

FICHA PARA LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA



AYUNTAMIENTO DE: Buñol
COMARCA: La Hoya de Buñol
PERSONA DE CONTACTO: Vera Ruiz García
TELÉFONO FIJO: 962503886
CORREO ELECTRÓNICO: Bunol@touristinfo.net

DESCRIPCIÓN DEL PLATO / POSTRE / DULCE:
**Rellene una ficha por cada receta*
NOMBRE: ARROZ AYUNO

INGREDIENTES: Para 4 personas: 150 gr judías de la dasa, 1/2 K. de cardo o penca, 1 nabo, 2 o 3 zanahorias, tomate, pimentón, arroz y sal,

ELABORACIÓN: Hacer sofrito de tomate y pimentón, a continuación añadir los ingredientes y agua y dejar cocer durante 3 horas a fuego lento. Por último añadir el arroz y dejar cocer 18 min. El arroz debe quedar caldoso.

RELACIÓN DE RESTAURANTES/BARES TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO:

| NOMBRE COMERCIAL: | PERSONA DE CONTACTO: | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO |
|------------------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------------|
| <u>Venta Pilar</u> | <u>Enrique Vicente Galindo</u> | <u>962500923</u> | <u>entapilar@ventapilar.co</u> |
| <u>Restaurante La Acacia</u> | <u>Mariví Máñez Máñez</u> | <u>962501350</u> | <u>urante.acacia@hotmail</u> |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VALENCIA, A _____ DE _____ DE 2015.
FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD.

***La/s ficha/s debidamente cumplimentada/s deberá/n remitirse al Patronato Provincial de Turismo, València Terra i Mar por correo electrónico a sara.martinez@dival.es antes del 4 de marzo*
NOTA: Si desea esta ficha en formato digital solicítela en sara.martinez@dival.es

FICHA PARA LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA



AYUNTAMIENTO DE: Buñol
COMARCA: La Hoya de Buñol
PERSONA DE CONTACTO: Vera Ruiz García
TELÉFONO FIJO: 962503886
CORREO ELECTRÓNICO: Bunol@touristinfo.net

DESCRIPCIÓN DEL PLATO / POSTRE / DULCE:
**Rellene una ficha por cada receta*
NOMBRE: Mojete (Hígado o bacalao)
INGREDIENTES: Mojete hígado: longanizas, tocino, morcilla, hígado de cerdo, ajo, patata, tomate y harina de guijas
Mojete Bacalao: Sustituir longanizas, tocino, morcilla, hígado de cerdo por bacalao.
(En la elaboración el bacalao se fríe con la patata y el tomate no se saca de la sartén)
ELABORACIÓN: Freír: longanizas, tocino, morcilla y hígado de cerdo en una sartén grande.
Reservar y en el mismo aceite freír el tomate rallado, la patata troceada y el pimentón.
Picar el hígado anteriormente frito y los ajos. A continuación, echarlo a la sartén, añadir agua y dejarlo cocer 15 min. Después sacar la sartén, ir añadiendo harina poco a poco hasta que espese, volver a poner en el fuego sin dejar de mover unos 15 o 20 min.

RELACIÓN DE RESTAURANTES/BARES TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO:

| NOMBRE COMERCIAL: | PERSONA DE CONTACTO: | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO |
|-----------------------|-------------------------|-----------|--------------------------------|
| Venta Pilar | Enrique Vicente Galindo | 962500923 | ventapilar@ventapilar.co |
| Restaurante La Acacia | Mariví Máñez Mañez | 962501350 | restaurante.acacia@hotmail.com |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VALENCIA, A _____ DE _____ DE 2015.
FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD.

**La/s ficha/s debidamente cumplimentada/s deberá/n remitirse al Patronato Provincial de Turismo, València Terra i Mar por correo electrónico a sara.martinez@dival.es antes del 4 de marzo
NOTA: Si desea esta ficha en formato digital solicítela en sara.martinez@dival.es

FICHA PARA LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA



AYUNTAMIENTO DE: Buñol

COMARCA: La Hoya de Buñol

PERSONA DE CONTACTO: Vera Ruiz García

TELÉFONO FIJO: 962503886

CORREO ELECTRÓNICO: Bunol@touristinfo.net

DESCRIPCIÓN DEL PLATO / POSTRE / DULCE:

**Rellene una ficha por cada receta*

NOMBRE: OLLA PODRIA

INGREDIENTES: Para 4 personas: 250 gr. judías de la dasa, 1/2 K. de cardo o penca, patata, cebolla calabaza, boniato, tocino, rabo de cerdo, papada de cerdo, morcilla (opcional), sal, pimentón, y hierbabuena opcional

ELABORACIÓN: Hervir judías y toda la carne unos 30 minutos, añadir el cardo, la patata, el boniato y la calabaza, espolvorear hierbabuena y dejar cocer otros 30 minutos

RELACIÓN DE RESTAURANTES/BARES TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO:

| NOMBRE COMERCIAL: | PERSONA DE CONTACTO: | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO |
|------------------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------------|
| <u>Venta Pilar</u> | <u>Enrique Vicente Galindo</u> | <u>962500923</u> | <u>entapilar@ventapilar.co</u> |
| <u>Restaurante La Acacia</u> | <u>Mariví Máñez Máñez</u> | <u>962501350</u> | <u>urante.acacia@hotmail</u> |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VALENCIA, A _____ DE _____ DE 2015.

FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD.

**La/s ficha/s debidamente cumplimentada/s deberá/n remitirse al Patronato Provincial de Turismo, València Terra i Mar por correo electrónico a sara.martinez@dival.es antes del 4 de marzo

NOTA: Si desea esta ficha en formato digital solicítela en sara.martinez@dival.es

FICHA PARA LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA



AYUNTAMIENTO DE: BUÑOL
COMARCA: Hoya de Buñol
PERSONA DE CONTACTO: Vera Ruiz García
TELÉFONO FIJO: 962503886
CORREO ELECTRÓNICO: bunol@touristinfo.net

DESCRIPCIÓN DEL PLATO / POSTRE / DULCE:
**Rellene una ficha por cada receta*
NOMBRE: Colchón
INGREDIENTES: 1/2 k. masa de pan, aceite, azúcar, 1 banderita, ralladura de limón, 2 huevos.
Para las Migas: 1/4 de harina, un poco de azúcar, un poco de aceite, 1 limón rallado, canela.
ELABORACIÓN: Para la base: Se mezclan todos los ingredientes y se trabaja la masa.
Para las migas: se mezclan también todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
Se deja caer sobre la masa base, la masa de las migas, recubriéndola íntegramente, se espolvorea con azúcar y canela se introduce en el horno unos 40 min. a 180 °.

RELACIÓN DE RESTAURANTES/BARES TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO:

| NOMBRE COMERCIAL: | PERSONA DE CONTACTO: | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO |
|------------------------------|--------------------------------|------------------|--------------------------------|
| <u>Venta Pilar</u> | <u>Enrique Vicente Galindo</u> | <u>962500923</u> | <u>entapilar@ventapilar.co</u> |
| <u>Restaurante La Acacia</u> | <u>Mariví Máñez Máñez</u> | <u>962501350</u> | <u>urante.acacia@hotmail</u> |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VALENCIA, A _____ DE _____ DE 2015.
FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD.

**La/s ficha/s debidamente cumplimentada/s deberá/n remitirse al Patronato Provincial de Turismo, València Terra i Mar por correo electrónico a sara.martinez@dival.es antes del 4 de marzo

NOTA: Si desea esta ficha en formato digital solicítela en sara.martinez@dival.es

FICHA PARA LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA



AYUNTAMIENTO DE: BUÑOL
COMARCA: Hoya de Buñol
PERSONA DE CONTACTO: Vera Ruiz García
TELÉFONO FIJO: 962503886
CORREO ELECTRÓNICO: bunol@touristinfo.net

DESCRIPCIÓN DEL PLATO / POSTRE / DULCE:
**Rellene una ficha por cada receta*
NOMBRE: PASTEL DE BONIATO
INGREDIENTES: 2 y 1/2 medidas de aceite, 2 y 1/2 medidas de anís seco, 125 gr. de azúcar, VOS.
Para rellenar: pasta de boniato
ELABORACIÓN: Se amasa los ingredientes, con un molde se hace un círculo, se añade interior la pasta de boniato y se cierran. Se pintan con huevo y se espolvorean con canela y azúcar, se introducen en el horno hasta que la pasta esté dorada.

RELACIÓN DE RESTAURANTES/BARES TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO:

| NOMBRE COMERCIAL: | PERSONA DE CONTACTO: | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO |
|-----------------------|-------------------------|-----------|-------------------------|
| Venta Pilar | Enrique Vicente Galindo | 962500923 | entapilar@ventapilar.co |
| Restaurante La Acacia | Mariví Máñez Máñez | 962501350 | urante.acacia@hotmail |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VALENCIA, A _____ DE _____ DE 2015.
FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD.

****La/s ficha/s debidamente cumplimentada/s deberá/n remitirse al Patronato Provincial de Turismo, València Terra i Mar por correo electrónico a sara.martinez@dival.es antes del 4 de marzo.**
NOTA: Si desea esta ficha en formato digital solicítela en sara.martinez@dival.es

FICHA PARA LA GUÍA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA DE VALENCIA



AYUNTAMIENTO DE: BUÑOL
COMARCA: Hoya de Buñol
PERSONA DE CONTACTO: Vera Ruiz García
TELÉFONO FIJO: 962503886
CORREO ELECTRÓNICO: bunol@touristinfo.net

DESCRIPCIÓN DEL PLATO / POSTRE / DULCE:
**Rellene una ficha por cada receta*
NOMBRE: Torta de almendras
INGREDIENTES: 1 docena de huevos, 1/2 kilo de azúcar, 400 gr. almendra molida, 4 cucharadas de harina, ralladura de limón
ELABORACIÓN: Batir las claras al punto de nieve, añadir azúcar y mezclar todos los ingredientes. Introducir en el horno entre 45 min. y 1:30 h. dependiendo.

RELACIÓN DE RESTAURANTES/BARES TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO:

| NOMBRE COMERCIAL: | PERSONA DE CONTACTO: | TELÉFONO | CORREO ELECTRÓNICO |
|-----------------------|-------------------------|-----------|-------------------------|
| Venta Pilar | Enrique Vicente Galindo | 962500923 | entapilar@ventapilar.co |
| Restaurante La Acacia | Mariví Máñez Máñez | 962501350 | urante.acacia@hotmail |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

VALENCIA, A _____ DE _____ DE 2015.
FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD.

****La/s ficha/s debidamente cumplimentada/s deberá/n remitirse al Patronato Provincial de Turismo, València Terra i Mar por correo electrónico a sara.martinez@dival.es antes del 4 de marzo.**
NOTA: Si desea esta ficha en formato digital solicítela en sara.martinez@dival.es