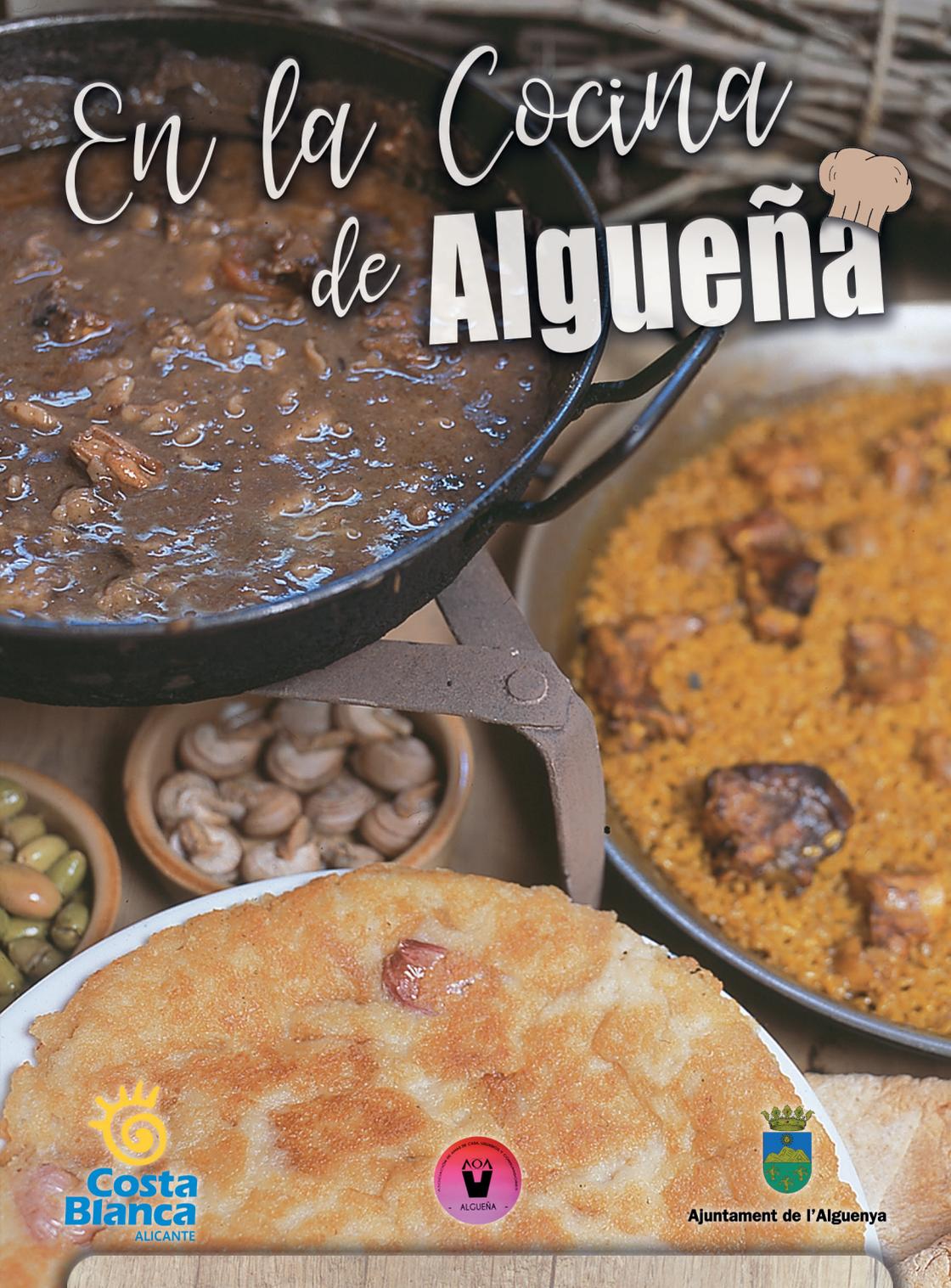


En la Cocina de Algueña



Ajuntament de l'Alguenya

En la Cocina de Algueña



ASOCIACIÓN DE AMAS DE CASA, CONSUMIDORES Y USUARIOS "LUCENTUM" (ALGUEÑA)

Esta asociación fue puesta en marcha en marzo de 1983, por un grupo de mujeres con gran iniciativa. La primera presidenta fue Belén Cerdá Pérez. Las siguientes fueron Milagros Quiles Yáñez, Juanita Verdú Martínez, Asunción García Pastor, Dolores Albert Deltell y la actual es Soledad López Pérez.

El primer objetivo para su formación, fue ver si se podían hacer gestiones a nivel nacional para la seguridad social del Ama de Casa.

Arrancó con unas 125 asociadas. En la actualidad hay 250 aproximadamente y contamos entre los asociados con cada vez más hombres.

Cada año se empieza el "curso" con una fiesta en la que se elige a la reina y damas de la asociación y después una merienda para las socias.

La asociación programa distintas actividades para el año en curso, como charlas, cursillos, talleres, etc. Además, se realizan viajes, de una jornada o de varios días, a lugares de nuestro país o del extranjero.

Es muy típico celebrar el "Día de la Vieja" (mitad de la Cuaresma) comiendo "forment picat" elaborado por algunas socias.

El Día de la mujer trabajadora, el 8 de marzo, nos juntamos todas en la Casa Vitia con un almuerzo.

Desde 1986, durante las fiestas patronales de Algueña en honor a la Virgen del Remedio y a los Santos Abdón y Senén, se organiza la Ofrenda. En ese acto, siempre participan las asociadas que lo deseen, las festeras y damas de las fiestas del pueblo, la reina y damas de la 3ª edad y las de esta asociación, así como de los pueblos vecinos, invitados en este acto.

Estamos muy contentas de haber realizado este recetario de lo mejor de la cocina de Algueña. Unas cuantas asociadas y asociados, hemos puesto todo el cariño y lo que hemos heredado de nuestros mayores, para dejar plasmada nuestra cultura culinaria de la que nos sentimos orgullosas.

Queremos dar las gracias a todas las asociadas y asociados que han participado en este trabajo colaborativo; al Ayuntamiento de Algueña que nos ha brindado ayuda para realizar trámites administrativos y apoyo; por supuesto al Patronato de Turismo Costa Blanca de la Diputación de Alicante, que subvenciona este recetario; y a la empresa de diseño que ha convertido nuestras recetas en este librito que esperamos que guste tanto como a nosotras.

Que aproveche.
Os esperamos en Algueña.

Asociación de Amas de Casa, consumidores y usuarios "Lucentum" - Algueña.

Ajos algueneros
Gaspachos con conejo y caracoles
Bacalao hervido con patatas (Borreta)
Gachamiga Dulerera
Arroz con conejo y caracoles
Gachamiga blanda
Buñuelos de calabaza
Biscuit d'ametla

Ayuntamiento de Algueña (2023)
Asociación de Amas de Casa, Usuarios y Consumidores - Algueña
Sost4 Ecoturismo + Sostenibilidad
Fotografías: Patricia Verdú Mira



Ajuntament de l'Alguenya



SOST/4
ecoturismo y sostenibilidad

Ajos alguñeros

Por Patricia Verdú Mira

Es un plato típico de la zona y con mucha tradición, que va unido a la historia de los pastores y campesinos.

Recomendable acompañarla con un tinto de Alguña y ensalada de nuestra huerta.



TIEMPO

1:45 h



RACIONES

6 personas



DIFICULTAD

media / alta

INGREDIENTES

- Medio conejo (de riñones para abajo).
- ½ Kg de costillas de cerdo.
- 3 hígados de pollo.
- 3 blancos.
- 3 ñoras secas.
- 3 tomates secos.
- 2 cebollas.
- 300 gr de cardos.
- 1 cabeza de ajos.
- 2 huevos duros.
- ¼ de aceite de oliva virgen.
- Sal.
- ½ Kg de patatas troceadas.
- Unas hebras de azafrán.
- 1 huevo.
- 1 limón.
- Pimienta negra molida.
- 5 rebanadas de pan de hogaza tostado.

PREPARACIÓN

1 En una olla exprés vertemos 1,5 litros de agua, a continuación añadimos la carne, y el resto de ingredientes, excepto el limón, los huevos duros, el huevo crudo, las patatas y el pan, que lo tostaremos más tarde.

Cuando el agua hierva añadimos los garbanzos y cerramos la olla. Dejamos cocinar 45 minutos, abrimos la olla e incorporamos las patatas troceadas y se vuelve a cocinar con la olla tapada de nuevo unos 12 minutos.

2 Ajos.

Para los ajos, en un mortero se pican dos ajos crudos sin el germen, unas gotas de limón y una pizca de sal, se incorpora un huevo crudo entero y se sigue removiendo. Se añade 1/4 de aceite de oliva y se mueve siempre en la misma dirección y añadimos 150 gr aproximada-

mente de patatas de la olla previamente desmenuzadas con un tenedor. Se sigue removiendo hasta crear una crema densa y compacta sin aceite suelto.

3 Sopa de picadillo.

En una sopera se incorporan los huevos duros en dados pequeños, los tres hígados de pollo y los tres blancos, todo muy picado. La piel de medio limón en trocitos pequeños, media cucharada de pimienta negra molida y la carne de las ñoras.

4 Una vez tostado el pan, se desmenuza y se introduce a la sopera, se añade el caldo de la olla e incorporamos unas cucharadas de los ajos y removemos bien. Los garbanzos y la carne se sirve como primer plato acompañado de una salsa hecha con el caldo de la olla y unas cucharadas de los ajos, y el picado como segundo plato.



Gaspachos con conejo y caracoles

Por Rosa María Espinosa Navarro

Uno de los platos más reconocidos de la zona y con más tradición, muy demandado por el turismo que visita Algueña.

Recomendable comerlo en invierno en alguno de los restaurantes de Algueña.



TIEMPO

1:30 h



RACIONES

6 personas



DIFICULTAD

media

INGREDIENTES

- Torta de gazpacho (coca a la pala).
- 1 Kg de conejo troceado.
- 2 cebollas medianas.
- 1 pimiento rojo.
- 2 tomates rallados o 200 gr de tomate triturado.
- Aceite de oliva.
- Agua.
- Azafrán en hebra.
- Sal, pimienta negra, pebrella, tomillo, mejorana, clavo, nuez moscada y romero.

- Caracoles (opcional).
- Miel (opcional).

PREPARACIÓN

1 La torta de gazpacho o coca a la pala, se puede hacer en casa, o comprarla hecha. Si la hacemos, los ingredientes son los siguientes: 500 g de harina, un vaso de agua, 50 g de aceite de oliva y sal. Mezclamos los ingredientes y dejamos reposar 15 minutos. Cogemos porciones de la pasta y con un rodillo se hacen las tortas (no muy finas), unas pequeñas y otras grandes, al fuego con una pala fina de hierro caliente.

Las tortas grandes se desmenuzan con los dedos y las pequeñas se reservan para después colocarlas en el fondo del plato una vez cocinados los gazpachos.

2 Empezamos a cocinar friendo el conejo troceado en aceite de oliva y reservamos. Troceamos la cebolla y sofreímos unos

minutos, troceamos el pimiento rojo y sofreímos junto con la cebolla, añadimos el tomate y terminamos de sofreír todo junto.

3 Ponemos a hervir agua junto con el conejo, la cebolla, el pimiento rojo y el tomate durante 30 minutos.

4 Pasados los 30 minutos se incorporan los gazpachos troceados, el azafrán, la sal y las especias al gusto. Se hierve durante 15 ó 20 minutos y ya están.

5 Los gazpachos se sirven calientes en un plato hondo, se puede colocar en el fondo del plato una torta de gazpacho pequeña y después de comer los gazpachos la torta se suele comer con miel si se desea.



Bacalao hervido con patatas (Borreta)

Por Belén Cerdá Pérez

Receta que utiliza el pescado y las patatas como principales ingredientes.

Recomendable Recomendable acompañarla con un vino Flor de Enya y acabar con dulces perusas o almendrados.



TIEMPO
1:15 h



RACIONES
4 personas



DIFICULTAD
media

INGREDIENTES (primer plato)

- 400 gr de bacalao.
- 200 gr de judías verdes.
- 2 alcachofas (opcional).
- 1 cebolla mediana.
- 2 ñoras.
- 2 tomates secos.
- 4 dientes de ajo.
- 1 carlota.
- 4 patatas medianas.

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 4 huevos.
- 5 vasos de agua.

INGREDIENTES (segundo plato)

- ½ vaso de aceite de oliva.
- 1 cebolla mediana.
- 1 tomate mediano.

PREPARACIÓN (primer plato)

1 Cortar el bacalao (dos trozos por persona) y los desalamos en agua fría durante 36 horas, con tres cambios de agua.

2 Poner en la cazuela la cebolla cortada en cuatro trozos, la ñora, los tomates secos, los dientes de ajo, la carlota en rodajas, las judías verdes limpias y partidas por la mitad, las alcachofas y cinco vasos de agua. Y cocemos durante 30 minutos.

3 Añadimos las patatas peladas y chascadas en seis o siete trozos cada una y las dos cucharadas de aceite y dejamos cocer durante 15 ó 20 minutos más.

4 Añadimos los trozos de bacalao y cocemos entre siete y diez minutos, según el grosor de éstos.

5 Retiramos de la cazuela los trozos de bacalao y los reservamos para el segundo plato.

6 Con una cuchara extraemos las pulpas de las ñoras y la mezclamos con el caldo en la cazuela y rectificamos de sal si es necesario.

7 Cinco minutos antes de servir el primer plato, agregamos a la cazuela los huevos y los escalfamos hasta que cuaje la clara.

8 Para emplatar, colocamos la cebolla, el tomate, las judías, la carlota, las patatas y el huevo, lo aplastamos y mezclamos todo con un chorrito de aceite de oliva.

PREPARACIÓN (segundo plato)

1 En una sartén pequeña calentamos medio vasito de aceite, sofreímos los trozos de bacalao por los dos lados y reservamos.

2 Sofreír la cebolla cortada en juliana y el tomate rallado.

3 Emplatamos repartiendo el sofrito por encima del bacalao.



Gachamiga Zulera

Por Juan Carlos Carrillo Mira

Un plato típico de pastores que se degusta por toda la comarca y que tiene en Algueña uno de los mejores lugares para disfrutarlo.

Recomendable acompañarlo con tomate partido con cebolla y un tinto de Algueña.



TIEMPO
1:00 h



RACIONES
5 personas



DIFICULTAD
media

INGREDIENTES

- 1 litro de agua.
- 1 Kg de harina candeal.
- 1 vaso de aceite de oliva virgen (250 ml).
- 2 cucharadas de manteca de cerdo.
- 1 cabeza de ajos.
- 4 ñoras secas.
- 6 pimientos del piquillo.
- 500 gr de panceta cortada a taquitos.

- 1 cebolla mediana cortada en juliana gruesa.
- Sal.

PREPARACIÓN

1 Se pone el aceite en la sartén a calentar. Se añade la cabeza de ajos entera, los pimientos y las ñoras, se sofríe y se deja reservado, dejando los ajos.

2 Se añade la panceta y un poco de sal. Cuando esté sofrito se saca la cabeza de ajos también y se reserva todo.

3 A continuación, se añade el litro de agua con cuidado que no salpique. Cuando éste se caliente, se añaden las dos cucharadas de manteca y la sal. Cuando se vuelva a calentar el agua, se va añadiendo la harina y procedemos a trabajar la masa.

4 Vamos removiendo y picando la masa y poco a poco irá cogiendo textura e irá haciéndose migas.

5 Cuando lleve un buen rato y ya esté hecha bolitas, se añade la cebolla y se sigue removiendo hasta que la cebolla

esté hecha.

Las migas no deben quedar ni muy pastosas ni muy tostadas.

6 Cuando estén ya las migas, se añade la panceta y se remueve un poco y ya se apaga el fuego y se ponen por encima los pimientos y las ñoras.

¡A disfrutar!



Arroz con conejo y caracoles

Por Francisco Manuel Carrasco Valcárcel

Una de las estrellas culinarias de Algueña. Las serranas (caracoles) dan a este arroz junto al conejo su sabor característico muy sabroso. Degustar en restaurantes de la localidad.

Recomendable acompañarlo con un tinto de Algueña y ensalada de verduras de la tierra.



TIEMPO

1:00 h



RACIONES

5 personas



DIFICULTAD

baja

INGREDIENTES

- 500 gr de carne de conejo.
 - 400 gr de arroz.
 - 1 pimiento rojo.
 - 1 cabeza de ajos.
 - 20 gr de sal.
 - 50 ml de aceite.
 - Pimienta.
 - Clavo.
 - Perejil.
- 5 cucharadas grandes de tomate triturado.
 - Caldo de carne (4 l para 1 kg).
 - Caracoles, al gusto de cada uno.
 - Colorante alimentario.

PREPARACIÓN

- 1 Sofreír el pimiento (en tiras) y los ajos y reservar.
- 2 Sofreír el conejo con un poco de sal y añadir el tomate y el perejil.
- 3 Añadir agua y llevar a ebullición, añadiendo las especias y el colorante. Rectificar de sal y reservar el caldo.
- 4 Preparar la paella, procurando que esté nivelada y verter el caldo.
- 5 De nuevo llevar a ebullición, añadiendo el arroz a fuego fuerte. Cuando reduzca el caldo, bajar el fuego y añadir los pimientos y los caracoles. El arroz estará bueno cuando se seque y esté al dente.



Gachamiga blanda

Por José David Pérez Moya

Otra forma de hacer la gachamiga que, en este caso, queda como una torta.

Recomendable acompañarlo con ensalada y embutido de Algueña.



TIEMPO
40 min



RACIONES
2 personas



DIFICULTAD
media

INGREDIENTES

- 4 cucharadas soperas bien colmadas de harina candeal.
- 1 tacita de café de aceite de oliva virgen extra.
- 1/2 litro de agua fría, (como sale del grifo).
- 8 dientes de ajos.
- 1/2 cebolla tierna.

- Sal, (una cucharadita de postre aproximadamente).

PREPARACIÓN

Para cocinar la Gachamiga usaremos una sartén gachamiguera.

1 Colocamos la sartén al fuego y ponemos el aceite de oliva virgen extra para calentarlo. Una vez caliente el aceite, añadimos los ajos pelados y la cebolla y lo freímos.

2 Seguidamente añadimos la sal y la harina, para que se tueste un poco con el aceite. Removemos hasta que se mezclen todos los ingredientes.

3 Cuando esté bien mezclado, añadimos el agua y removemos deshaciendo los grumos. (Nos llevará un tiempo). El agua se irá evaporando y la masa se hará más consistente.

4 La trabajamos con una rasera, picándola poco a poco y, de vez en cuando, le damos una vuelta. Continuamos así hasta obtener el tostado

deseado por ambos lados.

5 Y así nos quedará la gachamiga. Podemos acompañarla con tomate, embutidos, con uva blanca. Eso ya, a gusto de cada uno. (Para 4 personas, incluir el doble de ingredientes).
Que aproveche amigos.



Buñuelos de calabaza

Por M.ª Luisa Mira Durá

Dulce muy apropiado para después de cualquier comida de Algeña. Son muy sabrosos y muy nutritivos.

Recomendable acompañarlo con un fondillón o vino dulce de Algeña.



TIEMPO
50 min



RACIONES
6 personas



DIFICULTAD
baja

INGREDIENTES

- 4 huevos.
- 2 vasos de leche tibia.
- 1 vaso de agua tibia.
- Ralladura de un limón.
- ¼ de calabaza hervida y triturada.
- 45 g de levadura fresca de panadería.
- 600 g de harina candeal.
- 1 cucharada sopera de anís.
- 1 cucharada de vinagre.

PREPARACIÓN

1 Hervimos la calabaza y la dejamos reposar.
En un bol grande añadimos los 4 huevos y batimos un poco.
Continuamos añadiendo los dos vasos de leche y el de agua tibia.
Desmenuzamos la levadura y la agregamos al bol.
Incorporamos la ralladura de limón.
Añadimos la calabaza triturada.
Tamizamos la harina y la añadimos a la preparación mezclando todo con una varilla.
Dejamos reposar unos minutos en un lugar cálido y esperamos a que duplique su tamaño.

2 A continuación incorporamos la cucharada de anís y la de vinagre y batimos con un brazo batidor, y ya está lista para cocinar.

3 Durante el proceso de fermentación de la masa, ponemos a calentar en una cazuela grande, abundante aceite de girasol e introducimos la buñolera para que se caliente y no se pegue la masa al cocinarlos.

4 Vertemos con cuidado la masa en la buñolera e introducimos en el aceite caliente hasta que se desprege del molde y suba a la superficie del aceite. Le vamos dando la vuelta para que se dore por igual y retiramos a una fuente con papel absorbente.
Para comerlos, los pasamos por azúcar y ¡listos! A disfrutarlos.



Biscuit d'ametla

Por Adolfin Mira Albert

Tradicionalmente se regalaba a las recién paridas y a los enfermos. También se hacían en los cumpleaños.

Recomendable acompañarlo con un buen chocolate y regado con un fondillón o vino dulce de Algueña.



TIEMPO

1:30 h



RACIONES

12 personas



DIFICULTAD

media

INGREDIENTES

- 360 gr de azúcar.
- 360 gr de harina de almendra.
- 160 gr de harina de trigo.
- 1 docena de huevos.
- Ralladura de 1 limón.

Para la decoración "emblanquinà"

- 1 clara de huevo.
- 200 gr de azúcar.

PREPARACIÓN

1 Encender el horno a 180-170 grados.

2 Se separan las claras de las yemas, las primeras se hacen a punto de nieve. Seguidamente se añade el azúcar y la ralladura del limón. Incorporamos poco a poco las yemas, se va mezclando todo con movimientos envolventes y a continuación se añade la almendra molida y la harina de trigo.

3 Se forra un molde redondo con papel de horno y se vierte la masa encima.

4 Se mete al horno a 180-170 grados con aire, durante 45 minutos. Transcurrido ese tiempo se vuelca sobre un paño de cocina. Cuando esté frío se decora.

5 Para finalizar se decora con azúcar o con merengue.

6 Emblanquinà.

Se trabaja la clara de huevo con el azúcar en un mortero, hasta conseguir una crema homogénea y luego, con un cartucho de papel de barba, se hacen distintos dibujos encima del bizcocho.





Ajuntament de l'Alguenya



**Costa
Blanca**
ALICANTE

