

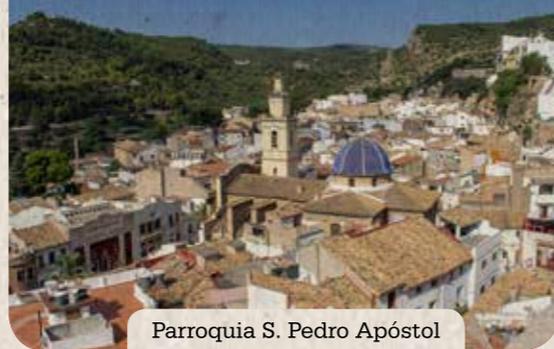
Buñol

Cueva del Turche

En Buñol se practica desde antaño una elevada y sabrosísima cocina de interior, amasada a fuerza de tiempo, imaginación y buenas materias primas.

La gastronomía tradicional de Buñol está basada en arroces y verduras, como pueden ser el **arroz con bledas** (acelgas) también conocido como **arroz ayuno** y el **arroz con costillas de cerdo**. La popular **olla podrida**, a base de verduras y cerdo, es un plato exquisito aunque más fuerte.

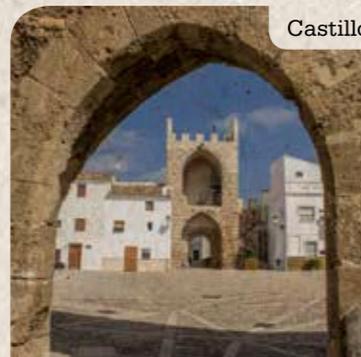
Tradicional es su estupendo repertorio de embutidos: el **sangregordo**, las **longanizas de Pascua**, las **morcillas de carne** y **arroz**, además de las **de cebolla**, el **blan-**



Parroquia S. Pedro Apóstol

quet y la **sobrasada marina** entre otras tantas variedades.

Como pueblo de interior y montañoso, cuenta con deliciosos platos de caza: **la perdiz o los tordos en escabeche**, **los gazpachos**, elaborados con conejo, perdiz y torta de horno. Y por último el **mojete** tanto de carne como de bacalao, sin olvidar **las patatas con caldo** que en Buñol constituyen una auténtica especialidad culinaria.



Castillo de Buñol



ARROZ AYUNO



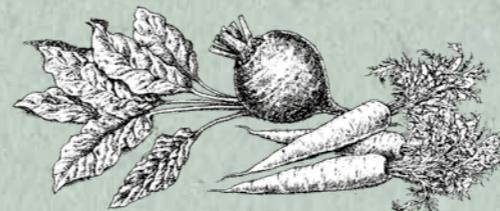
Ingredientes

para 4 personas

- 150 g de judías de la dasa
- 500 g cardo o penca
- 1 nabo
- 2-3 zanahorias,
- 2 tomates para freír
- Pimentón
- 250 g Arroz
- Aceite de oliva
- 1,5 litros de agua
- Sal al gusto

Elaboración

En un perol o cacerola hacer un sofrito con el aceite y los tomates rallados que estén bien maduros. Una vez fritos añadir pimentón, remover bien y poner al agua para que no se nos queme el pimentón. Una vez tengamos el agua, vamos poniendo las zanahorias y el nabo a rodajas, los cardos en trozos y las judías. Comprobamos el punto de sal y dejamos cocer a fuego lento durante 3 horas. Podemos ir añadiendo agua si vemos que nos falta. Cuando las judías estén casi hechas, añadiremos los 150 gramos de arroz y esperaremos 18 minutos para que el arroz esté al punto. El arroz debe quedar caldoso como en la foto de arriba.



Comer y comprar



BARES Y RESTAURANTES

- 1 Bar El Litro ☎ 633 57 34 26
- 2 Bar Rosales ☎ 962 50 02 50
- 3 Restaurante La Acacia ☎ 962 50 13 50
- 4 Restaurante La Bohème ☎ 960 70 22 27
- 5 Hotel Condes de Buñol ☎ 962 50 48 52
- 6 Restaurante La Martica ☎ 606 86 19 81
- 7 Tomatina "Como en Casa" ☎ 962 50 20 19
- 8 Restaurante Venta Pilar ☎ 962 50 09 23
- 9 R. Rincón de Amadeus ☎ 619 06 42 44
- 10 Restaurante El Planell ☎ 691 46 65 87



HORNOS Y PASTELERÍAS

- 11 Chaparro - Avda. Blasco Ibáñez, 21
- 12 Los Gayanes ☎ 962 50 20 54
- 13 Jesús Estellés Balaguer ☎ 962 50 18 16
- 14 Horno del Carmen - Avda. Prado, 1
- 15 Zanón - Calle Molino, 16
- 16 Madelaine ☎ 697 19 67 60
- 17 Churríca ☎ 659 15 51 60
- 18 Pastelería Ventas ☎ 962 50 38 47
- 19 Dulces La Perdiz ☎ 962 50 33 30
- 20 Horno La Pajarilla - Calle Cid, 58
- 21 Panadería Pallás-Ruiz - C/ Rafael Alberti, 21



CARNICERÍAS

- 22 El Pajarillo ☎ 962 50 13 64
- 23 Garrigues ☎ 962 50 11 17
- 24 Carolina ☎ 962 50 16 67
- 25 Tito ☎ 962 50 35 22
- 26 Arsenio - C/ Florida Blanca, 27
- 27 La Pollería ☎ 962 50 33 01

Ver ubicaciones en el callejero >

Cheste

Cheste posee un rico patrimonio que puede visitarse a través de su ruta urbana y que recorre los puntos más importantes mediante señalizaciones y paneles informativos. Algunos de estos puntos son: *la Iglesia San Lucas Evangelista*, del s. XVIII, declarado Monumento Nacional y Bien de Interés Cultural; el *Barrio de la Morería*, núcleo histórico de origen musulmán, la neoclásica *Ermita de Ntra. Sra. de la Soledad Gloriosa*, patrona de Cheste. Frente a ella el *Mercado Municipal*, recientemente rehabilitado. Muy cerca se sitúa el *Ayuntamiento* con su fuente adosada que

Lugarico viejo



data de 1802 y el *Sindicato Agrícola* de estilo modernista. Más a las afueras encontramos las ruinas del *Molino del Nabo*, antiguo molino harinero, y la *Bodega Cheste Agraria*, una de las primeras de la provincia de Valencia.

Además de estos emblemáticos lugares, existen varios senderos locales y paseos que muestran tanto la parte alta del término recorriendo antiguas clochas y barracas, como paisajes agrícolas muestra de nuestra tradición y cultura. Dos de ellos parten del *refugio de la Cárcama* y otros dos del *Parque Municipal de la Lomiqua*, un amplio espacio verde donde disfrutar de la naturaleza con un estanque y zona de juegos

El circuito gastronómico destaca por el *moscatel*, dentro de la tradición viticultora de Cheste. El vino toma

gran protagonismo, como reflejan nuestras fiestas patronales en honor a San Lucas Evangelista o Fiestas de la Vendimia. Dentro de nuestra repostería tradicional destacan *los delgadicos* y *las tortas de toro* y en cuanto a platos, *la paella con pollo y conejo*, *el arroz con bacalao* o *el puchero con pelotas*.

Iglesia de san Lucas



BUÑOL

A Ayuntamiento

