



ORIHUELA

GASTRONOMÍA / GASTRONOMY

ESPAÑOL

ENGLISH



ORIHUELA
historia del mediterráneo

ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS.....	4
ARROZ DE VERDURAS CON BOQUERONES.....	5
ARROZ DE LOS TRES PUÑAOS.....	6
ARROZ Y COSTRA.....	7
COCIDO CON PELOTAS.....	8
HARTABELLACOS.....	9
OLLA GITANA.....	10
TRIGO PICA.....	11
ALMOJÁBANAS.....	12
GACHAS CON ARROPE.....	13
MONA DE PASCUA.....	14
PAPARAJOTES.....	15
PASTEL DE GLORIA.....	16
TORTADA DE ALMENDRA.....	17
CARAMELOS DE GUIRLACHE Y ACARAMELADOS...	18

Orihuela, enclavada en la comarca de la Vega Baja del Segura, es conocida por su rico patrimonio histórico y cultural. Sin embargo, su gastronomía también merece una mención especial. Los sabores auténticos y tradicionales se combinan con productos frescos de la huerta para ofrecer una experiencia culinaria singular. Su enmarcación en la huerta contribuye a que se nutra de productos frescos que destacan por su calidad y sabor. Entre ellos se encuentran las tiernas alcachofas, el brócoli, rico en nutrientes, las versátiles y sabrosas patatas, y los coloridos cítricos como naranjas y limones, que añaden una frescura inigualable a muchas recetas.

La capital de la Vega Baja es también famosa por sus salazones, una tradición culinaria que se remonta a la antigüedad. Entre estos productos destacan la mojama, la hueva y el bonito seco, que aportan un auténtico sabor mediterráneo. La repostería de Orihuela es un reflejo de su rica historia y tradición, con deliciosas almojábanas, con las características gachas con arrope, o el pastel de gloria, un dulce formado por obleas y claras de huevo que combina la suavidad del merengue con la dulzura del relleno.

La gastronomía oriolana es una autentica experiencia que combina tradición y exquisitez. Cada uno de sus platos es un ejemplo de la solera y cultura de este bello municipio levantino.

Orihuela, located in the Vega Baja del Segura region, is known for its rich historical and cultural heritage. However, its gastronomy also deserves a special mention. Authentic and traditional flavors are combined with fresh garden products to offer a unique culinary experience. Its setting in the garden helps to provide it with fresh products that stand out for their quality and flavor. These include tender artichokes, nutrient-rich broccoli, versatile and tasty potatoes, and colorful citrus fruits like oranges and lemons, which add unmatched freshness to many recipes.

The capital of Vega Baja is also famous for its salted fish, a culinary tradition that dates back to ancient times. Among these products, mojama, roe and dried bonito stand out, which provide an authentic Mediterranean flavor. The pastries of Orihuela are a reflection of its rich history and tradition, with delicious almojábanas, with the characteristic gachas con arrope, or the pastel de gloria, a sweet made up of wafers and egg whites that combines the softness of the meringue with the sweetness of the stuffed.

Oriola gastronomy is an authentic experience that combines tradition and exquisiteness. Each of its dishes is an example of the tradition and culture of this beautiful Levantine municipality.

ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS



BAR ESTANCO

INGREDIENTES

- 1 conejo
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal, pimienta, azafrán y agua
- Pimiento rojo
- 500 g de arroz
- 3 cucharas soperas de tomate triturado
- 1 ramita de romero
- 3 docenas de serranas

INGREDIENTS

- 1 rabbit
- 200 ml olive oil
- Salt, pepper, saffron and water
- Red pepper
- 500 g rice
- 3 tablespoons of grated tomatoes
- 1 stick of rosemary
- 3 dozens of snails

ES ELABORACIÓN

Comenzamos sofriendo los pimientos en aceite bien caliente, y una vez dorados los retiramos y reservamos.

Echamos el conejo en la paellera, lo doramos y agregamos el tomate, la sal, la pimienta y las serranas, previamente lavadas, y una rama de romero. Añadimos el agua y dejamos hervir durante 20 minutos aproximadamente.

Por último, añadiremos el arroz y el azafrán dejando cocer durante 15-20 minutos.

Sazonar al gusto.

EN METHOD

First heat the oil and fry red pepper, once they brown take them out of the and keep them separate to be used later.

Add rabbit in the paella and fry until it browns, add tomatoes, salt, pepper and snails (first was them hardly) and the stick of rosemary. Add water and let it boil for 20 minutes approx.

Last, add rice and saffron and cook it for 15 to 20 minutes. Salt as preferred.

ARROZ DE VERDURAS CON BOQUERONES



RESTAURANTE PICO DEL ÁGUILA

INGREDIENTES

- 250 g de alcachofas
- 250 g de guisantes
- 250 g de habas
- 3 manojos de ajos tiernos
- 1 patata
- 250 g de tomate
- 1 trozo de coliflor
- 500 g de arroz
- 250 ml de aceite de oliva
- 300 g de boquerones limpios
- Pimiento rojo
- Agua, colorante y sal

INGREDIENTS

- 250 g artichokes
- 250 g peas
- 250 g broad beans
- 3 handfuls of tender garlic shoots
- 1 potato
- 250 g tomatoes
- 1 piece of cauliflower
- 500 g rice
- 250 ml olive oil
- 300 g cleaned fresh anchovies
- Red pepper
- Water, colouring and salt

ES ELABORACIÓN

Comenzaremos lavando muy bien todas las verduras, las troceamos y las sofreímos junto con el arroz. Añadimos agua hasta cubrir todos los ingredientes.

Sazonamos al gusto y dejamos hervir a fuego medio durante 15 minutos.

Pasado ese tiempo, añadimos los boquerones y esperamos otros 5 minutos más, vigilando que no nos falte caldo.

Una vez apagado el fuego lo dejamos reposar antes de servirlo.

EN METHOD

First wash all the vegetables, cut them in pieces and fry together with the rice. Add water until covering all the ingredients.

Add salt to taste and boil over medium heat for 15 minutes.

After that time add anchovies and let them boil for 5 minutes watching that the broth is enough to finish the cook.

Once the heat is turned off let the rice stand for a while before serving.

ARROZ DE LOS TRES PUÑAOS



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 100 g de habichuelas
- 100 g de lentejas
- 150 g de arroz
- 2 alcachofas
- 100 g de acelgas
- Aceite de oliva virgen
- 2 patatas
- 1 nabo
- 2 dientes de ajo
- 1 cuchara de pimentón dulce
- 1 cuchara de harina
- Colorante

INGREDIENTS

- 100 g beans
- 100 g lentils
- 150 g rice
- 2 artichokes
- 100 g Swiss chard
- Virgin olive oil
- 2 potatoes
- 1 turnip
- 2 cloves of garlic
- 1 spoonful paprika
- 1 spoonful flour
- Food colouring and salt

ES ELABORACIÓN

Ponemos la noche anterior las habichuelas y las lentejas a remojo con agua.

Lavamos y troceamos la verdura y echamos todos los ingredientes en una olla.

Sofreímos en una sartén con aceite de oliva virgen, una cuchara de pimentón dulce, una cuchara de harina y los ajos; sazonomos al gusto y lo añadimos a la olla dejando hervir durante 20 minutos. Transcurrido el tiempo de cocción, añadimos el arroz, las alcachofas, las patatas y el colorante, y dejamos cocer durante 20 minutos más.

EN METHOD

Leave beans and lentils to soak in water overnight.

Wash and cut vegetables in pieces and add together all the ingredients in to a casserole.

Fry in a separate pan, using the virgin olive oil, paprika, flour and garlic cloves. Once fried add to the broth and let it boil for 15 minutes. After that time add rice, artichokes, potatoes and colouring.

Cook for 20 minutes more.

ARROZ Y COSTRA



RESTAURANTE CASA CORRO

INGREDIENTES

- 1 kg de pollo campero
- 250 g de longaniza roja
- 250 g de blanco
- 2 tomates
- 600 g de arroz
- 12 huevos
- 1,5 l de agua o caldo de pollo
- Sal
- Azafrán

ES ELABORACIÓN

Comenzamos quitando la piel, cortando el blanco en rodajas de medio centímetro aproximadamente y la longaniza roja en trozos al gusto. Seguidamente salteamos en una sartén sin aceite la longaniza y el blanco durante 30 segundos, retirando el aceite sobrante.

En una cazuela de barro echamos el aceite y freímos el pollo troceado con una pizca de sal. Una vez frito añadimos el tomate natural rallado y por ultimo añadimos el arroz removiendo los ingredientes durante 30 segundos. Cubrimos con agua o caldo de pollo los ingredientes, rectificamos de sal y dejamos hervir 5 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, añadiremos los embutidos por toda la cazuela de barro.

Encendemos el horno a 220°C de temperatura (arriba y abajo), y batimos los huevos enérgicamente para que cojan aire y suban una vez que la cazuela se introduzca en el horno. A los 15 minutos quedará poca agua, por lo que añadiremos los huevos y meteremos la cazuela al horno. Sacaremos la cazuela del horno cuando el huevo forme una dorada costra, y entonces el plato estará listo para comer.

INGREDIENTS

- 1 kg chicken
- 250 g red sausage
- 250 g Spanish white pudding
- 2 tomatoes
- 600 g rice
- 12 eggs
- 1.5 l water or chicken broth
- Salt, saffron

EN METHOD

First peel the Spanish white pudding, cut it in slices of 1 cm approx. and cut red sausage too. Second fry in a pan with no oil both, sausage and white pudding, for 30 seconds. Remove the extra fat.

In a clay casserole add oil, fry diced chicken and a pinch of salt. Once fried, add grated tomatoes and rice, stir for 30 seconds. Cover all the previous ingredients with water or chicken broth, correct with salt if necessary and let it boil for 5 minutes. After this time add sausage and white pudding. Preheat oven 220°C (grill and ground heat), whisk the eggs hard to put some air in and help it rise later in the oven.

After 15 minutes liquid will be reduced in the casserole to almost nothing and this is the moment to spread the eggs to form a crust.

Once the crust is brown the dish will be ready.

COCIDO CON PELOTAS



RESTAURANTE CASA CORRO

INGREDIENTES

- PELOTAS:
- 750 g de carne de cerdo y ternera
 - 250 g de pechuga de pava
 - 1 blanco y longaniza blanca
 - 70 g de sangre
 - Perejil picado
 - Sal y especias reunidas
 - 1 huevo
 - 50 g de piñones
 - 500 g de pan casero remojado
- COCIDO:
- 500 g de garbanzos
 - 200 g de garreta de ternera
 - ½ pavo troceado (o pollo)
 - 1 manita de cerdo
 - 200 g de bigotera de cerdo
 - 6 morcillas de cebolla
 - 4 tallos de apio
 - 4 patatas medianas
 - Colorante y sal

INGREDIENTS

- MEAT BALLS:
- 750 g pork and beef
 - 250 g turkey breast
 - 1 blanco (cured sausage)
 - 70 g blood
 - 2 cloves chopped garlic
 - Chopped parsley
 - Salt, black and white pepper
 - 1 egg
 - 50 g pine nuts
 - 500 g home-made bread soaked in water
- STEW:
- 500 g chickpeas
 - 200 g beef hock
 - ½ turkey cut-up (or chicken)
 - 1 pig's trotter
 - 200 g pig's snout
 - 2 sausages
 - 6 onion black puddings
 - 4 sticks of celery
 - 4 medium potatoes
 - Colouring, salt and 1 tablespoon of paprika

ES ELABORACIÓN

Comenzamos lavando muy bien toda la carne y el apio. En una olla, ponemos los garbanzos junto con la carne y el apio, cubriendo con agua todos los ingredientes, y dejamos hervir. Seguidamente, se retira la espuma que suelta la carne en la parte superior del caldo, se tapa la olla y se deja a fuego lento durante 2 horas.

Para hacer las pelotas, mezclamos muy bien todos los ingredientes arriba indicados hasta conseguir una textura homogénea y compacta con forma circular. Introducimos en la olla y añadimos las patatas, quedando a mitad de cubrir por el caldo. Echamos el colorante, las especias y la sal. Una vez comience a hervir se deja a fuego lento durante 1:30 h.

Unos 15 minutos antes de apagar el fuego incorporamos por encima la ristra de morcillas, cuyas puntas cruzaremos con palillos para evitar que se deshagan.

EN METHOD

Wash all the meat and celery, and put it in the pot along with the chickpeas, covering with water. When it starts to boil, skim the foam that the meat releases on the top of the broth, cover the pot and leave on a low heat for 2 hours.

To make the meat balls, mix all the ingredients and shape into balls. Put them in the pot and add the potatoes, half covered by the broth. Add the colouring, salt and paprika. Once it starts boiling, leave to simmer for 1.5 hours.

15 minutes before the turning off the heat, add the string of black puddings on top, the tips of which should be crossed with toothpicks to prevent them from falling apart.

HARTABELLACOS



RESTAURANTE PICO DEL ÁGUILA

INGREDIENTES

- HARTABELLACOS:
- 500 g de patatas en tacos
 - 500 g de habas
 - 500 g de alcachofas
 - 250 g de guisantes
 - 100 g de tomate triturado
 - 100 ml de aceite
 - 50 g de cebolla
 - 1 cucharada de harina
 - 1 cucharada de pimentón dulce
 - Bacalao desalado
- HARTABELLACOS:
- 500 g de bacalao con patatas
 - 200 g de pan rallado
 - Hierbabuena
 - 2 ramitas de perejil
 - 2 dientes de ajo
 - 50 g de piñones
 - 100 ml de leche
 - Sal y pimienta

ES ELABORACIÓN

Comenzamos amasando todos los ingredientes para la elaboración de los hartabellacos.

En una sartén ponemos el aceite a calentar, freímos los hartabellacos, los sacamos y reservamos. En el mismo aceite sofreímos la cebolla y el tomate, y se rehogan la harina y el pimentón. Añadimos las verduras y removemos.

Seguidamente en una olla ponemos el agua, los hartabellacos y las verduras, y dejamos cocer durante 45 minutos. Finalmente se rectifica de sal.

Rebozamos y freímos el bacalao desalado y lo ponemos encima.

INGREDIENTS

- HARTABELLACOS:
- 500 g potatoes
 - 500 g broad beans
 - 500 g artichokes
 - 250 g peas
 - 100 g puréed tomatoes
 - 100 ml oil
 - 50 g onion
 - 1 tablespoon flour
 - 1 teaspoon sweet paprika
 - Desalted cod
- HARTABELLACOS:
- 500 g cod with potatoes
 - 200 g breadcrumbs
 - Peppermint
 - 2 sprigs of parsley
 - 2 cloves of garlic
 - 50 g pine nuts
 - 100 ml milk
 - Salt and pepper

EN METHOD

First knead all the ingredients to prepare the “hartabellacos”.

Heat olive oil in a frying pan and fry hartabellacos. Put them aside. Using the same oil, fry onion and tomato. Sauté flour and paprika.

Add all of the vegetables and let them boil for 45 minutes. Finally add salt to taste.

Baste and fry desalted cod and serve it over the sauce.

OLLA GITANA



RESTAURANTE JOAQUÍN

INGREDIENTES

- 250 g de habichuelas
- 250 g de garbanzos
- 200 g de judías verdes
- 1 cebolla picada
- 3 patatas en tacos
- 3 hojas de acelga, limpias y troceadas
- 4 peras sin trocear
- 1 trozo de calabaza
- 1 trozo de calabacín
- 1 tomate triturado
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Hierbabuena al gusto

INGREDIENTS

- 250 g beans
- 250 g chickpea
- 200 g green bans
- 1 chopped onion
- 3 diced potatoes
- 3 leaves of Swiss chard washed and chopped
- 4 pears (not chopped)
- 1 piece of pumpkin
- 1 piece of zucchini
- 1 tomato crushed
- 4 cloves of garlic
- 1 spoonful paprika
- Peppermint

ELABORACIÓN

Ponemos la noche anterior los garbanzos y las habichuelas a remojo en agua.

Al día siguiente, lavamos y ponemos agua a calentar en una olla, y echamos junto a los garbanzos y las habichuelas, las judías, la calabaza, el calabacín, las acelgas, las peras y las patatas.

Con el resto de ingredientes hacemos un sofrito, que incorporaremos también a la olla, añadiendo la hierbabuena. Dejamos cocer durante 45 minutos.

Se recomienda dejar reposar durante 10 minutos antes de servirlo.

METHOD

Soak overnight chickpeas and beans.

Start next day heating some water in a casserole and adding chickpeas and beans after washing them. Add, at the same time, green beans, pumpkin, zucchini, Swiss chard leaves, pears and potatoes.

Prepare a sauté with the rest of the ingredients that will be added to the casserole later. Let it boil all together for 45 minutes.

It is recommended to let it stand for 10 minutes before serving.

TRIGO PICA



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 350 g de trigo
- 250 g de garbanzos
- 1 nabo
- 1 alcachofa
- 100 g de habas peladas
- Hinojo
- 1 cebolla
- 1 tomate triturado
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce

INGREDIENTS

- 350 g wheat
- 250 g chickpeas
- 1 turnip
- 1 artichoke
- 100 g peeled broad beans
- Fennel
- 1 onion
- 1 crushed tomato
- 1 spoonful of flour
- 1 spoonful of paprika

ELABORACIÓN

Ponemos el día de antes el trigo y los garbanzos a remojo en agua.

En una olla ponemos el trigo y los garbanzos, y lo dejamos hervir. Cuando el trigo abra, añadimos agua fría, echamos el nabo, la alcachofa, las habas y el hinojo, y dejamos hervir durante 30 minutos.

Sofreímos la cebolla, el tomate, la harina y el pimentón dulce, y lo añadimos al hervido. Ponemos sal y dejamos cocer.

Servir caliente.

METHOD

Soak overnight grain (wheat grains) and chickpeas.

Add some water in a casserole, grains and chickpeas and let it boil. Once the grain is cooked and opened add some cold water, turnip, artichoke, broad beans and fennel, let it boil for 30 minutes.

Prepare a sauté with onion, tomato, flour and paprika and add it to the broth. Salt and let it cook.

Serve warm.

ALMOJÁBANAS



HORNO DEL OBISPO

INGREDIENTES

- 500 g de harina
- 1 l de agua
- 250 ml de aceite
- 10 huevos
- ½ sobre de levadura en polvo
- 500 g de miel para bañarlas
- 250 g de azúcar para rebozarlas

INGREDIENTS

- 500 g flour
- 1 l water
- 250 ml oil
- 10 eggs
- 1/2 sachet baking powder
- 500 g honey to soak them
- 250 g sugar for coating

ELABORACIÓN

En una cazuela ponemos a calentar el agua con el aceite. Al empezar a hervir, añadimos la harina y la mezclamos bien hasta que la masa esté lista.

Dejamos enfriar y agregamos los huevos y por último se incorpora la levadura.

En una bandeja colocamos los montones de masa, les hacemos un agujero en el centro y los introducimos en el horno, previamente precalentado, a 200°C durante 40 minutos hasta que estén completamente doradas.

Las dejamos enfriar y por último, las bañamos en miel y las espolvoreamos con azúcar.

METHOD

Put the oil and water on the heat. When it comes to the boil, add the flour, stir thoroughly and allow to cool down.

When this dough is cold, add the eggs and finally add the yeast.

Place the balls of dough on a tray and make a hole in the middle of them. Then place them in the oven at 200°C for 40 minutes. When cooked, allow to cool.

Finally, soak with honey, which should be warm, and sprinkle sugar over them.

GACHAS CON ARROPE



RESTAURANTE CASABLANCA

INGREDIENTES

- 1 l de agua
- 3 cucharas de harina
- 3 cucharas de azúcar
- 1 rama de canela
- 2 cucharas de harina de maíz
- 50 g de anís en grano
- 250 ml de arrope

INGREDIENTS

- 1 l water
- 3 tablespoons flour
- 3 tablespoons sugar
- 1 cinnamon stick
- 2 tablespoons cornflour
- 50 g aniseed grains
- 250 ml grape syrup

ELABORACIÓN

Hervimos el agua con la canela y el anís. Seguidamente, la colamos y reservamos.

En un recipiente echamos un poco del agua que hemos hervido, y disolvemos la harina.

A continuación, ponemos un cazo al fuego con el agua que hemos reservado, junto con el azúcar. Cuando esté caliente, echamos la harina disuelta, sin dejar de mover, para que no se hagan grumos. Cuando empiece a hervir, lo retiramos del fuego y lo ponemos en los recipientes individuales donde se vaya a servir.

Dejamos enfriar y cubrimos con el arrope.

METHOD

First boil water and cinnamon with anise.

Strain and put it aside. In a bowl add some of this water and dissolve the flour.

Next, heat the rest of the water in a sauce pan together with sugar. Once it is warm add the mixture of the bowl (flour and water) while stir to avoid lumps. As soon as it starts boiling remove from heat and divide in bowls.

Let it cool and before serving cover the custard with arrope.

MONA DE PASCUA



CONFITERÍA SAN GABRIEL

INGREDIENTES (PARA DOS UNIDADES)

- 1/2 kg de masa madre
- 25 g de levadura fresca
- 100 ml de agua tibia
- 3 huevos
- 180 g de azúcar
- La ralladura de un limón
- 80 ml de aceite de oliva suave
- Un huevo batido para pintar
- 20 g de azúcar para espolvorear

ELABORACIÓN

Comenzamos preparando la noche anterior la masa; mezclamos los huevos, la ralladura de limón y el azúcar.

Disolvemos la levadura en agua tibia que junto con el aceite y la harina de trigo añadiremos a la mezcla anterior hasta conseguir una masa homogénea. Amasamos y dejamos reposar toda la noche en un recipiente tapado con un paño húmedo.

A la mañana siguiente, echamos harina en la mesa de trabajo para que la masa conseguida no se pegue y nos permita trabajarla. Seguidamente sacamos la masa para darle la forma redondeada a cada una de las unidades y las dejamos reposar tapadas con un paño hasta conseguir que doble su volumen (aproximadamente 2 horas).

Por último, cuando esto ocurra batimos un huevo para pincelar las monas y espolvoreamos el azúcar por encima. Precalentamos el horno a 190°C e introducimos para su cocción durante 25-30 minutos (hasta que estén doradas).

INGREDIENTS (FOR TWO BREADS)

- 1/2 kg sour dough
- 25 g fresh yeast
- 100 ml warm water
- 3 eggs
- 180 g sugar
- Lemon zest
- 80 ml soft olive oil
- Whisked egg
- 20 g sugar for dusting
- espolvorear

METHOD

Start the dough the night before: mix eggs, lemon zest and sugar.

Dissolve yeast in warm water and add olive oil and wheat flour. This dough must be homogeneous. Knead and leave the dough stand for the whole night in a bowl covered with a wet cloth.

The following morning spread some flour on the table to avoid the dough stick to the surface and allow us to knead. Put the dough on the table and give a round shape. Leave it stay covered with a piece of clothe until it duplicates the volume (approx. 2 hours).

Finally whisk the eggs to brush the bread and sprinkle sugar all over the bread.

Preheat the oven 190°C and bake for 25 to 30 minutes (until brown).

PAPARAJOTES



CASA LOLA

INGREDIENTES

- 250 ml de leche
- 150 g de harina
- 2 cucharas de levadura en polvo
- 2 cucharas soperas de azúcar y 250 g para rebozar
- La ralladura de un limón
- Canela molida para rebozar
- 1 huevo
- 25 hojas de limonero lavadas

ELABORACIÓN

Mezclamos el huevo con las 2 cucharadas soperas de azúcar. Añadimos la leche y a continuación, la harina, la levadura y la ralladura de limón.

Con esta masa bañamos las hojas de limonero una por una y las vamos friendo en abundante aceite caliente dándole la vuelta varias veces.

Colocamos los paparajotes sobre un papel absorbente.

Por último, mezclamos el azúcar con la canela y rebozamos los paparajotes en la mezcla.

INGREDIENTS

- 250 ml milk
- 150 g flour
- 2 teaspoons of baking powder
- 2 tablespoon of sugar and 250 g to baste
- The zest of 1 lemon
- Cinnamon to sprinkle
- 1 egg
- 25 washed lemon tree leaves

METHOD

Whisk egg and 2 tablespoons of sugar. Add milk, next add flour, baking powder ad lemon zest.

Use this batter to completely dip lemon tree leaves one after the other and deep fry carefully turning the leaves several times until brown.

Put “paparajotes” on to a piece of paper towel the remove extra oil.

Mix sugar and cinnamon and baste paparajotes in it.

PASTEL DE GLORIA



MONJAS DOMINICAS

INGREDIENTES

- 500 ml de claras de huevo
- 850 g de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 250 g de almendra molida
- Obleas o pan de ángel
- Azúcar glas

ES ELABORACIÓN

Ponemos a hervir 90 ml de agua con 250 g de azúcar durante un minuto, apartamos del fuego, removemos y añadimos las yemas batidas, lo devolvemos al fuego sin dejar de remover para que espese y cuando vuelva a hervir lo apartamos dejando enfriar.

Para elaborar la base, ponemos a hervir 250 g de azúcar y 40 ml de agua. Añadimos 250 g de almendra molida y removemos hasta hacer una masa consistente y lo retiramos. Batimos las claras y agregamos el resto de azúcar hasta que esté a punto de nieve.

Colocamos en llandas las obleas con la base y un poco de yema encima, cubrimos esto con el merengue formando un cono.

Cocemos los pasteles al horno, precalentado a 250°C, durante 5 o 6 min dorándolos. Finalmente las espolvoreamos con azúcar glas. Dejamos enfriar.

INGREDIENTS

- 500 ml egg whites
- 850 g sugar
- 8 egg yolk
- 250 g of finely ground almonds
- Wafers
- Icing sugar

EN METHOD

Bring to boil 90 ml of water and 250g of sugar for 1 minute. Remove from heat, stir and add the egg yolks beaten until the mixture thickens. Bring everything back to heat until it boils and let it cool again.

To prepare the ground cake, heat in a pan 250g of sugar and 40 ml of water. Add 250g of ground almonds until it becomes a consistent dough. Remove it from heat.

Beat egg whites until frothy and add gradually the rest of sugar until soft peaks form.

Put in an oven tray the wafer, cake ground and egg yolks. Cover this base with the whites forming a cone and bake the cones for 5 or 6 minutes in the preheated oven (250°C).

Sprinkle with icing sugar. Let it cool.

TORTADA DE ALMENDRA



MONJAS DOMINICAS

INGREDIENTES

- BIZCOCHO:**
 - 6 huevos
 - 60 g de harina
 - 200 g de azúcar
 - 100 g de almendra molida
 - 100 g de almendra molida gruesa
- YEMA:**
 - 10 yemas
 - 100 g de azúcar
 - 100 ml de agua
 - 1 rama de canela

ES ELABORACIÓN

BIZCOCHO:
Mezclamos los huevos, el azúcar, la almendra y la harina. Horneamos la masa a 180°C durante 40 minutos y dejamos enfriar.

RELLENO DE YEMA:
Ponemos a hervir el agua, el azúcar y la canela en rama 2-3 minutos y retiramos del fuego. Una vez que el almíbar esté frío, añadimos las yemas y volvemos a calentar hasta conseguir una crema espesa.

Cogemos el bizcocho frío y lo cortamos en dos capas. Bañamos una mitad de bizcocho con almíbar (300 g de azúcar y 500 ml de agua) y le añadimos la yema. Colocamos la otra mitad de bizcocho, que también bañamos con almíbar, por encima.

Dejamos enfriar un par de horas en la nevera. Hacemos un merengue con 3 claras de huevo a punto de nieve y azúcar que metemos en una manga pastelera.

Decoramos la tortada con el merengue, las guindas y el chocolate.

INGREDIENTS

- CAKE:**
 - 6 eggs
 - 60 g flour
 - 200 g sugar
 - 100 g finely ground almonds
 - 100 g ground almonds
- EGG YOLK FILLING:**
 - 10 egg yolks
 - 100 g sugar
 - 100 ml water
 - 1 cinnamon stick

EN METHOD

CAKE:
Mix eggs, sugar, almond and flour. Bake for 40 minutes at 180°C and let it cool.

EGG YOLK FILLING:
Boil water, sugar and cinnamon stick for 2 or 3 minutes and remove it from heat. Once this syrup is cool add the egg yolks and heat it again until having a thick cream.

Divide the cake in two slices and bath one them with syrup (330g of sugar and 500 ml of water). Stir the egg yolk cream on this half. Put the second half on top of the first slice and bath it with syrup.

Let it cool for 2 hours in the fridge. Prepare meringue: beat 3 egg whites and sugar to a fluffy and hard mixture. Put this mixture in a pastry bag.

Decorate the cake with meringue, chocolate and cherries.

CARAMELOS DE GUIRLACHE Y ACARAMELADOS



MÁQUINA PARA ELABORAR LOS CARAMELOS DE GUIRLACHE. CONFITERÍA EL ÁNGEL.

ES En la Confitería El Ángel se elaboran los caramelos de guirlache, conocidos también como "Caramelos del Perdón", porque fue ésta la primera cofradía que los consumía y repartía en las procesiones.

Los ingredientes para esta receta son principalmente: almendra, miel y azúcar. Por otra parte, el proceso de elaboración es el mismo desde hace más de cien años.

EN "El Angel" cake shop prepares nougat sweets well known in Orihuela as "Caramelos del Perdon" as this was the first Holy Week fraternity (El Perdón) using and giving them during the procession.

The ingredients for this recipe are principally: almond, honey and sugar. On the other hand, the production process has been the same over a hundred years.



ACARAMELADOS. CONFITERÍA EL ÁNGEL.

ES Otra de las recetas distintivas de la Confitería El Ángel son los acaramelados, unos dulces que se preparan por encargo y que ya se han ganado el nombre de "Caramelos del Caballero Cubierto", puesto que tradicionalmente se solían servir en su recepción, cada Sábado Santo antes de la procesión del Santo Entierro.

EN Another important recipe made in this cake shop is "acaramelados" (caramelized). It is one of the sweets prepared on demand. They are also called "Caramelos del Caballero cubierto" (sweets of the covered Knight) as traditionally were served during the reception, every Holy Saturday before the procession of the Holy Burial of Christ.



Patronato Provincial de
Turismo de la Costa
Blanca
Tel. +34 965 230 160
Fax. +34 965 230 155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org

Tourist Info Orihuela
Centro
C/ Marqués de Arneva, 1.
Tel. +34 965 304 645
673 836 385
orihuelacentro@touristinfo.net
orihuelaturistica@orihuela.es

Tourist Info Orihuela
Playa
C/ Jade, 2.
C.C. Zenia Boulevard, Orihuela
Costa.
+34 672 218 977
orihuelap@touristinfo.net

