

Cocina y maridaje

con productos de proximidad y D.O.Comunitat Valenciana



Una de las líneas de acción prioritaria de Turisme Comunitat Valenciana es la promoción de la gastronomía a todos los niveles, en una clara apuesta estratégica para el fomento de esta modalidad turística. Este producto supone una gran oportunidad de desarrollo territorial y de diferenciación de la marca Comunitat Valenciana por su capacidad para atraer visitantes a lo largo de todo el año. Además, la gastronomía aporta un indudable valor añadido a la experiencia y favorece la vertebración del territorio.

En este sentido, la marca **L'Exquisit Mediterrani** identifica y aglutina todas las acciones de promoción del producto turístico-gastronómico y sirve de referencia para proyectos de diferente índole.

Esta marca es una aportación al patrimonio de la Comunitat Valenciana, una imagen de la cultura y de la dieta mediterránea que puede representar todos los productos gastronómicos, y todas las elaboraciones, tradiciones y eventos vinculados al mismo. Se presenta como una poderosa herramienta de promoción que otorga relevancia a la excelente calidad de los productos del territorio y a nuestro modo de vida, enriqueciendo el modelo turístico. Además, L'Exquisit Mediterrani constituye un sello distintivo de las empresas, productos, servicios y experiencias, otorgándoles unos parámetros de calidad y autenticidad definidos.

También se sigue trabajando en pro de la cualificación permanente de los profesionales, con formación singularizada de calidad a través de la Red CdT. En particular, se realizan acciones que ponen en valor la extensa oferta culinaria y enológica que aglutina el territorio valenciano y las múltiples posibilidades de los productos vinculados a la saludable dieta mediterránea.

En este contexto se enmarca esta recopilación de recetas con algunos de los productos valencianos más relevantes, con elaboraciones innovadoras y sus maridajes. Recopilación que es el resultado de las jornadas que se han venido celebrando en los centros que componen la Red CdT. En esta ocasión, las recetas han sido elaboradas y maridadas por los formadores José Puentes (CdT Benidorm) y José Peiró (CdT Gandia).

Este recetario permite apreciar la riqueza y el valor de nuestra espléndida gastronomía, a través de las elaboraciones realizadas a partir de productos de kilómetro 0, su degustación junto a vinos de la tierra y la aplicación en la cocina tanto salada como dulce, al tiempo que facilita un mayor conocimiento de los productos con denominación de origen protegida (DOP) y de proximidad.

Francesc Colomer
Secretario autonómico de Turismo





Uva con queso



Ingredientes y procesos

- Uva 500 gr.
- Azúcar 5 gr.
- Zumo de limón 8 gr.

- Queso curado c/n
- Aceite c/n
- Romero y tomillo c/n

- Triturar en thermomix todos los ingredientes. Pasar por el colador.

- Reservar en el congelador.

- Cortar el queso en dados y macerar envasado al vacío durante 24 horas (como mínimo) junto con las hierbas.



• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Cerveza Artesana Valenciana, estilo Mediterráneo, Pale Ale color ámbar y espuma poco persistente con aromas de azahar y miel. En boca suave, equilibrada, fresca y dulce con final amargo.

• Maridaje

Es perfecta para equilibrar el sabor intenso del queso curado, contrarrestando con el amargor de la cerveza y su dulzor ayuda a realzar el sabor de la uva.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Aceite de la Comunitat Valenciana
- DO Uvas de mesa embolsadas del Vinalopó
- IGP Cítricos Valencianos

• Productos de proximidad

- Quesos del Catí
- Hierbas aromáticas de la Sierra de Mariola
- Cervezas artesanas Valencianas



Pastel de blanquet



Ingredientes y procesos

- Aceite 150 gr.
- Cebolla tierna 300 gr.
- Blanquet 400 gr.
- Nata 1000 gr.
- Huevo 300 gr.
- Pan de molde 60 gr.
- Sal c/n
- Nuez moscada c/n

Verduras de acompañamiento:

- Napicol 300 gr.
- Chirivía 300 gr.
- Boniato 300 gr.
- Cebolla tierna 3 unid.

- Pochar la cebolla junto con el aceite.
- Añadir el blanquet.
- Mezclar todo en la thermomix.
- Verter en moldes de pudín y cocer al baño maría a 160 °C.

- Asar las verduras.
- Triturar cada verdura por separado y reservar en una manga pastelera.
- Por otro lado, cortar láminas de la cebolla tierna y marcar a la plancha.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino blanco de la zona de Alicante de variedad Moscatel. Esta variedad es muy resistente a la sequía y que se adapta perfectamente a distintos suelos. La cepa se adapta perfectamente al clima Mediterráneo y a la poca altitud sobre el nivel del mar.

A la vista encontraremos tonalidades verdosas y su aroma debería destacar el jazmín, cáscara de naranja y flor de azahar. En boca fresco, sutil y con punto salino.

• Maridaje

El *blanquet* es un embutido graso que con la dulzor de la variedad Moscatel nos dejará un paladar limpio y perfecto

para poder descubrir todos los sabores del plato. Le da equilibrio y no sobresale.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Aceite de la Comunitat Valenciana
- DO Alicante (vino)

• Productos de proximidad

- Embutidos Utiel-Requena
- Verduras de nuestra tierra



Tataki de atún

Ingredientes y procesos

Para la mezcla de especias

- Cereza deshidratada 15 gr.
- Pimienta negra 2 gr.
- Sal 5 gr.
- Cebolla frita seca 8 gr.
- Ajo molido 4 gr.
- Sésamo blanco 15 gr.

- Mezclar todo en la thermomix y reservar

Para el aliño de uva y cerezas

- Uva y cereza limpia 200 gr.
- Vinagre 60 gr.
- Miel 40 gr.
- Clavo 1 unid.
- Anís estrellado 1 unid.
- Piñones 10 gr.
- Almendra tostada 10 gr.

- Llevar a ebullición el vinagre con la miel.
- Incorporar el resto de los ingredientes y cocer durante 1 minuto. Reservar.

Para las tiras de judía

- Judía ancha 2 unid.
- Aceite de sésamo c/n

- Cortar la judía en tiras finas.
- Blanquear las tiras.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino blanco de la zona de Valencia de variedad Merseguera, esta variedad da unos excelentes mostos con aromas herbáceos y afrutados. Es una variedad muy capaz de crear muy buenos vinos jóvenes. Posee un color amarillo pajizo, en paladar es un vino cremoso y elegante. Posee un final persistente.

• Maridaje

El atún es uno de los pescados con más intensidad de sabor por lo que este vino ayudara a resaltar los sabores del aliño y contrarrestara el vinagre, mostaza y la salmorrete y la



- Incorporar las tiras al aliño de uva y cerezas, una vez que esté frío y añadir aceite de sésamo.

Para la mayonesa de salmorreta

- Mayonesa 100 gr.
- Salmorreta 100 gr.
- Mostaza antigua 100 gr.

- Mezclarlo todo, reservar en manga.

- Atún 400 gr.

- Cortar los lomos de atún de forma rectangular de unos 4 centímetros de lado.
- Envolver el atún con la mezcla de especias.
- Marcar en sartén muy caliente por los cuatro costados y reservar en nevera.

Emplatado

- Cortar el atún en lonchas finas.
- Añadir el aliño.
- Poner puntos de la mayonesa de salmorreta.



mahonesa. En boca es persistente por lo que entre bocado y bocado nos equilibrará los sabores y aromas.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Uvas de mesa embolsadas del Vinalopó
- DO Valencia (vino)
- IGP Cerezas de la Montaña de Alicante

• Productos de proximidad

- Ñoras de Guardamar
- Pescado y mariscos del Mediterráneo
- Miel de la Marina Alta



Gamba roja con berenjena a la llama



Ingredientes y procesos

Para el carpaccio de gambas

- Gambas c/n
- Pelar las gambas y retirar la tripa.
- Aplastar las gambas entre dos film y congelar.

Para el jugo de gambas

- Cabezas y cáscaras de gambas 500 gr.
- Agua c/n
- Aceite 100 gr.
- Brandy 50 gr.
- Xantana c/n
- Tostar las cabezas de gambas en un rondón con el aceite muy caliente.
- Flambear con el brandy.
- Verter el agua, cubriendo lo mínimo las cabezas y cocer durante 10 minutos.
- Triturar todo y pasar por un colador fino.
- Incorporar la xantana y turbinar.

Para el ajo aceite

- Aceite de oliva 150 gr
- Ajos pelados 50 gr
- Guindillas 1 unid.
- Calentar el aceite junto con la guindilla.
- Incorporar los ajos con cuidado de que no se quemen.

Para las berenjenas

- Berenjenas 2 unid.
- Azúcar c/n
- Ajo c/n
- Sal c/n
- Aceite de oliva c/n
- Lavar las berenjenas. Disponerlas sobre una rejilla encima del fuego y girarlas cada 3 minutos para que se cocinen uniformemente.
- Una vez cocinadas, dejar enfriar.
- Pelar con cuidado, retirando toda la piel.
- Triturar en thermomix y aliñar.

Montaje

- Piñones tostados c/n
- Ralladura de limón c/n
- Disponer el carpaccio de gambas en un plato.
- Pintar con el aceite de ajo.
- Hacer puntos con el jugo de gambas y de la crema de berenjena.
- Repartir unas láminas de ajo frito, piñones tostados y ralladura de lima.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino blanco joven de la zona de Castellón, mezcla de Macabeo y Chardonnay, nos vamos a encontrar con aromas a manzana verde y fruta tropical que le aportará la variedad Chardonnay. La variedad Macabeo le va a aportar punto de frescor y excelente longitud. Es decir, van a conjuntar las dos uvas correctamente para conseguir vinos muy agradables en épocas estivales.

• Maridaje

La Gamba roja es uno de los manjares más excelentes que encontramos en nuestros mares, por lo que nunca deberíamos desvirtuar su sabor a mar, por eso lo

maridaremos con este tipo de vino que nos va a dar frescura en el paladar y su acidez permitirá disfrutar del marisco en toda su amplitud.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Aceite de la Comunitat Valenciana
- IGP Cítricos Valencianos
- IGP Castellón (vino)

• Productos de proximidad

- Gamba de Dénia
- Berenjena rallada de Gandia
- Cervezas artesanas Valencianas



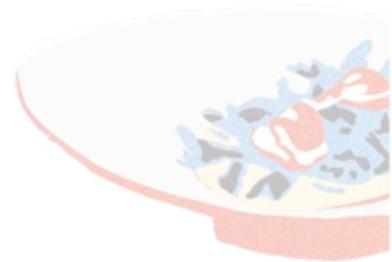
Cigalas en escabeche de cítricos

Ingredientes y procesos

• Aceite	500 gr.
• Zumo de naranja	150 gr.
• Zanahoria	2 unid.
• Puerro	1 unid.
• Laurel	1 hoja
• Ajo	3 dientes
• Cebolla tierna	1 unid.
• Vino manzanilla	150 gr.
• Vinagre	120 gr.
• Agua	500 gr.
• Azúcar	180 gr.
• Pimiento dulce	c/n
• Pimentón picante	c/n
• Sal	c/n
• Xantana	c/n
• Cigalas	2 unid. /pers.



- Sofreír suavemente la cebolla, el puerro, la zanahoria los ajos y el laurel.
- Agregar el resto de los ingredientes y llevar a ebullición.
- Verter sobre las cigalas previamente peladas.



• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino blanco de la zona de Utiel-Requena variedad Verdejo, aroma y sabor a hierba de monte bajo, afrutado suave y excelente acidez. Posee un excelente toque amargo, es una variedad que marida con un gran abanico de comida.

• Maridaje

El escabeche desde nuestros antepasados ha sido un sistema de conservación de alimentos donde combinamos los ácidos con el producto, por lo que este vino incorpora unas tonalidades dulces para equilibrar estos ácidos y armonizar el sabor del producto.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Aceite de la Comunitat Valenciana
- IGP Cítricos Valencianos
- DO Utiel-Requena (vino)

• Productos de proximidad

- Pescado y mariscos del Mediterráneo
- Verduras de nuestra tierra



Sepia en salsa



Ingredientes y procesos

• Sepia troceada en dados	1000 gr.
• Cebolla en dados	250 gr.
• Tomate rallado	200 gr.
• Fumet	400 gr.
• Aceite	c/n
• Cobertura chocolate negro	50 gr.
• Vino blanco	100 gr.
• Ajo	4 dientes
• Sal	c/n
• Pimentón dulce	c/n
• Pimentón picante	½ cuch.
• Laurel	1 hoja
• Clavo	2 unid.
• Perejil	c/n

- Sofreír la cebolla e incorporar la sepia.
- Añadir el vino y dejar que se evapore el alcohol.
- Agregar el tomate y sofreírlo en el centro del rondón.
- Incorporar el pimentón con cuidado de no quemarlo.
- Añadir el laurel y el clavo. Mojar con el fumet.
- Preparar un majao con los ajos, el perejil y un poco del fumet.
- Añadirlo a la sepia y mantener la cocción hasta que la sepia esté en su punto.
- Por último, añadir el chocolate.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Nos atrevemos con un vino rosado de una variedad autóctona de la zona de Utiel-Requena como es la Bobal, que siendo una variedad tinta conseguimos excelentes vinos rosados. Posee un color intenso y característico, en estos vinos vamos a encontrar notas de frutas rojas y recuerdos de pétalos de rosa.

• Maridaje

En este plato tenemos mucha variedad de especias como pimentón, laurel, clavo, especias con un sabor característico, este vino ayudara a realzar estos sabores y a potenciar los sabores.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Aceite de la Comunitat Valenciana
- DO Utiel-Requena (vino)

• Productos de proximidad

- Pescado y mariscos del Mediterráneo
- Chocolates de Villajoyosa
- Tomates del Perelló



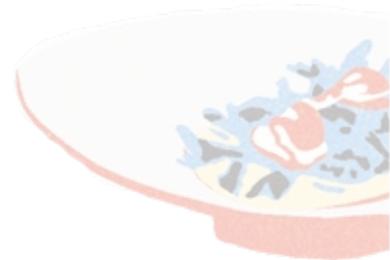
Rollos de anís



Ingredientes y procesos

• Anís seco	250 gr.
• Manteca de cerdo	250 gr.
• Aceite de girasol	250 gr.
• Azúcar	100 gr.
• Harina	1000 gr.
• Impulsor	15 gr.
• Azúcar para envolver los rollos	c/n

- Amasar todo en la batidora con el gancho.
- Formar rollos del tamaño deseado.
- Hornear a 180 °C con precaución, que no tomen mucho color.
- Cuando salgan del horno, cubrirlos con el azúcar y reservar. Los rollos deben de estar calientes para esta operación.



• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Cóctel de Café Licor y granizado de limón. El Café Licor, se denomina "Aperitivo-Café de Alcoy" la bebida espirituosa elaborada en la provincia de Alicante, obtenida por maceración de café de tueste natural en alcohol neutro de origen agrícola, con una graduación alcohólica comprendida entre 15 y 25 % vol., y de una coloración pardo-oscura.

Mezclaremos $\frac{1}{4}$ de café licor con $\frac{3}{4}$ de granizado de limón muy frío, muy sencillo pero muy refrescante.

• Maridaje

Este plato contiene un gran potencial de azúcar y anís, al hornear se intensifica el sabor a alcohol lo que el granizado

limón y el café complementarán perfectamente con estos productos, unimos azúcar y cítricos, binomio perfecto.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- IGP Cítricos Valencianos
- IGP Anís paloma Monforte del Cid (bebida espirituosa)
- IGP Aperitivo Café de Alcoy (bebida espirituosa)



Tarta de calabaza y queso



Ingredientes y procesos

Para la masa quebrada

- Mantequilla 250 gr.
- Azúcar glase 240 gr.
- Almendra molida 60 gr.
- Ralladura de limón 1 unid.
- Huevo 100 gr.
- Harina 500 gr.

- Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar.
- Incorporar el resto de los ingredientes y amasar con la pala.
- Forrar moldes con la masa quebrada y cocer.

Para la tarta de queso

- Crema de queso 600 gr.
- Queso fresco La Nucia 100 gr.
- Nata 450 gr.
- Huevos 300 gr.
- Azúcar 200 gr.
- Sal 4 gr.

- Mezclar los dos quesos.
- Incorporar el azúcar. Mezclar.
- Incorporar los huevos de uno en uno.
- Añadir la nata.

Para la calabaza asada

- Calabaza 500 gr.

- Cortar la calabaza por la mitad longitudinalmente.
- Asar al horno a 160 °C.
- Dejar enfriar. Limpiar y reservar.

Montaje

- Forrar los moldes con la masa quebrada y cocer. Reservar hasta que se enfríe.
- Rellenar hasta un tercio del molde con la calabaza asada.
- Terminar de rellenar el molde con la crema de queso.
- Cocer a 160 °C durante 40 minutos.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Cava de la zona de Utiel-Requena con variedad Macabeo y Chardonnay, el cava es un vino espumoso con doble fermentación, una en barrica y otra en botella. La gasificación es creada en cada botella por métodos naturales. Es una de nuestras joyas de la Comunidad Valenciana, podemos utilizarlo perfectamente con cualquier plato.

• Maridaje

Calabaza y queso binomio perfecto de sabores y sensaciones y por este motivo debe ir acompañado de un cava brut,

bien equilibrado, esta combinación nos llevará a un mundo inmenso de sensaciones gustativas.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Cava
- IGP Cítricos Valencianos

• Productos de proximidad

- Quesos de La Nucia
- Verduras de nuestra tierra



Fabiola



Ingredientes y procesos

- Claras de huevo 250 gr. (8 unid.)
- Azúcar 300 gr.
- Yemas 180 gr. (8 unid.)
- Harina 300 gr.
- Almendra molida con piel 250 gr.
- Impulsor 15 gr.
- Ralladura de limón 2 unid.
- Mantequilla c/n
- Coco rallado c/n

Para el almíbar

- Agua 750 gr.
- Azúcar 500 gr.
- Coñac o ron 375 gr.

- Utilizando la batidora, montar las claras con el azúcar. Incorporar las yemas de una en una.
- Tamizar la harina y el impulsor. Mezclar con la almendra molida e incorporar a las claras con movimientos envolventes.
- Rellenar los moldes previamente untados con mantequilla y cocer a 160 °C unos 45 minutos aproximadamente.
- Una vez cocido, emborrachar el bizcocho dentro del molde y dejar reposar 24 horas.
- Desmoldar y envolver con abundante coco rallado.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Cóctel agua de Valencia, la bebida que lleva el nombre de Valencia por todo el mundo, elaborada por primera vez en el año 1959, fue realizada por Don Constante Gil en el Café Madrid de Valencia (Antigua Cervecería Madrid).

Mezclamos en una jarra el zumo de naranja recién exprimido con el vodka y la ginebra, añadimos el cava y, rectificamos con el azúcar (el azúcar podrá utilizarse más o menos según el dulzor de las naranjas), decoramos con rodajas de naranja.

Zumo de naranja natural	500 ml
Cava	400 ml
Vodka	20 ml
Ginebra	20 ml

Azúcar	30 gr
Rodajas de naranja	

• Maridaje

La combinación entre naranja y cava es una de las mejores combinaciones que se pueden hacer en cuanto a bebidas, es una bebida refrescante que con este dulce que a veces suele quedar un poco seco combina muy bien, y la naranja le da ese toque afrutado perfecto para después de una comida o para tomarlo entre horas.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Cava
- IGP Cítricos Valencianos



Choco-Naranja

Ingredientes y procesos

Composición

- Mousse de chocolate
- Pasta brisa
- Pasta de naranja
- Crema de naranja

Para la mousse de chocolate

- | | |
|-------------------|---------|
| • Nata | 225 gr. |
| • Leche | 105 gr. |
| • Cobertura 72% | 300 gr. |
| • Cobertura leche | 75 gr. |
| • Claras | 340 gr. |
| • Azúcar moreno | 60 gr. |

- Fundir las dos coberturas. Calentar la leche y la nata. Verter sobre las coberturas en tres veces y dejar atemperar a unos 32 °C.
- Montar las claras con el azúcar moreno.
- Incorporar a la mezcla anterior con la ayuda de una espátula de silicona.

Para la pasta brisa

- | | |
|------------------------|---------|
| • Mantequilla | 250 gr. |
| • Azúcar glace | 240 gr. |
| • Almendra molida | 60 gr. |
| • Ralladura de naranja | 1 unid. |
| • Huevo | 100 gr. |
| • Harina | 500 gr. |
| • Sal | |

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino tinto dulce de la zona de Castellón con variedades como Tempranillo y Garnacha, con una sutil crianza de seis meses en bodega. Color rojo picota y ribete violeta, aroma intenso y complejo, en boca sabor potente y fresco con una chispa picante en la punta de la lengua.

• Maridaje

El chocolate le va a dar a este dulce la amargor, la naranja acidez y dulzor y el vino la combinación perfecta para cerrar este plato, este vino con su pequeña crianza en bodega nos



- Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar.
- Incorporar el resto de ingredientes y amasar con la pala.

Para la pasta de naranja

- | | |
|------------------------|---------|
| • Ralladura de naranja | 100 gr. |
| • Zumo de naranja | 250 gr. |
| • Azúcar glass | 150 gr. |

- Escaldar las ralladuras 3 veces.
- Cocer todo 10 minutos.
- Triturar con el túrmix y cocer otros 10 minutos.

Para la crema de naranja

- | | |
|------------------------|---------|
| • Mantequilla | 220 gr. |
| • Huevos | 400 gr. |
| • Azúcar | 190 gr. |
| • Zumo de naranja | 220 gr. |
| • Pasta de naranja | 25 gr. |
| • Ralladura de naranja | 25 gr. |
| • Gelatina | 8 gr. |

- Calentar la mantequilla sin que llegue a ebullición. Incorporar el resto de ingredientes y llevar a 84 °C.
- Pasar por el chino y triturar con el túrmix. Enfriar.

va a dar mucha personalidad a los platos y va a suavizar el sabor de cacao del mismo.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- IGP Cítricos Valencianos
- IGP Castellón (vino)

• Productos de proximidad

- Chocolates de Villajoyosa



Alicantino



Ingredientes y procesos

Composición

- Choux
- Craquelin
- Crema de turrón
- Crema de limón

Para Choux

- | | |
|---------------|---------|
| • Leche | 250 gr. |
| • Agua | 250 gr. |
| • Mantequilla | 220 gr. |
| • Sal | 6 gr. |
| • Azúcar | 10 gr. |
| • Harina | 280 gr. |
| • Huevos | 500 gr. |

- Poner a hervir agua, leche, sal, azúcar y mantequilla. Añadir la harina y escaldar.
- Poner en la batidora con la pala e incorporar los huevos poco a poco.
- Escudillar "choux" de unos 5 cm. cubrir con un disco de craquelin y cocer a 170 °C durante 12-15 minutos con el tiro cerrado y 10 minutos con el tiro abierto.

Para el Craquelin

- | | |
|---------------|---------|
| Harina | 100 gr. |
| Azúcar moreno | 100 gr. |
| Sal | 2 gr. |
| Mantequilla | 80 gr. |

- Amasar con la pala todos los ingredientes.
- Extender entre dos plásticos a 2 mm de grosor.
- Cortar discos y congelar.

Para la crema de turrón

- | | |
|-----------------------------|---------|
| • Leche | 310 gr. |
| • Yemas | 80 gr. |
| • Azúcar | 50 gr. |
| • Maicena | 30 gr. |
| • Pasta de turrón de jijona | 160 gr. |
| • Mantequilla | 100 gr. |
| • Gelatina | 4 gr. |

- Elaborar con la leche, yemas, azúcar y maicena una crema tradicional. Una vez cocida añadir las hojas de gelatina (previamente remojadas en agua fría), el turrón y la mantequilla muy fría.
- Mezclar con el túrmix y reservar en la nevera 24 horas.
- Montar en la kitchen 2 minutos.

Para la crema de limón

- | | |
|----------------------|---------|
| • Zumo de limón | 90 gr. |
| • Mantequilla | 135 gr. |
| • Azúcar | 140 gr. |
| • Ralladura de limón | 3 unid. |
| • Azúcar | 70 gr. |
| • Yemas | 40 gr. |
| • Huevos | 120 gr. |

- Poner a cocer el zumo, la mantequilla, el azúcar, y la ralladura. Cuando hierva, añadir los huevos con el resto del azúcar previamente mezclado y cocer. Pasar por el chino y reservar en la nevera.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino dulce Fondillón de la zona de Alicante con variedad Monastrell, con una graduación de 18º pero extraídos de la misma uva. Este vino se denomina vino de Reyes ya que históricamente era consumido por ellos. Es un vino muy envejecido, pero con mucha vida por delante y mucha sabiduría adquirida.

• Maridaje

Este vino, si lo podemos denominar vino porque es la joya de los vinos combina perfectamente con cualquier tipo de

plato dulce, su sabor un poco rancio le da esa característica que solo estos vinos pueden ofrecer a nuestros paladares es único y diferente, unido al turrón funciona en armonía.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Alicante (vino)
- IGP Turrón de Jijona
- IGP Cítricos Valencianos





Níspero relleno de crema de cantueso

Ingredientes y procesos

Para los nísperos en almíbar

Agua	500 gr.
Azúcar	500 gr.
Nísperos	1 kg

- Poner el agua y el azúcar en el fuego. Llevar a ebullición. Reservar.
- Pelar los nísperos. Retirar el hueso y sumergirlos en el almíbar frío.
- Envasar al vacío y reservar en nevera.

Para la mousse de cantueso

• Nata	500 gr.
• Azúcar	150 gr.
• Hojas de gelatina	3 unid.
• Cantueso	330 gr.
• Nata semimontada	670 gr.

• Bebida que recomendamos para acompañar este plato

Vino blanco dulce de la zona de Valencia con variedad Moscatel, las uvas son doradas por el sol que le da esas características mediterráneas y con envejecimiento en soleras, así el producto que se embotella es una mezcla de diferentes años. Vino con color caoba, recuerdos en nariz de uva pasificada y frutos secos de cáscara, en boca gran intensidad.

• Maridaje

Muy buena combinación un moscatel con fruta como el níspero y una bebida espirituosa como el Cantueso, dulzor,

acidez, amargor combinación perfecta para terminar una buena comida.

• Productos con DO e IGP Valencianos

- DO Nísperos Callosa d'En Sarriá
- DO Valencia (vino)
- IGP Cantueso (bebida espirituosa)



- Llevar a ebullición la nata con el azúcar.
- Incorporar la gelatina previamente hidratada.
- Añadir el cantueso y dejar atemperar.
- Incorporar la nata semimontada.
- Llenar un sifón, poner dos cargas de gas y reservar en nevera 2 horas.

Montaje

- Rellenar los nísperos con la mousse de cantueso.

Nota

- Si elaboramos esta receta fuera de temporada de níspero, se puede utilizar níspero en almíbar.
- Se puede sustituir el licor de cantueso por herbero.



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA