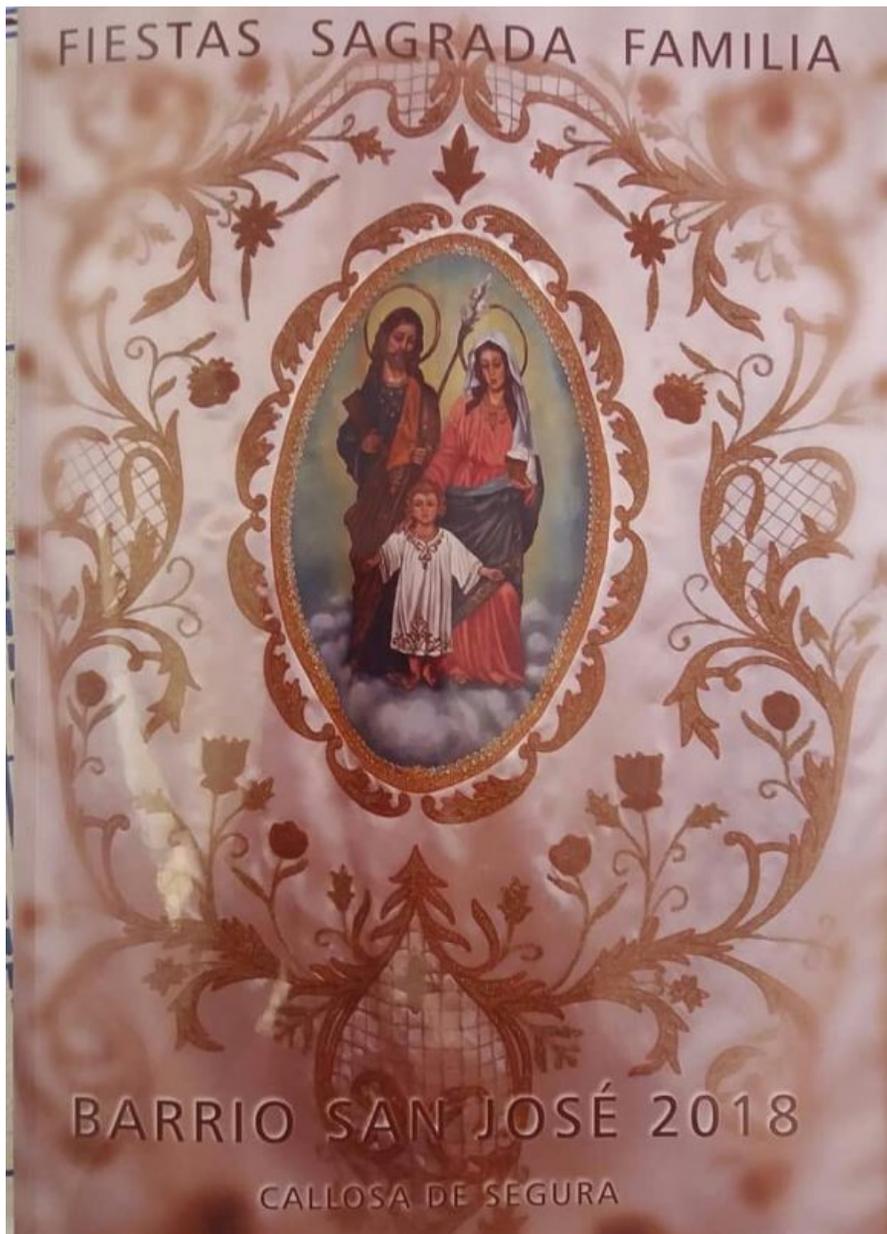
### Ingredientes

250 grs de trigo picado  
100 grs de garbanzos, remojados de la víspera.  
Pencas o cardos  
Acelgas  
1 navicol  
1 patata  
Carne de cerdo y tocino fresco  
1 puñado de caracoles  
Sal  
Aceite

### Preparación

1. Excepto la patata, pondremos todo a cocer en una olla grande durante un tiempo no inferior a tres horas con fuego medio y sin removerlo.
2. Cuando nos parezca cocido, probamos y ajustamos de sal y añadimos las patatas a tacos gruesos.
3. Ajustar la cocción para que cuando estén las patatas quede un poco espeso.
4. Se sirve caliente.
5. En algunos lugares, se sustituyen los garbanzos por habichuelas o por arroz.
6. Las variaciones, al gusto.

FIESTAS DEL BARRIO DE SAN JOSÉ EN HONOR DE LA SAGRADA FAMILIA



### FIESTAS DEL BARRIO DE SAN JOSÉ EN HONOR DE LA SAGRADA FAMILIA



El barrio de San José o de La Frasquitina, levantado en torno al templo de la Sagrada Familia, celebra del 27 de agosto al 3 de septiembre sus fiestas.

Una comisión de fiestas pasa todo un año trabajando y recogiendo donaciones para planificar todo tipo de actividades como la coronación de reinas de fiestas, actos

deportivos, culturales (teatro) y una jornada de convivencia vecinal en torno a las paellas, plato estrella de estas fiestas.

## Arroz con pollo y conejo



### Ingredientes

- 1/2 Pollo o 1/2 Conejo o mitad y mitad.
- 1/2 Vaso de aceite
- 1 Pimiento rojo
- 1 Cebolla
- 1 Tomate
- 1 puñado de arroz por persona
- 1 Vaso de agua por puñado de arroz
- Perejil
- Sal y azafrán

# Arroz con pollo y conejo

---

### Preparación

1. Cortar el pollo o la carne que se vaya a utilizar en trozos pequeños; también cortamos el pimiento en tiras, y troceamos la cebolla y el tomate.
2. Se pone el aceite a calentar en la paella y cuando está un poco caliente se sofríe el pimiento. Se saca y se reserva.
3. Añadimos el pollo, el tomate y la cebolla, se sofríe todo y cuando el pollo esté dorado, se añade el arroz, y se sofríe unos de minutos con todo.
4. Se añade el agua, la sal y el azafrán y se deja hervir unos 18 minutos. Cuando falten unos 5 minutos se añaden los pimientos que habíamos reservado.
5. Cuando pasan los 18 minutos se corta el fuego y se deja reposar unos minutos.

## FIESTA DE NAVIDAD



Muchos de los habitantes de Callosa de Segura celebraban el día de navidad preparando el tradicional cocido de pavo con pelotas. Unos días antes se mataba al pavo que luego se asaba en Nochebuena. La sangre del pavo se reservaba para hacer la pelotas del cocido.

## Cocido de pavo con pelotas



### Ingredientes para el cocido

Pavo  
Garbanzos remojados  
Patatas  
Ternera  
Tocino  
Apio  
Morcillas de Cebolla  
Sal

### Ingredientes para las pelotas

Miga de pan  
Magro de cerdo  
Ternera  
Hígado de Ave  
Longaniza Blanca  
Sangre  
Huevo  
Perejil y piñones  
Ajo y Sal

---

## Cocido de pavo con pelotas

---

### Preparación

1. Poner los garbanzos a remojo la noche anterior.
2. Lavamos y pelamos toda la verdura.
3. En la olla a presión introducimos los garbanzos, la carne y la verdura. Cubrimos todo de agua y añadimos la sal.
4. Lo ponemos a hervir a fuego medio. Veremos que sale una espuma blanca, la retiramos con ayuda de una espumadera y una vez lo tengamos, cerramos la olla y lo cocemos a fuego medio 45 minutos.
5. Transcurrido ese tiempo abrimos la olla, retiramos la calabaza para que no se deshaga e introducimos las patatas peladas. Poniéndolo todo a hervir de nuevo con la olla abierta 15 minutos.
6. Una vez terminado el cocido, apartamos el caldo en otra olla y ponemos a hervir.
7. Preparamos las pelotas, para ello picamos el pan, trocemos los ajos y añadimos todo esto junto con la carne picada, el blanco picado, los piñones y huevos en un bol.
8. Amasamos todo y añadimos sal y un chorro de limón.
9. Hacemos bolas con la mano y las echamos al caldo que está cociendo cuando empiece a hervir. Dejamos cociendo entre 15 y 20 minutos.
10. Se puede servir la verdura y los garbanzos con el caldo y la carne se separa aparte en una fuente, para hacer una pringa.

# FIESTA DE LA INMACULADA CONCEPCION



Son los más pequeños los que más disfrutan de esta fiesta. Se celebra el 8 de diciembre, festividad de la Inmaculada Concepción, una romería llena de alegría y emoción. A partir de las 9:30 parte de la iglesia de Santa María los dulzaineros realizando un pasacalles en donde van "recogiendo" a la gente para subir hasta la hermita de Santa Barbara. A medida que van llegando, todo el mundo, se acercan a tocar la campana, cumpliendo con la tradición de pedirle a la Santa protección y buen tiempo para las cosechas del campo. Antiguamente esta fiesta se celebraba el día de Santa Barbara.

Cuando se llega a la hermita, es tradición comer una rosca redonda de pan conocida como La Corriola, junto con una longaniza roja llamada Voltaeta. Tanto la Corriola como la Voltaeta se preparaban para esta ocasión y es tradición que los más pequeños de la casa se lo regalen a sus abuelos o padrinos.

## La Corriola



### Ingredientes

- 250ml de agua
- 1 cucharilla de aceite de oliva
- 1 cucharada de Sal
- 1 cucharada de miel
- 500 grs Harina de fuerza
- 1 sobre de levadura

# La Corriola

---

### Preparación

1. Echamos en un cazo 250 ml de agua para calentar y que esté tibia a la hora de usarla.
2. En un bol grande, echamos la harina de fuerza, añadimos la cucharada de sal y el sobre de levadura. Posteriormente añadimos el aceite de oliva y obtenemos la masa.
3. Es el momento de ir echando el agua tibia y amasar a mano todos los ingredientes durante unos 10 minutos.
4. Sacamos la masa del bol y le echamos algo de harina espolvoreada y seguimos amasando metiendo aire y plegando la masa.
5. Le vamos a dar forma de tira larga y gorda y unimos los dos extremos enrollandolos como si fuese un nudo. Hacemos unos cortes a lo largo del borde y ponemos la Corriola en una bandeja de horno, la tapamos y la dejamos reposar 1 hora hasta que veamos que ha hinchado lo suficiente.
6. Introducir en el horno a 180° durante 20 minutos.

# FIESTA DE VIERNES SANTO



# FIESTA DE VIERNES SANTO



El conocido almuerzo de viernes santo entre las cofradías de Crevillente, PA TORRAT, es una que se inició a finales del siglo XIX. Durante la mañana del viernes santo las cofradías que salen por las calles de Crevillente y los costaleros realizan un esfuerzo de muchas horas. «Pa Torrat», acompañado de bacalao y ajos al horno, habas tiernas y vino del lugar, es un plato simple que tradicionalmente se ofrece a los costaleros en Viernes Santo.

El pa torrat consiste en buen pan, redondo o al menos de trigo duro y buena miga, tostado al horno con aceite y sal. Se suele acompañar de bacalao y ajos, también asados, y habas frescas consumidas directamente de las vainas.

En los últimos años el «Pa Torrat» ha ampliado sus ingredientes, incorporando las cocas con boqueron frito y cebolla o con atun, huevo y tomate. Siempre respetando la tradición de no consumir carne en Viernes Santo.

# Pa Torrat



# Pa Torrat

---

### Ingredientes

4 Rebanadas de pan de hogaza  
Bacalao desalado para 4 personas  
1 Cabeza de ajos  
450 grs de habas  
Aceite de oliva  
Sal

### Preparación

1. Poner el horno a 200°C y colocar la cabeza de ajos entera.
2. Asar 10 minutos y añadir el bacalao desalado con un chorrito de aceite y una pizca de pimienta. Devolver al horno.
3. Cortar el pan en rebanadas y añadirle aceite de oliva y volver a meterlo al horno .
4. Mantenerlo en el horno hasta que todo esté en su punto, vigilando que el pan no llegue a tostarse demasiado y pueda quemarse.
5. Servir todo con las habas frescas.

# FIESTAS DE SEMANA SANTA



Continuando con la relación de platos típicos de la Semana Santa de Crevillente, hablamos ahora de la Coca de Boqueron, otra de las recetas que se consumen con asiduidad durante estas fiestas. Diferentes cocas se añadieron al almuerzo del Viernes Santo, a principios del siglo XX siendo la más genuina la Coca de boquerones.

## Coca de boquerón



### Ingredientes para la masa

35 grs de levadura  
250 ml de agua templada  
2 cucharadita de aceite de oliva virgen extra  
500 grs de harina  
1 cucharada de sal

### Ingredientes para el relleno

300 g de boquerones  
75 g de piñones  
1 pimienta  
2 cebollas  
400 ml de tomate frito  
Sal  
5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

# Coca de boquerón

## Preparación

1. Pelamos las cebollas y se sofríen en el aceite, incorporando los pimientos cortados y la salsa de tomate.
2. Sacamos los filetes de los boquerones dejandolos lo más limpios posibles y les echamos sal. Al mismo tiempo colocamos los piñones en agua y en una cacerola con agua tibia echamos la levadura para disolverla.
3. Echamos la harina, sal y el aceite de oliva en un bol. Y en el centro echamos la levadura y a disuelta y comenzamos a amasar. Cuando está lista, la colocamos sobre un bol con un pizca de aceite y la dejamos reposar tapada durante media hora.
4. Pasado este tiempo comenzamos a amasar y estirar la masa con un rodillo para hacer la forma ovalada característica de la coca. El grosor de la masa no debe superar el medio centímetro.
5. Cuando está lista la vamos cubriendo con las verduras los piñones y los filetes de boquerón.
6. La introducimos en el horno a 200 grados durante 20 minutos.

## FIESTA EN HONOR A LA VIRGUEN DE LA SALUD Y EL CRISTO DEL BUEN SUCESO



En casa de los Eldenses es tradicional comer rellenos, también conocidas como pelotas, fasiuras o faseguras durante el 8 de septiembre, día de la Virgen de la Salud y el Cristo del Buen Suceso.

En estas fiestas se rememora la llegada de los Santos Patronos a la ciudad de Elda. Según cuenta la leyenda, las dos imágenes provenientes de ultramas llegaron en cajas al puerto de Alicante. En ellas se leía la frase

PARA ELDA. Los peregrinos propietarios de las imágenes habían desaparecido y las dos cajas se llevaron a esta localidad, y una vez abiertas las cajas aparecieron un Jesús crucificado y una Virgen con el niño Jesús en brazos. Desde entonces estas imágenes cuentan con una gran devoción en la localidad de ELDA.

Las Faseguras son típicas en toda la comarca del Vinalopó.

## Pelotas faseguras



### Ingredientes

600 grs de magro de cerdo picado  
5 longanizas frescas  
1 limón  
Piñones  
Perejil picado  
300 grs de pan  
3 huevos  
Pimienta y Sal

---

# Pelotas faseguras

---

## Preparación

1. Se desmiga el pan y se ablanda la corteza con agua.
2. En un recipiente se añade la carne picada, las longanizas , el pan, y los huevos. Se añade también perejil picado, piñones, ralladura de limón, sal, un poco de pimienta y las cortezas reblandecidas del pan. Se mezcla todo hasta que los ingredientes estén perfectamente integrados y distribuidos en la misma masa.
3. Con las manos se le da forma a las masa para hacer las pelotas.
4. Y por ultimo, en una olla a fuego suave se cuecen las pelotas junto a un caldo de cocido. Por lo menos durante 45 minutos.

**FIESTAS EN HONOR A LA VIRGEN DE LA SALUD Y EL CRISTO DEL BUEN SUCESO**

En estas fiestas se rememora la llegada de los Santos Patronos a la ciudad de Elda. Según cuenta la leyenda, las dos imágenes provenientes de ultramas llegaron en cajas al puerto de Alicante. En ellas se leía la frase PARA ELDA. Los peregrinos propietarios de las imágenes habían desaparecido y las dos cajas se llevaron a esta localidad, donde al ser abiertas aparecieron las imágenes de un Jesús crucificado y una Virgen con el niño Jesús en brazos. Desde entonces estas imágenes cuentan con una gran devoción en la localidad de ELDA.

Uno de los actos mas tradicionales y multitudinarios es "Correr la Traca". La traca comienza en la Plaza de la Constitución y finaliza en la plaza Castelar. Recorrido donde cientos de participantes engalanados con el típico pañuelo y un paraguas realizan esta carrera .

Tras correr la traca, los eldenses acostumbran a tomar el conocido aperitivo acompañado del mezclaíco, la bebida típica de estas fiestas. La costumbre de tomar el "mezclaíco", no es muy antigua pero ha ido creciendo año a año, para convertirse en toda una tradición de Elda.

## El Mezclaico



### Ingredientes

150 ml de vermut rojo.  
1 cucharada sopera de picón.  
Un buen chorro de sifón.  
1 rodaja de naranja.  
2 olivas.  
Cubitos de hielo.

1. Ponemos hielo en un vaso, se sirve vermut rojo, la cucharada de picón, dos chorros de sifón, y se añade la naranja y las olivas pinchadas en un palillo o sombrillita. Y ya estaría listo el mezclaico, un coctel fácil y rápido de preparar.

## JUEVES SANTO



Con la llegada de la semana santa y continuando con los platos de cuaresma que no incorporan carne, era típico en Elche elaborar los Tabellacos, también conocidos como Hartabellacos, un guiso de verduras que incorporan unas tortitas hechas con bacalao. Los Tabellacos, típicos del jueves santo, es el nombre de las tortitas propiamente dicho y es un plato que tiene un origen árabe.

# Tabellacos



## Ingredientes

200 ml. Aceite de oliva  
4 alcachofas  
100 grs de bacalao desalado y desmigado  
1 cebolla grande  
4 dientes de ajos  
4 patatas  
2 tomates  
350 grs Habas tiernas  
150 grs Guisantes

4 huevos  
100 grs de harina  
Vino Blanco

# Tabellacos

## Preparación

1. Esta receta de origen árabe, es fácil de cocinar, pero requiere estar atentos a los fritos y los tiempos de cocción.
2. Pochamos las verduras, las cebollas, las alcachofas, los guisantes y las patatas. Antes hemos rehogado unos dientes de ajos.
3. Le añadimos sal, pimienta y el laurel y lo reservamos.
4. Por otro lado, desmigamos el bacalao y lo añadimos al huevo. Añadimos perejil y Harina y hacemos la masa para las tortitas. Una vez que la masa tiene una forma homogénea, hacemos las tortitas y las vamos marcando con aceite caliente.
5. En un recipiente de barro ponemos agua a calentar y añadimos las verduras que hemos pochado anteriormente, cebollas, alcachofas, guisantes.... añadimos un chorro de vino blanco y dejamos cocer este guiso hasta que las verduras estén cocinadas y blandas.
6. Incorporamos las tortitas calientes al guiso y dejamos que reduzca el caldo y que las tortitas terminen de cocer y el plato estaría listo.

ORIHUELA

# FIESTA DE SAN ANTÓN



Colección de Joaquín Ezcurra Alonso. Archivo Municipal Orihuela

**FIESTA DE SAN ANTÓN**

La costumbre de comer Arroz con Costra en la fiesta de San Antón es centenaria. En la obra de Antonio Luis Galiano "Orihuela: cuna del "ARROZ Y COSTRA", ya se habla de este plato y hace varias referencias a artículos periodísticos en donde se menciona cómo los oriholanos preparaban este plato tanto en sus domicilios como en los alrededores de la ermita de San Antón.

## FIESTA DE SAN ANTÓN



Colección de Joaquín Ezcurra Alonso. Archivo Municipal Orihuela

" El mercado fue una revolución desde este momento. Había señora de su casa que al acordarse de aquello de San Antón, huevos a montón, y que había que hacer el clasico arroz con costra, se dirigía precipitadamente a la plaza de la Pía, mercado de dicho artículo. " El Independiente" – Orihuela 17 de enero de 1894.

# FIESTA DE SAN ANTÓN



Colección de Joaquín Ezcurra Alonso. Archivo Municipal Orihuela

"...y esperaban con ansia fuese llegada la hora de devorar el succulento y bien condimentado arroz con costra , propio y exclusivo de este país". El Dia. Orihuela 22 enero 1888

## Arroz con costra



### Ingredientes

- 1 conejo troceado
- 1 kg de pollo
- 1 kg de embutido longanizas y blanco
- 2 tomates maduros triturados
- ½ kg de arroz
- 12 huevos
- Litro y medio de caldo de pollo
- Aceite, sal y perejil

---

## Arroz con costra

---

### Preparación

1. En la cazuela donde se va a hacer el arroz y costra, poner el aceite y freír los embutidos. Una vez fritos reservar.
2. A continuación, freír el pollo troceado sin huesos y el conejo troceado. Cuando esté casi frito agregar el tomate triturado hasta que se consuma el agua.
3. Incorporar el caldo del pollo y dejar cocer durante 25 minutos. Añadir el arroz, los embutidos fritos, perejil picado, azafrán y sal, y cocer durante 10 minutos.
4. El arroz debe quedar caldoso, si no lo está, agregar un poco de agua.
5. Batir los huevos hasta que salga espuma y colocar por encima del arroz. Introducirlo en el horno precalentado a 220°C hasta que el huevo suba a modo de costra y se ponga dorado. Suele tardar entre 10-15 minutos más.

# CRISTO DE LA PAZ



Archivo de Sant Joan d'Alacant. Autor Pep i Priscila.

# CRISTO DE LA PAZ



Archivo de Sant Joan d'Alacant. Autor Pep i Priscila.

# CRISTO DE LA PAZ



Archivo de Sant Joan d'Alacant. Autor Pep i Priscila.

## CRISTO DE LA PAZ



Archivo de Sant Joan d'Alacant. Autor Pep i Priscila.

El 14 de septiembre es conocida como la festividad del Día del Cristo. Esta devoción por el cristo de La Paz se remonta al siglo XVII y los actos religiosos principales consisten en Alborada, Maitines, Ofrenda, Misa Mayor, Procesión, Novenario y Canto de los Gozos al Santísimo Cristo, seguidos por miles de devotos a este cristo.

A lo largo de cuatro días se suceden una gran cantidad de actos entre los que se encuentran el volteo y repiques de campanas en la Iglesia, la 'desperta' a cargo de peñas y peñistas que recorren las calles del municipio acompañados de charangas y disparando truenos y petardos. También se llenan las calles con bandas de música y pasacalles por parte de las Peñas y la Comisión de Fiestas del Cristo que, junto a las Reinas y Damas, van recorriendo las diferentes calles de la localidad y visitando las peñas. El día 14, tiene lugar la PAELLA POPULAR, donde el arroz es el protagonista .

# Arroz con pollo y conejo



---

# Arroz con pollo y conejo

---

## Ingredientes

1/2 Pollo Y 1/2 Conejo.  
1/2 Vaso de aceite  
1 Pimiento rojo  
1 Cebolla  
1 Tomate  
1 puñado de arroz por persona  
1 Vaso de agua por puñado de arroz  
Perejil  
Sal  
Un para de hebras de azafrán

## Preparación

1. Cortar el pollo y el conejo que se vaya a utilizar en trozos pequeños; también cortamos el pimiento en tiras, y troceamos la cebolla y el tomate.
2. Se pone el aceite a calentar en la paella y cuando está un poco caliente se sofríe el pimiento. Se saca y se reserva.
3. Añadimos el pollo, el tomate y la cebolla, se sofríe todo y cuando el pollo esté dorado, se añade el arroz, y se sofríe unos de minutos con todo.
4. Se añade el agua, la sal y el azafrán y se deja hervir unos 18 minutos.
5. Cuando falten unos 5 minutos se añaden los pimientos que habíamos reservado.
6. Cuando pasan los 18 minutos se corta el fuego y se deja reposar unos minutos.

## CARNAVAL Y 25 DE NOVIEMBRE LES CATALINETES



En torno a la festividad de San Blas y antes de que llegue un nuevo ciclo de la cuaresma, tiene lugar la celebración de los carnavales. Amigos, vecinos, familiares, niños y jóvenes, disfrazados, se reúnen a merendar saginosa, torronets i orelfetes, saboreando ricos manjares, que en Cuaresma se restringe. EL nombre de Saginosa proviene de su principal ingrediente, la manteca de cerdo, que en valenciano se dice «sagi». La saginosa también se consumía en la

festividad de Santa Catalina, conocida como Les Catalinetes. Cada 25 de noviembre se celebraba en los colegios, donde es tradicional que los niños vayan al campo a jugar y cantar, además de merendar. En Ibi, el día de Santa Caterina las niñas se pintaban los labios y los mofletes, se ponían un lazo grande en la cabeza y preparaban la merienda para salir con los profesores al campo a jugar y merendar sobre todo una coca o una porción de Saginosa. La canción

## CARNAVAL Y 25 DE NOVIEMBRE LES CATALINETES



«Les catalinetes mengen culleretes, els catalinots mengen cullerots, passen pel molí una coca en oli i un barral de vi, vi, vi, vi catalí” era entonada por todos los estudiantes durante el camino de ida y venida del campo.

# Saginosa



## Ingredientes

Cuarto de litro de agua

125 grs de harina

Manteca de cerdo ( se puede sustituir por aceite de girasol)

Azúcar

Una rama de Canela

Ralladura de limón

5 o 6 huevos.

---

# Saginoso

---

## Preparación

1. En una cacerola echamos la manteca de cerdo o el aceite, la rama de canela, el agua y la ralladura de limón.
2. Antes de hervir quitamos la rama de canela y vamos añadiendo la harina; removemos sin cesar hasta que se haga una bola.
3. Bajamos el fuego y añadimos los huevos y mezclamos todo bien hasta conseguir la consistencia adecuada.
4. Se extiende todo encima en una bandeja con papel de hornear y repartimos con una espátula. Añadimos por encima una buena cantidad de azúcar y la canela en polvo.
5. Lo metemos al horno a 180<sup>a</sup> durante media hora y ya estaría listo.

## LUNES DE PASCUA



**Donación de La Familia Albero Vera. – Archivo Municipal IBI**

El lunes de pascua es un día típico y muy arraigado en la localidad de IBI. Es el día de la Mona, al igual que en multitud de localidades de la provincia de Alicante. La mona hace referencia a una torta con un huevo cocido en el centro y era típico que los tíos regalen la mona a los sobrinos o los padrinos a los ahijados. Tras la larga cuarésma y la rígida Semana Santa, los habitantes de IBI salían al campo o a lugares cercanos para degustar las monas de pascua.

# Mona de Pascua

## Ingredientes

3 kilos de harina  
1 docena de huevos,  
1 pastilla de levadura,  
1 kilo de azucar,  
Raspadura de limon  
2 vasos de leche  
1 vaso de aceite.



# Mona de Pascua

## Preparación

1. Se coge media pastilla de levadura. Amasamos para hacer creciente aproximadamente un kilo de harina, con 1 vaso de leche caliente.
2. Cuando este abierta la creciente, esta preparada para anadir la otra media pastilla disuelta en un vaso de leche caliente.
3. Se añaden un vaso de aceite, 12 huevos, la raspadura de limón con el resto de de los tres kilos de harina. Cuanto mas se amase, mejor saldrán. Si la masa estuviese blanda se anadirá harina hasta que quede amasable.
4. Después de terminar se dejan reposar entre 3 y 4 horas. Cuando ha subido ya esta la masa para ponerlas en las placas de horno.
5. Se hacen las monas, se colocan en las placas y se dejan nuevamente reposar y aparecerán de nuevo las bambollas.
6. Se mojan por encima con huevo batido usando una brocha y se espolvorean con azúcar. Se meten al horno, hasta que estan doradas a temperatura media (menos de 200°).

# LUNES DE PASCUA



Donacion de Elena Verdú Castelló. – Archivo Municipal IBI



Donacion de Elena Verdú Castelló. – Archivo Municipal IBI

# FIESTA DE ELS ENFARINATS 28 DE DICIEMBRE



## FIESTA DE ELS ENFARINATS 28 DE DICIEMBRE

El 28 de diciembre se celebra en IBI la fiesta de Els Enfarinats , en la que, a golpe de petardos, harina y huevos un peculiar grupo de insurgentes consiguen rendir a la población bajo su mandato y conquistar la alcaldía del pueblo. Els Enfarinats se reúnen junto a la iglesia y desde allí emprenden una carrera hasta el ayuntamiento, que dista unos 200 metros; en ella, necesariamente, ha de ganar el alcalde de els Enfarinats. En la meta se encuentra el otro grupo protagonista de la fiesta, la Oposición, produciéndose el primer enfrentamiento jocoso, como todo en este día, entre ellos. Antes, se ha llevado a cabo un acto fundamental: el traspaso de poderes del Ayuntamiento real al burlesco. El nuevo alcalde impone un nuevo orden conseguido a base de petardos, huevos y harina. Al medio día este grupo campará por el centro de la población y se enfrentará a la oposición en una gran batalla en la que están expuestos a la harina y los huevos, no solo los Enfarinats, sino todo aquel que esté por las cercanías.

El final de la batalla, la oposición se rinde ante la superioridad de los Enfarinats . Ambos bandos se unen finalmente para una causa común: recaudar fondos para el asilo de ancianos San Joaquín de Ibi. La jornada finalizará con la "DANZA" en las que participarán mujeres vestidas con

lujosos trajes, hombres cubiertos con elegantes capas, y otros peculiares personajes conocidos como Los Tapados, que van disfrazados de las formas más variopintas .

Bien de mañana, El grupo de els Enfarinats está compuesto tradicionalmente por 14 hombres casados, aunque con el tiempo e ha ido aumentando el número;

La fiesta, cuyos orígenes históricos no están dejó de celebrarse en los años cincuenta. Después del paréntesis, en 1980 se recuperó la Dançà y, al año siguiente, els Enfarinats. Todo ello, en principio, por obra y gracia de un grupo de amigos que se reúne durante el año y participa activamente, no solo en esta fiesta, sino también en la de Moros y Cristianos.

Los bandos- La víspera del día de Inocentes se lleva a cabo la lectura de diversos bandos -rimados y escritos en valenciano- en los que se pone en solfa a personas e instituciones de la localidad. Si alguien en Ibi no tiene la conciencia tranquila, esa tarde puede pasar un mal rato.

Los cargos dels Enfarinats son los de alcalde, juez, fisco, secretario y cajero. En cuanto a la Oposición, el rasgo común es una chistera negra, adornada de estrellas de papel. También son amigos entre sí,

## FIESTA DE ELS ENFARINATS 28 DE DICIEMBRE



fuera de la fiesta.

Naturalmente, con estos puntos de referencia, nadie se ajusta a lo establecido: así pues todos han de pagar unas multas que se destinan al asilo de ancianos. Estos hombres, serios y formales en su vida diaria, se vuelven por un día alocados y subversivos: el mundo al revés.

A la hora de comer se ha suscrito un "acuerdo temporal de no agresión" para degustar los platos típicos de la gastronomía tradicional, habitualmente un gran perol de "llegum" plato a base de carne de cerdo y judías blancas.

# Llegum

## Ingredientes

400 grs de judías blancas.  
500 grs de Costillas de cerdo  
2 nabos  
1 manojos de pencas de acelga.  
5 patatas  
1 ñora.  
Azafrán.  
Aceite de oliva..  
Pimienta y sal



---

# Llegum

---

## Preparación

1. Ponemos a cocer en una olla a fuego lento las judías blancas, y comenzamos a pelar y cortar el nabo, las patatas y las pencas de acelga,
2. A los 50 minutos aproximadamente desde que hierva, añadimos a la olla los nabos, las costillas y a los 10 minutos desde que hierva añadiremos las pencas.
3. Sofreimos aparte en aceite de oliva la ñora, y una vez dorada se pica en un mortero con un poco de sal.
4. La añadimos al guiso junto con el aceite del sofrito, con las patatas, y sazonamos con sal y pimienta al gusto.
5. Dejaremos cocer en la olla hasta que estén las patatas, algo mas de 15 minutos, rectificamos de sal si es necesario, y listo para servir.

## FIESTA DEL BARRIO DE POBLE NOU



La pebrereta es un plato típico de La Vila Joiosa; se originó cuando los pescadores crearon esta receta aprovechando el sangatxo, una parte del atún con escaso valor comercial, y que los pescadores reservaban para salarlo y posteriormente utilizarlos para guisos. Este plato es habitual en los meses de verano y se elabora además de con el comentado sangatxo (atún), con tomate, calabaza y pimiento verde.

El sangatxo se localiza pegado a la espina central del atún, con un tono oscuro, por lo que no era muy apreciado en su momento. Se conserva en salazón.

Durante muchos años durante las fiestas del barrio de Poble Nou, en la plaza de la Llum, se ha realizado un concurso, que dado su éxito y cantidad de participantes ha tenido que trasladar su habituación a una zona de mayor capacidad de la localidad.

## Pebrereta



### Ingredientes

250 grs de Sangatxo  
(salazón del lomo-cuello del atún)  
3 Cabeza ajos  
Pimientos verdes  
Calabaza Vilera  
500 grs tomate maduro  
Pimentón dulce  
Aceite de Oliva Virgen.

---

## Pebrereta

---

### Preparación

1. Poner a remojo durante 2 horas y media el Sangatxo.
2. Pelar los ajos, sofreirlos y apartar.
3. Cortar la calabaza en trozos, limpiarla, freírlas, apartarla junto a los ajos. Trocear los pimientos verdes, freirlos y apartarlos.
4. Añadir 2 cucharadas de pimentón de dulce una vez que se ha enfriado el aceite.
5. Agregar el tomate picado, pasarlo por la batidora troceado y limpio, o rallarlo en un tupper.
6. Se agrega el Sant gatxo desmenuzado, y todo los ingredientes restantes (ajo, pimientos, calabaza)
7. Dejarlo a fuego medio de 30 a 35 minutos y estará listo.

VILLAJYOYA

## FIESTAS DE MOROS Y CRISTIANOS



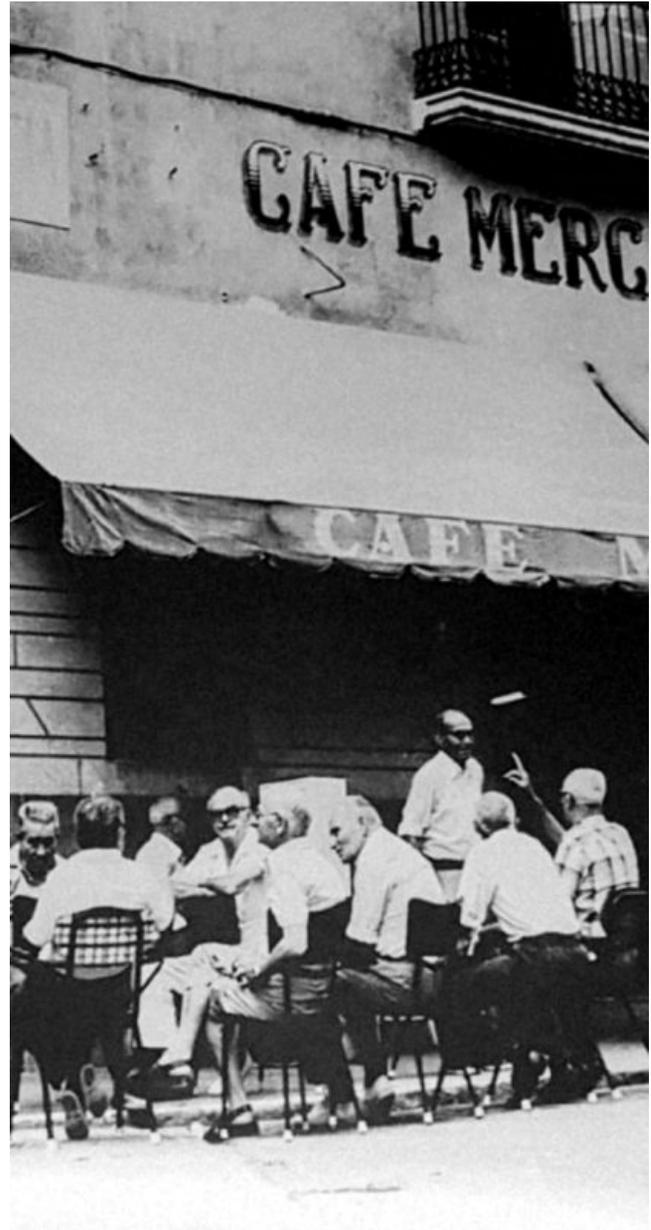
## FIESTAS DE MOROS Y CRISTIANOS

La bebida más tradicional durante la celebración de las fiestas de moros y cristianos de La Vila Joiosa es el Nardo Vilero.

Cuentan la historia que fue en el emblemático Café El Mercantil donde se mezcló por primera vez el granizado de café junto con la absenta para ofrecersa a unos clientes que que volvían de ver a Celia Gámez del teatro Principal de Alicante. Este grupo, cantando todos a coro la cancion de El Nardo, no hacían más que pedir "un altre nardo"

Rápidamente el nardo se popularizó por todos los establecimientos de La Vila, asociandose cada vez más con las las fiestas en honor a Santa Marta, en las que se celebran los los Moros y Cristianos. EL Nardo Vilero cuenta además con un vaso propio para su degustación

El secreto del Nardo consiste en la exactitud de la proporción de las dos bebidas.



VILLAJOSYA

## FIESTAS DE MOROS Y CRISTIANOS



## Nardo Vilero

### Ingredientes

100 ml de Café granizado  
30 ml de Absenta



# CELEBRACIONES FAMILIARES



Esta receta se elaboraba en todas las casa con motivo de cualquier celebración familiar como bautizos, comuniones y bodas... La tortada, potre típico de Monforte, se hacía enteramente a mano, en el hambito del hogar. En torno a la elaboración de la Tortada se congregaba toda la familia durante varios días para su preparación, elaboración y decoración.

## Tortada de almendras



### Ingredientes Tortada

250 grs de almendra molida  
250 grs de azúcar  
1 limón rallado  
2 cucharadas de harina  
6 huevos

### Ingredientes Merengue

250 grs de azúcar.  
4 claras de huevo.  
El zumo de medio limón.  
2 cucharadas de azúcar glas.  
80 cl de agua.

# Tortada de almendras

---

### Preparación Tortada

1. Separamos las claras de las yemas y le añadimos el azúcar. Las montamos a punto de nieve.
2. Después las mezclamos con las yemas y el limón rallado. Añadimos la almendra y la harina, y removemos todo bien.
3. Ponemos la mezcla en un molde y lo metemos al horno a 180° durante media hora.
4. Dejamos enfriar y preparamos el merengue italiano para decorar.

### Preparación Merengue

1. Montamos las claras con 50 gramos de azúcar.
2. Ponemos 200 gramos de azúcar con el agua a hervir en un cazo y hacemos el almíbar a punto de soplo, que alcance los 120°.
3. A continuación añadimos el almíbar al merengue en forma de hilo y seguimos batiendo, integrando todo.
4. Después añadimos el limón y un par de cucharadas de azúcar glas, y se sigue batiendo hasta que se enfría el merengue.

## CARNAVAL



Postre típico del Carnaval. Es la misma masa que las “almojábenas” pero estas se hacen en forma de rolo y no llevan manteca sino que se comen caladas con almíbar. También son típicas en IBI pero allí se las llama Sayinosa. Durante el Carnaval eran muy típicas su consumo entre todos los habitantes de Monforte, junto con las tradicionales torrijas y otros postres de Semana Santa.

## Torta Sainosa

### Ingredientes

Manteca de cerdo  
1 vaso y medio de harina.  
1 vaso y medio de azúcar.  
Manteca de cerdo.  
Ralladura de limón.  
3 huevos.  
Un sobre de levadura.  
1 yogur natural.  
Azúcar y canela para espolvorear.



---

# Torta Sainosa

---

## Preparación

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Se baten los huevos y se le añade el yogur y poco a poco la harina.
3. Posteriormente se añade el azúcar y por ultimo la manteca que previamente hemos calentado. Se bate todo hasta conseguir una masa uniforme y se añade la levadura.
4. La masa se tapa durante varias horas para que la levadura haga su trabajo y fermente la masa.
5. Sobre una bandeja con papel de horno se reparte la masa y se espolvorea con la canela y el azúcar.
6. Se mete al horno durante 35 minutos a una temperatura de 180°. Para ver si está ya lista, se pincha la torta y cuando se vea que está ya seca es el momento de sacarla.

## FIESTAS SAN ANTÓN



La fiesta de San Antón es el 17 de Enero, pero cada año se celebra el domingo más cercano a este día. Los actos de esta festividad se inician en una concentración que se realiza en el Campo de Marín, donde los asistentes participan en un concurso de gachamigas. La gente, con sus respectivas mascotas, acude para dirigirse hacia la puerta de la Iglesia San Juan Bautista en romería, donde se lleva a cabo la Bendición y el reparto de panes

a todos los animales. Durante este recorrido La Colla el Xirivell acompaña a San Antón.

# FIESTAS SAN ANTÓN



## Gachamiga



### Ingredientes

1/2 vaso de aceite de oliva.  
1 y 1/2 de harina.  
3 vasos de agua.  
Dientes de ajo.

# Gachamiga



# Gachamiga

---

### Preparación

1. En una sartén se sofríen los ajos sin necesidad de pelarlos. Se les hace un corte y cuando esté dorados se retiran.
2. Entonces es el momento de añadirle la harina mezclándola bien con el aceite con un fuego suave para evitar que se queme.
3. A la harina se añade el agua y se remueve bastantes hasta que quede todo como una pasta y se haya absorbido todo el agua, mientras la masa se va dorando poco a poco.
4. Entonces se empieza a trabajar para que se vaya dorando, se irá cuajando y se dan las vueltas en el aire o en un plato, como las tortillas. Eso depende de la destreza de cada uno o del tipo de paella.
5. Se comienza a romper la gachamiga para que se cocine por dentro también. Se vuelve a dejar para que se forme como una tortilla a la que se le dará varias veces la vuelta.
6. También se le pone Morcilla deshaciéndola un poco, trocitos longaniza o trocitos de bacalao

## LA CUARESMA



Cuando la Semana Santa se acerca y nos hallamos en plena época de Cuaresma, aparecen muchas recetas de las denominadas de ayuno, quizás por no llevar carne y estar constituidas por legumbres, pescados en requisimos platos como sopas, guisos, postres....

Pero las recetas de Cuaresma no se quedan en los postres, quizás los más conocidos, como la Torrijas. En la

montaña de Alicante son tradicionales los potajes de Cuaresma elaborados con bacalao, legumbres y verduras. En Onil, el potaje de Cuaresma es una tradición familiar que ha saltado a todo tipo de bares y restaurantes.

## Potaje de Cuaresma



### Ingredientes

½ kl de garbanzos  
1/2 kil de espinacas  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
Azafrán  
Salsa de tomata  
Aceite  
Laurel

---

## Potaje de Cuaresma

---

### Preparación

1. Poner los garbanzos a remojo el día anterior.
2. Poner a hervir los garbanzos con el laurel. Cuando estén casi a punto, añadir las espinacas bien lavadas y picaditas.
3. Mientras, sofreír en una sartén la cebolla y el ajo troceados, añadiendo al final una pizca de azafrán y dos cucharadas de tomate triturado.
4. Incorporar el contenido de la sartén a la cazuela, y dejar que se consuma el caldo durante un cuarto de hora, hasta que quede más bien poco.
5. Sirva muy caliente, adonando el plato con unos trocitos de huevo duro, si se quiere.

## Almojabanas



### Ingredientes

4 vasos de agua  
1 vaso de aceite  
1 kg de harina  
24 huevos  
Miel  
Azúcar

# Almojabanas



## Preparación

1. En una sartén se pone a hervir el aceite y el agua. Cuando veamos las primeras burbujas se añade la harina y se bate hasta formar una masa consistente sin que se formen grumos.
2. Hecha la masa, se deja enfriar y se añaden los huevos poco a poco, amasándolos. Cuando está la masa se les va dando la forma de aro y el tamaño deseado.
3. Se meten en el horno en las bandejas con papel de cocina de base y se cuecen a 200 °C hasta que estén doradas. Se dejan enfriar y se les pone miel rebajada con agua y se espolvorean azúcar

## MARTES DE CARNAVAL



El DÍA DE LA COSTRA, se celebra el martes de Carnaval. Se festeja la llegada de la cuaresma y el adiós a la carne. La tradición manda irse a la playa o la montaña a comerse la costra rodeado de amigos y familia durante este día. Los documentos del Arxiu Municipal de Pego recogen que la fiesta carnavalesca en el municipio nace a mediados del siglo XIX. Los carnavales eran unas celebraciones de excesos y fiestas

previas a los cuarenta días de Cuaresma y es en esta época cuando se comienzan a prohibir los carnavales.

Este es el plato más típico de la localidad de pego y se sirve en la mayoría de bares y restaurantes de la localidad.

Se trata de un arroz al horno, propio de la Comunitat Valenciana, al que se le cubre con huevo batido minutos antes de sacarlo del horno para que la costra que se crea salga dorada.

## Arroz con costra



### Ingredientes

Aceite de oliva

Tocino

2 cucharadas de salsa de tomate casera o tomate rallado

500g de arroz bomba del marjal de Pego

1250g de caldo de cocido

Garbanzos

3 butifarras

8 huevos

Sal

---

## Arroz con costra

---

### Preparación

1. Calentar el aceite y pasar el embutido un poco pero sin llegar a freír. Esto se reserva para más adelante.
2. Se sofríe también la carne, y cuando esté se añade el tomate, el azafrán y los garbanzos ya cocidos.
3. A la cazuela de barro se añade el caldo, hecho previamente con trozos de gallina, costillas de cerdo y pollo, junto con el embutido que se había reservado. Se echaran dos medidas de caldo por cada medida de arroz.
4. Se echa el arroz y se lleva a hervir durante unos 8 minutos. En el horno, se precalienta a 250 °. Se baten los huevos y se vierte sobre el arroz.
5. Se mete finalmente en el horno durante unos 15 minutos vigilando el color que va tomando la costra.

## FIESTA DE SAN GREGORIO

Una de las tradiciones más antiguas de Torremanzanas es el PA BENEIT. Los orígenes de esta tradición se remontan hacia 1658, aunque hay historiadores que lo vinculan con tradiciones prehistóricas. Estos panes no se degustan, se convierten en ofrendas que se consagran en honor a San Gregorio, pero por su trascendencia, singularidad y antigüedad hemos querido añadir esta fiesta que está tan vinculada a un alimento tan importante como es el pan.

«EL PA BENEÏT es un BIC», «Bien de Interés Cultural Inmaterial desde 2014, se celebra del 7 al 9 de mayo en honor a San Gregorio. Es una de las pocas ofrendas medievales de panes místicos que se conservan en España.

La tradición cuenta cómo hacia 1658 la población sufrió una gran plaga de langostas que amenazaba con dejar al pueblo sin sustento y provocar una gran hambruna. Se hicieron múltiples peticiones



# FIESTA DE SAN GREGORIO



a San Gregorio y la plaga desapareción En agradecimiento se elaboró el PA BENEIT a modo de ofrenda.

En el Desfile de Panes, las portadoras de las ofrendas, las Clavariesas, van acompañadas por los llumeners. Ambos llevan trajes típicos de labranza destacando el «mocaor claro» sujeto con magníficos broches y enaguas blancas. Lo más llamativo y sin duda los que atraen todas las miradas, son los panes que las mujeres soportan sobre sus cabezas y que pueden llegar a alcanzar los 6 kilos de peso. Estos panes se elaboran con huevos, harina, azúcar, levadura, aceite de oliva y agua y se adornan con una capa de azúcar

en toda la parte superior.

Los panes se colocan sobre platos de metal, adornados con flores y encajes de bolillos. Una vez que la procesión llega al altar de la iglesia, los panes son bendecidos. A la finalización de la ceremonia religiosa volverán a ser portados por las Clavariesas para continuar su recorrido por la localidad.

## Pa Benedit



El pan de unos 6 kg de peso está realizado de forma artesanal, está compuesto a base de harina, huevos, aceite, leche y azúcar, composición similar a las toñas o bollos de diferentes pueblos alicantinos. Se amasa de forma conica o semiesférica.

# FIESTA DE SAN GREGORIO



# DIA DE LA PURÍSIMA CONCEPCIÓN Y NAVIDAD



## DIA DE LA PURÍSIMA CONCEPCIÓN Y NAVIDAD



Con la llegada del invierno, durante las principales celebraciones de Torreveja, como son la festividad de la Purísima Concepción del 8 de diciembre y el día de Navidad del 25 de diciembre, la tradición marca que en las casa de los torrevejenses se deguste el tradicional cocido con pelotas, un plato clasico de toda la vega baja que incluso cuenta con una Cofradía que lleva su nombre y se dedica a la promoción y conservación de la receta así como su difusión.

# DIA DE LA PURÍSIMA CONCEPCIÓN Y NAVIDAD



## Cocido con pelotas



### Ingredientes

Pollo  
Pavo  
Ternera de codillo  
Un trocito de cerdo magroso  
Morcilla de cebolla  
Garbanzos  
Patata  
Zanahoria  
Apio  
Chirivía  
Un igado de pollo o pavo  
Sal al guto, colorante y dos ebras de azafrán

### Ingredientes para las pelotas:

Un kilo de carne picada  
Piñones  
Un limón y su ralladura  
pan rallado  
Un par de huevos, y Sal

### Preparación

1. Las pelotas se amasan con un poco de sangre del pavo ,pero hay gente que no le gustan con sangre.
2. Todo se pone junto a hervir ,carne picada de pavo ,magra ,un blanco, un hígado,y ternera ,la miga de un pan ,piñones, unos 4 dientes de ajo a trocitos ,perejil y 3 huevos pimienta clavillo y emboscada un poquito y se amasa todo junto.
4. Cuando el cocido está hecho se pone la mitad del caldo en otra cazuela y se cuecen las pelotas en ese caldo a fuego lento.
5. Hacemos la sopa con el higadito y un huevo duro picado y fideos finos, esto es el 1º plato. Adornado con perejil.
6. El 2º plato son las pelotas con limón.
7. 3º plato todo el cocido con la carne, garbanzos, patata y lo servimos en una fuente.  
También se le pone un trozo de tocino.
8. Si se hace en olla pronto a medio fuego una vez que hecha a hervir 40 minutos y lo mismo las pelotas en olla normal requiere más tiempo y vigilancia no se quede sin caldo.

# FIESTAS DEL ROMER



---

# FIESTAS DEL ROMER

---

La fiesta de San Pedro Mártir o Fiesta del Romer se celebra en honor a Sant Pere Martir cada año el último sábado de abril. Su origen es anterior a 1712 y consiste en una romería hasta el paraje denominado el Hondo de la Solana para coger el romero y comer los tradicionales "bollos" (empanadillas de guisantes). El día siguiente a la romería se celebra una misa en honor a San Pedro Mártir, en la cual se procede a la bendición de las ramas de romero que, ligadas con cintas y flores, decoran las calles de la localidad.

Es el día de la celebración religiosa, cambia el espacio de la montaña por la iglesia y las calles de Xaló por las cuales se acompaña al santo, de la plaza a la ermita, son otro espacio de la fiesta del domingo.

## Empanadillas de guisantes



### Ingredientes

125 ml. de cerveza  
125 ml. de aceite de oliva  
400 grs de harina.  
Sal.

### Ingredientes relleno de los bollos

Atún (de 100gr.)  
bote de guisantes (de 250gr)  
1 cebolla.  
2 huevos duros.  
Aceite y sal.

---

# Empanadillas de guisantes

---

## Preparación

Para hacer la masa, con maquina a o mano, harermos lo siguiente:

1. Ponemos el aceite, añadimos la cerveza y la harina con un poco de sal.
2. Mezclamos todos los ingredientes con la mano y comenzamos a darle forma redonda.
3. En un cazo metemos los dos huevos para cocerlos

Para hacer el relleno:

1. Lavar los guisantes y escurrimos el atún. Les añadimos
2. Picamos la cebolla muy finita, la sofreímos y añadimos los guisantes bien lavados y escurridos y sofreimos durante unos 8 minutos .
3. Añadimos el atún lo más desmigado posible, junto con el huevo duro cortado lo más fino posible. Mezclamos todo bien y ya está listo el relleno.
4. Calentamos horno a 200 grados. Cortamos la masa en circulos lo suficientemente grandes para poder ponerles el relleno y cerrar la empanadilla con las manos. Nos ayudamos de un tenedor para dejar sellada la empanadilla lo máximo posible para evitar que el relleno se salga. Antes de meter al horno, pintamos con huevo las empanadillas. Las dejamos al menos 20 minutos a una temperatura de 180 grados y listos.



---

# ÍNDICE

---

Prólogo M <sup>o</sup> Soledad Morales.....	3
Plato ligero.....	5
Olleta.....	8
Cena de pobre.....	11
Borreta.....	13
Pis Play y Mentireta.....	18
Coca amb Tonyina.....	21
Rollos de Canela.....	25
Coca a la Llumá.....	30
Blat Picat.....	35
Arroz con pollo y conejo.....	37
Cocido de pavo con pelotas.....	41
La Corriola.....	44
Pa Torrat.....	47
Coca Boquerón.....	51
Pelotas t Faserugas.....	54
El Mezclaito.....	57
Tabellacos.....	59
Arroz con costra.....	62
Arroz con pollo y conejo.....	68
Saguinosa.....	74
Mona de Pascua.....	78
Llegum.....	82
Pebrereta.....	87
Nardo Vilero.....	90
Tortada de Almandra.....	94
Torta Sainosa.....	97
Gachamigas.....	100
Potaje de Cuaresma.....	105
Almojabana.....	108
Arroz con costra de Pego.....	110
Pa Beneit.....	113
Cocido con pelotas.....	117
Empanadillas de guisantes.....	121

---

# AGRADECIMIENTOS

---

Este libro no hubiera sido posible sin la inestimable colaboración y asesoramiento de múltiples amas de casa, de distintas asociaciones y del personal de distintos archivos municipales de la provincia de Alicante.

- María José Martínez Tribaldos, del Archivo Municipal de IBI.
- María Juliana Giner Navarro, de la Comisión de Fiestas del Stmo. Cristo de la Paz. San Juan de Alicante.
- Pere Soler i Martínez del Archivo Municipal de Altea
- Jesús García-Molina Pérez, Archivo Municipal de Orihuela
- Gaspar Belmonte. Archivo Municipal de San Juan de Alicante
- Alicia Cerda. Archivo Municipal de Monovar
- Susana Llorens Ortuño. Archivo Municipal de Alicante





KIOSKO

*Peret*

HORCHATA

OS

# SABOR A FIESTA



*Lucentum*