



12 Recetas

CON PRODUCTOS VALENCIANOS
DE TEMPORADA



Delicieux
València

12 Recetas

CON PRODUCTOS VALENCIANOS
DE TEMPORADA

12 Recetas

CON PRODUCTOS VALENCIANOS
DE TEMPORADA

València es, por encima de modas, **una ciudad sostenible** y que siempre se ha nutrido de **productos de proximidad**, los que ahora conocemos como de kilómetro 0. Desde la antigüedad se abastece de una fecunda red local de productos de temporada. **L'Horta** y sus cultivos, **l'Albufera**, el **mar Mediterráneo** y las **cabañas ganaderas** de las zonas de interior más próximas, con la oveja Guirra como insignia autóctona, procuran a la ciudad los mejores alimentos.

Esta guía es un doble homenaje a esta filosofía de vida. Por un lado, promocionando las hortalizas, frutas, carnes y pescados disponibles a lo largo del año. Por otro, mostrando la pujante gastronomía local, moderna e imaginativa, y su respeto reverencial por una forma de cocinar que tiene más de 2.000 años de historia.

Nuestros **profesionales de los fogones** son **continuadores de la cultura gastronómica** valenciana y su forma de hacer. La sostenibilidad también está presente en el diseño de esta publicación que cuenta con **ilustraciones originales** de **María Barrachina**, para las que ha empleado tintas directamente extraídas de vegetales, que forman parte indisoluble del ADN de València.



ENERO 06



FEBRERO 12



MARZO 18



ABRIL 24



MAYO 30



JUNIO 36



JULIO 42



AGOSTO 48



SEPTIEMBRE 54



OCTUBRE 60



NOVIEMBRE 66



DICIEMBRE 72

Enero

El primer mes del año viene cargado de numerosos regalos en forma de vegetales, todos productos de cercanía. Algunos que se han incorporado más tardíamente a los cultivos zonales, **kiwi** y **aguacate** entre ellos, y otros de toda la vida, desde los cítricos como **naranja y limón**, a una gran variedad de hortalizas, como **acelga, apio, col, coliflor, endibia, espinaca, lechuga y puerro**. Pero en enero es el **cardo** el protagonista de nuestra receta.



Tintas empleadas en la ilustración



Sophora Japonica



Megalina



Indigotina

Mar Soler

Lo de Mar Soler (València) ha sido una apuesta decidida por la cocina, tras una etapa previa de sólida formación empresarial y en idiomas. Después de estudiar en la Escuela Ecotur de València, se inició en el restaurante Saiti, junto a Luis Asensio y Vicente Patiño. Posteriormente empezó a trabajar en el **Restaurante 2 Estaciones**. Es en 2017 cuando toma las riendas de este local, en la doble faceta de chef y copropietaria, junto a su pareja, el también cocinero **Alberto Alonso**. Para Mar es la materia prima la que se impone de invierno a otoño. Por eso propone carta y menú degustación diferentes para cada estación del año.



Cardo con Velouté

DE LACÓN Y PIÑONES TOSTADOS

Ingredientes

- * 800 g. de tallos de cardo
- * 1 paletilla de lacón
- * 150 g. de yogurt
- * 80 g. de piñones nacionales (para la crema de yogurt)
- * 20 g. de piñones nacionales (para topping)
- * 1 limón
- * Aceite de girasol para freír el lacón previamente cocido
- * Sal y pimienta

Mar Soler



Cardo con Velouté

DE LACÓN Y PIÑONES TOSTADOS

Elaboración

- * **Cardo cocido:** cocer 15 minutos el cardo, previamente pelado y troceado, en una olla express cubierta de agua y grasa de lacón. Dejar reposar el agua.
- * **Velouté:** cocer una paleta de cerdo en salmuera durante 8 horas en el horno a vapor. Emulsionar el jugo y la grasa obtenidos para conseguir una velouté.
- * **Crema de yogur y piñones:** escurrir yogur griego y triturar con piñones tostados hasta conseguir una crema muy fina. Rectificar con pimienta y unas gotas de limón.

- * **Toppings:** tostar piñón nacional y reservar. Deshilachar la carne del lacón y freírla para conseguir un crujiente.

Presentación

En el fondo del plato poner unos puntos de yogur de piñones. Colocar encima, con cuidado, unas cucharadas de cardo guisado con velouté, previamente calentada. Terminar el plato con los piñones tostados y el lacón frito.





Febrero

Variedad y calidad en los productos cultivados en las proximidades de València durante este mes. Frutas, tallos, hojas, bulbos y todo tipo de hortalizas. Hablamos del **aguacate, kiwi, limón, naranja, acelga, apio, col, coliflor, endibia, espinaca, lechuga y puerro**. Sin olvidar el producto que protagoniza la elaboración de febrero, la **alcachofa** con Denominación de Origen Protegida (DOP).



Tintas empleadas en la ilustración



Sophora Japonica



Cochinilla



Indigotina



Nogalina

Ricard Camarena

Ricard Camarena (Barx, València), que fue antes músico que cocinero, es un abanderado de la gastronomía valenciana y gran defensor de la huerta. Ha conseguido 2 estrellas Michelin y una estrella verde de Sostenibilidad, además de tres soles Repsol, todo ello en **Ricard Camarena Restaurant** y otro sol Repsol más en Habitual. Además, ha recibido el Premio Cocinero del Año 2021 que otorga la organización del congreso gastronómico Madrid Fusión. Su lema, **“sabor, respeto absoluto por el producto y cocina creativa sin estridencias”**, le llevó a obtener en 2018 el Premio Nacional de Gastronomía como “mejor jefe de cocina”. Ofrece una cocina muy personal, sencilla en apariencia, pero complicada en su elaboración, mediterránea, local y, a la vez, cosmopolita. Cuenta con otros tres restaurantes en València: **Habitual** (Mercado Colón), **Canalla Bistro** y **Central Bar** (Mercado Central).



Alcachofa,

AJO TIERNO, HIGUERA Y CERDO

Ingredientes

- * **Para 1.000 g. de espuma de ajo tierno:**
475 g. ajos tiernos (parte verde), 240 g. aceite oliva suave, 235 g. agua mineral, 15 g. sal gris de Guerande, 440 g. caldo de pollo, 10 g. emulsionante pasta y 4 g. Gelespesa (xantana).
- * **Espuma de ajo tierno y hoja de higuera:**
150 g. aceite hoja higuera, 1.000 g. espuma de ajo tierno, 20 g. resource (espesante).
- * **Media para 1.700 g de guiso de mogote y ajos tiernos:** 950 g. cerdo ibérico – cabeza de lomo (mogote), 75 g. cerdo – grasa tocino, 680 g. ajos tiernos (limpios), 1 g. pimienta negra molida, 5 g. sal gris de Guerande.
- * **Para 35 g. de espuma ajo tierno y hoja higuera:**
1 g. aceite hoja higuera, 3 g. costrones pan, 1,5 g. perifollo (hojas), 4 alcachofas ecológicas mini (limpias), 15 g. puré alcachofa terminado.

Ricard Camarena



Elaboración

- * **Espuma de ajo tierno y hoja de higuera:** hervir 5 minutos los ajos tiernos, tapados y cortados en trozos grandes, en agua, aceite y sal. Triturar en Thermomix, colar por chino fino y texturizar con xantana y emulsionante en pasta. Rectificar de sal, si fuera necesario, y guardar en recipiente hermético. Emulsionar la espuma de ajo tierno con aceite de hoja de higuera. Rectificar de sal y texturizar con el resource. Dejar hidratar y volver a triturar.
- * **Guiso de mogote:** cortar el mogote en trozos, sazonar y marcar a la plancha. Terminar en el horno y dejar reposar. Limpiar y cortar los ajos tiernos para saltearlos en grasa de guanciale a tandas. Luego reservar. Cortar el mogote

y unificar todo en una cazuela para cocinar durante unos minutos. Reservar caliente y tapado durante el servicio.

- * **Alcachofa frita:** con aceite caliente y hasta que estén doradas.

Presentación

Colocar el puré caliente en el lado derecho del plato, poner los costrones y cubrir con el guiso. Colocar las alcachofas fritas en el lado izquierdo. Cubrir con la espuma el guiso y terminar con gotas de aceite de higuera, perifollo y flores de col.





Marzo

L'Horta de València es generosa durante esta época del año. Los productos hortofrutícolas de proximidad que podemos disfrutar son numerosos y van desde el cítrico insignia de la tierra, la **naranja**, hasta el **apio**, la **endibia** y la **espinaca**, sin olvidarnos de la **lechuga**, los **espárragos**, los guisantes y la zanahoria. Pero hay otro que destaca por conjugar placer para el paladar y cuidado de la salud, como regulador del colesterol, y que protagoniza el plato del mes: el **aguacate**.



Tintas empleadas en la ilustración

 *Saphora Japónica*  *Corcopsis*  *Mogalina*  *Indigotina*

Alejandro del Toro

Alejandro del Toro (El Cabanyal, València) une a la **tradición familiar**, con su abuela paterna como referente temprano, una **sólida formación** al lado de algunos de los grandes chefs en España, como Martín Berasategui o Manuel de la Osa. En 2001 abre en su ciudad el restaurante que lleva su nombre y con el que consiguió pronto reconocimiento, manteniendo una estrella Michelin durante seis años. Trabaja con **productos de cercanía y de su propia huerta**, dando su sitio a sabores tan nuestros como los que procuran la clóchina, los quesos artesanos, la trufa, el melón blanco o el alficoz (variedad de pepino). Alterna las elaboraciones de arroces, siempre con las estaciones del año como guía.



Tartar de aguacate,

FOIE Y SALMÓN MARINADO A LA NARANJA CON
ENCURTIDOS DE NUESTRA HUERTA

Ingredientes

- * **Gelatina de guacamole:** 200 g. pulpa aguacate, 10 g. tomate concassé, 1 g. cilantro, 15 g. jugo lima, sal y pimienta negra, 3 hojas gelatina, 2 g. agar-agar.
- * **Salmón marinado:** 300 g. salmón fresco, 500 g. sal, 200 g. azúcar, eneldo, pimienta, 10 bolas enebro, 2 g. cilantro.
- * **Foie marinado:** 500 g. foie fresco extra, 150 g. sal, 60 g. azúcar, 12 g. pimienta, 20 g. aceto balsámico Módena 15 años.
- * **Crujiente de quicos:** 50 g. glucosa, 5 g. fondant, 20 g. isomalt, 35 g. maíz tostado machacado, sal y pimienta de Jamaica.
- * **Mahonesa de chipotle:** 50 g. yema, 25 g. clara, 150 g. aceite girasol, 30 g. chile chipotle.



Alejandro del Toro



Tartar de aguacate,

FOIE Y SALMÓN MARINADO A LA NARANJA CON ENCURTIDOS DE NUESTRA HUERTA

Elaboración

- * **Gelatina de guacamole:** triturar todos los ingredientes en la Thermomix y, después, cocerlos hasta que rompan a hervir. Añadir el agar-agar y las hojas de gelatina remojadas. Dejar enfriar en molde y reservar.
- * **Salmón marinado:** una vez desespinado y sin piel, salpimentar el salmón y aromatizar con hierbas. Pasar a una bandeja con agujeros para retirar los líquidos que se generan, y dejar 24 horas en el frigorífico con peso encima.
- * **Foie marinado:** desvenar el foie, salpimentar y formar un rulo con papel film. Hornear a 600 C hasta que el centro alcance los 620. Enfriar y reservar.
- * **Mahonesa chipotle:** triturar la yema con el chipotle y la sal. Añadir clara y aceite de girasol, poco a poco, hasta que espese.
- * **Crujiente de quicos:** cocer todos los azúcares hasta alcanzar los 1600. Reposar 2 minutos y añadir los quicos enteros. Triturar y pasar por colador fino. Hornear a 1800 2 minutos. Estirar para hacer las formas.

Presentación

Hacer un bloque rectangular de guacamole, añadir los demás ingredientes en forma de dados y el crujiente. Decorar con la mahonesa.



Abril

En abril el kilómetro 0 de productos de València es tan amplio como fértil es su huerta. Cítricos, como la **naranja**, junto a otros, como el **aguacate**, que ha sabido hacerse un hueco entre los cultivos autóctonos. También hay que destacar la presencia de bases para una magnífica tradición de ensaladas, como **apio, endibia, espinaca y lechuga**, así como **espárragos, guisantes y zanahoria**. Pero si un producto destaca es el **haba**. La siguiente receta la lleva a una nueva dimensión.



Tintas empleadas en la ilustración



Sophora Japonica



Indigotina



Mogalina

María José Martínez

María José Martínez (Alhama de Murcia, Murcia). Lleva al frente de los fogones de Lienzo siete años, en los cuales ha conseguido reconocimientos como **1 estrella Michelin** y 1 sol Repsol, tercer puesto como cocinera revelación en Madrid Fusión 2016, plato guía Michelin y, en los últimos 4 años, está dentro del top 100 mejores restaurantes de España The Fork. Formada en escuelas de cocina y gran defensora del producto local. Ha batallado en cocinas a nivel nacional de prestigio. Ahora desarrolla una **cocina de cercanía y sostenibilidad** dentro de la Comunitat Valenciana.



Ensalada de haba loca,

MIEL Y NARANJA SANGUINA

Ingredientes

- * **Crema de Fondillón:** 370 ml. leche, 80 g. yema, 110 g. azúcar, 44 g. maicena, 36 g. Fondillón y 200 ml. nata.
- * **Para la ensalada haba loca:** 15 g. brotes haba loca, 30 g. de habas tiernas, 3 g. miel, 3 g. zumo yuzu, 3 g. polen fresco, 1 pizca de sal y 1 naranja sanguina.
- * **Para la esponja de naranja:** 120 g. zumo de naranja, 30 g. miel, 50 g. agua y 1.5 hoja de gelatina.
- * **Para la naranja fermentada:** 4 unidades naranja sanguina, 30 g. de sal, 20 g. de miel y 10 g. zumo naranja sanguina.



María José Martínez



Ensalada de haba loca, MIEL Y NARANJA SANGUINA

Elaboración

- * **Para la naranja sanguina fermentada:** Introducir naranja junto al resto de ingredientes en bolsa de vacío y envasar al vacío y dejar en cámara 15 días a 6 C°. Cortar naranja al vivo y reservar gajos para el montaje.
- * **Para la esponja de naranja:** Disolver miel, zumo de naranja y agua. Hidratar las 1.5 hojas de gelatina en agua fría durante 2 min. Secar. Calentar zumo naranja a 40° C y disolver la gelatina hidratada. Dejar semi cuajar en nevera. Montar con varillas. Hasta obtener una esponja y disponer en placa para que tenga de alto 1.5cm. Montar con varilla. Congelar y cortar discos de 5 cm de diámetro.
- * **Crema ligera fondillón:** Hacer pastelera y enfriar. Introducir Fondillón a la crema

pastelera y triturar. Semi montar nata y mezclar. Reservar en manga pastelera.

- * **Para la ensalada de haba loca:** Mezclar todos los ingredientes en un bol, por un lado, habas con el aliño, por otro los brotes.

Presentación

Colocar el disco de esponja de naranja descongelado en la base del plato. Poner las habas aliñadas. Cubrir con los gajos de la naranja sanguina. Puntear la crema ligera alrededor del disco. Disponer los brotes aliñados al gusto.





Mayo

Buen mes el de mayo para conseguir productos de temporada. Reinan las frutas (**albaricoque, cereza y fresa**) junto a hortalizas de calidad (**alcachofa, acelga, endibia, lechuga, espárragos, guisantes, zanahoria y haba**). Y el rey de la primavera, el **níspero** con Denominación de Origen Protegida (DOP), es el seleccionado para la receta.



Tintas empleadas en la ilustración

 *Sophora Japonica*

 *Cosmos Sulphurea*

 *Corcopsis*

 *Indigotina*

 *Nogalina*

Begoña Rodrigo

Begoña Rodrigo (Xirivella, València) dejó la ingeniería industrial con 18 años para abrir dos exitosas pastelerías. Luego decidió viajar, formarse y conocer lo mejor de la gastronomía internacional, desde los fogones del Amsterdam Marriot pasando por Mozambique, EE.UU., Tailandia y Londres. Su vuelta a València sirvió para consolidar su restaurante gastronómico, **La Salita**. Vencer el talent culinario "Top chef España" (2013) y ser galardonada con el Premio Cocinero del Futuro (2020) son dos etapas en el viaje hacia su consagración profesional. Hoy en su establecimiento en pleno barrio de Ruzafa, con 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol en las alforjas, propone una **cocina atrevida, muy local** y a la vez con **guiños a las culturas asiática y latinoamericana**. Ofrece cocina más desenfadada, pero con su estilo inconfundible en **Farcit**.



Nisperos en escabeche

CON HELADO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS

Ingredientes

- * **Helado de espárragos blancos:** 49 g. leche en polvo desnatada, 148 g. dextrosa, 100 g. yema, 50 g. sacarosa, 20 g. azúcar invertido, 400 g. espárrago blanco, 547 g. leche entera y 86. g nata 35%.
- * **Nisperos en escabeche:** 12 nisperos, 2 hojas de laurel, 12 granos de pimienta, 1 vasito de vinagre de jerez, aceite de oliva, 4 ramitas de tomillo fresco, sal y pimienta.

Espárragos crudos, aceite de pistachos, pistachos tostados y flor de rúcula.



Begoña Rodrigo



Nísperos en escabeche

CON HELADO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS

Elaboración

- * **Helado de espárragos blancos:** Cocer los espárragos pelados hasta que queden blandos. Reservar. Mezclar todos los ingredientes, excepto los espárragos y llevar a 85º, luego enfriar. Triturar la mezcla anterior con los espárragos en la Thermomix, colar y congelar, emulsionar en la heladera.
- * **Nísperos en escabeche:** pelar y deshuesar los nísperos. Poner en un cazo con las hojas de laurel, los granos de pimienta, vinagre, aceite y sal. Dejar cocer unos minutos y apartar, dejándolo reposar en su propia salsa.
- * **Toppings:** limpiar y laminar los espárragos.

Presentación

Colocar una quenelle de helado de espárragos, cubrir con nísperos en escabeche y acabar con las láminas de espárrago crudo, pistachos y flor de rúcula.





Junio

Con los productos de cercanía disponibles en junio se puede elaborar una completa receta. Hay frutas, como **albaricoque, cereza, frambuesa, fresa y sandía**; y hortalizas variadas, entre las que destacan **acelga, ajo, calabacín, endibia, lechuga, patata, pepino, pimiento y zanahoria**. También es temporada del tubérculo local, la chufa, aunque es la judía la que capitaliza el plato propuesto.



Tintas empleadas en la ilustración



Sophora Japonica



Indigotina



Mogalina

Carito Lourenço

Carito Lourenço (Río Cuarto, Córdoba, Argentina) llegó muy joven a València para completar su formación. Pronto comenzó como responsable de pastelería, su especialidad, en el restaurante Submarino. También trabajó con Quique Dacosta, tanto en Dénia como en València, y fue aquí donde consiguió una estrella Michelin para El Poblet junto a su pareja, el chef Germán Carrizo. Con posterioridad ambos han desarrollado un proyecto culinario centrado en sus restaurantes **Fierro, con una estrella Michelin, y Doña Petrona,** la asesoría Tándem Gastronómico y La central de postres. Su cocina se basa en el Mediterráneo y su propia interpretación de las culturas valenciana y argentina "sintiéndose libres de explorar nuevos sabores de lo cotidiano".



Judía bobby

Ingredientes

Para una ración:

- * **Para la naranja salteada picante:** 30 g. de naranja de mesa, 0'2 g. shichimi, 5 g. raifort extra y 1 cucharadita aceite oliva virgen.
- * **Para el cremoso de mújol:** 27 g. huevos de mújol, 16 g. sal fina y 10 g. azúcar blanco.
- * **Para el zumo de limón:** 300 g. limón entero para exprimir.
- * **Para la salsa holandesa de romero:** 200 g. yema líquida pasteurizada, 20 g. zumo de limón, 4 g. sal fina marina, 360 g. mantequilla, 40 g. agua y 40 g. romero fresco.
- * **Para la presentación final del plato:** 100 g. judía bobby, 3 g. botarga.



Carito Lourenço



Judía Bobby

Elaboración

- * **Naranja salteada picante:** saltear ligeramente los gajos de una naranja previamente pelada con el aceite de oliva. Aliñar la naranja con shichimi y ralladura de rainfort. Emplatar.
- * **Creoso de mújol:** cubrir las huevas del pescado con la mezcla de sal y azúcar y dejar curar en frío 12 h. Limpiar las huevas y cortar láminas en frío. Atemperar y emplatar.
- * **Zumo de limón:** exprimir y obtener el zumo.
- * **Salsa holandesa romero:** poner la mantequilla en un cazo, con el romero, y dejar a baja temperatura hasta que el suero se suelte de la grasa (clarificar) y apartar. Montar yema en un baño maría con zumo de limón y sal. Fuera del fuego agregar la mantequilla clarificada y seguir montando, añadir el agua

y guardar a temperatura ambiente, tapado con film a contacto.

Presentación

Separar el 60% de judías Bobby cortadas en juliana fina y escaldarlas en agua con sal 1 minuto. Enfriar en agua y hielo, escurrir y atemperar. Atemperar naranja y botarga. Poner a punto la holandesa, aliñar la judía escaldada y la crudité. Emplatar colocando la judía en la base del plato aportando volumen. Disponer el resto de elementos con armonía. Terminar napando con la salsa holandesa y rayando botarga curada.





Julio

Llega el verano y con él las frutas: **albaricoque, fresa, melocotón, melón, nectarina, pera y sandía.** Los productos de la huerta acompañan en número y sabor. Hay **acelga, ajo, berenjena, calabacín, judía, lechuga, patata, pepino, pimiento, remolacha y zanahoria.** No podemos olvidarnos de un clásico muy valenciano, el **garrofó**, ni del producto estrella de julio, el **tomate del Perelló.**



Tintas empleadas en la ilustración



Sophora Japonica



Cosmos Sulphurea



Cochinilla



Indigotina

Vicente Patiño

Vicente Patiño (Xàtiva, València), se formó en el CDT de Gandía y se curtió en diferentes cocinas con estrella Michelin. En 2007 recibió el premio de cocinero revelación y en 2014 abrió su restaurante bandera, **Saiti**, al que acompaña **Sucar** desde 2017. Para este defensor de los productos autóctonos y su excelencia, la tradición marida bien con la modernidad y la innovación de la alta cocina. En Saiti, galardonado con dos soles Repsol, lleva al extremo su filosofía a través de **menús diferentes para cada estación**. Sucar es su apuesta por los **sabores de antaño**.



Tomates en texturas

Ingredientes

- * **Emulsión de tomates asados:** 2 kg. de tomate maduro del Perelló, 1 cabeza de ajos, 1 bulbo de hinojo, 1 cucharada sopera (cs) de aove, 200 ml. de agua mineral, 1 cs. de sal.
- * **Tomates cherry del Perelló:** 200 g. de tomate cherry del Perelló; 5 g. de tomillo y 1 cs. de aove.
- * **Tomate en salmuera:** 3 kg. de tomate verde del Perelló; 1 l. de agua, 300 ml. de vinagre; 30 g. de sal y 50 g. de ajedrea.
- * **Tomate frito:** 2 kg. de tomate del Perelló; 1 cs. de aove, 1 cs. de sal, 1 cs. de azúcar.
- * **Espuma de tomate:** 1 kg. de tomate maduro del Perelló, 1 cs. de sal, 1 cs. de pimienta y 3 hojas de gelatina.
- * **Brioche:** 100 g. de brioche de calidad y 1 cs. de mantequilla.
- * **Emulsión de lechuga:** 1 lechuga romana, 50 g. de cebolleta tierna, 100 g. de tomate del Perelló, 1 cs. de aove y 50 ml. de vinagre de Jerez.

Vicente Patiño



Tomates en texturas

Elaboración

- * **Emulsión de tomates asados:** Cortar en trozos los tomates junto con la cabeza de ajos y el hinojo cortado en juliana poner los ingredientes citados en bandeja de horno agregar un poco de aove y asar a 180° durante 30min, sacar del horno y emulsionar el conjunto en la Thermomix con el agua, colar y rectificar de sal, reservar en frío.
- * **Tomates cherry del Perelló:** Escaldar los tomates y pelarlos, una vez estén listos en una bandeja de horno agregar el tomillo y el aove y meterlos al horno a 60° durante 4 horas, sacarlos y reservar en frío.
- * **Tomate en salmuera:** Hervir el agua el, vinagre y la sal, una vez hervido retirar del fuego y agregar la ajedrea y los tomates partidos por la mitad meter en tarros de cristal y reservar por espacio de 1 mes.
- * **Tomate frito:** Triturar los tomates y ponerlos a sofreír junto con el aove, este proceso debe de hacerse a fuego mínimo, una vez este el tomate frito añadir la sal y el azúcar y reservar.
- * **Espuma de tomate:** Para los tomates, colar y rectificar de sal y pimienta, calentar una parte del licuado y añadir las hojas de gelatina, mezclar y meter en sifón con dos cargas de gas y reservar en frío.
- * **Brioche:** Cortar el brioche en dados pequeños. y tostarlos junto la mantequilla hasta que estén crujientes.

- * **Emulsión de lechuga:** Hacer una ensalada tradicional y dejar macerar dos horas. Emulsionar en Thermomix y guardar en biberón en frío.

Presentación

En un plato hondo, colocar en la base la emulsión de tomate y en el centro el tomate cherry. Por los lados poner puntos de la emulsión de lechuga y junto a ellos el brioche, unos dados de tomate del Perelló y del tomate en salmuera. Acabar con el tomate frito y por último la espuma de tomate cubriendo el plato.





Agosto

En agosto la fruta disponible es muy variada. Es época de **frambuesa, melocotón, melón, mora, nectarina, pera y sandía**. La huerta ofrece también **tomate, berenjena, calabacín, cebolla, judía, lechuga, patata, pepino, pimiento, remolacha, zanahoria y garrofó**. En el mes más caluroso del año el producto de cercanía que protagoniza la receta es el **higo**.



Tintas empleadas en la ilustración



Cochinilla



Cochinilla



Sophora Japonica



Indigotina

Jorge Andrés

El motor de la pasión culinaria de Jorge de Andrés (València) ha sido su madre, Loles Salvador, matriarca de una de las sagas de restauradores más importantes de la Comunitat Valenciana, con el mítico restaurante **La Sucursal** como bandera y una amplia variedad de establecimientos en el grupo, **La Marítima**, **Varadero** y **Malabar**. Jorge es un viajero incansable, siempre dispuesto a aprender e incorporar, que **conjuga producto con técnica y sensibilidad**. Ofrece toda una experiencia sensorial a través de diferentes menús de temporada y una de las mejores vistas de toda la ciudad, en su templo, **Vertical**, una apuesta que le ha valido obtener dos Soles de la guía Repsol y, durante varios ejercicios, una estrella Michelin. Su Sky bar y el proyecto "El menú Sorolla. Visión y sabores de España" completan su oferta.



Pechuga de pata asada,

HIGOS A LA BRASA Y PARFAIT DE HÍGADO

Ingredientes

Para 4 personas:

- * **Salsa:** 100 cl. de fondo oscuro reducido de pata, 50 cl. de puré de higo, 10 g. de miel, 5 g. canela en rama y 10 ml. de vinagre de Jerez.
- * **Parfait de hígado de pata:** 20 g. de mantequilla, 50 g. de chalota, 200 g. de hígado fresco, 25 ml. brandy, 100 g. de nata, sal y pimienta.
- * **Pechuga asada:** 2 pechugas de pata, sal y pimienta.
- * **Higos a la brasa:** 4 higos sin pelar.



Jorge Andrés



Pechuga de pata asada, HIGOS A LA BRASA Y PARFAIT DE HÍGADO

Elaboración

- * **Salsa:** poner todos los ingredientes en un cazo a fuego suave y dejar reducir. Filtrar y reservar.
- * **Parfait de hígado de pata:** rehogar chalota en brunoise con la mantequilla. Incorporar el hígado de pata, dorar, desglasar con brandy y reducir. Agregar la nata, cocinar unos minutos y sacar del fuego. Triturar el conjunto, salpimentar, emulsionar y colar.
- * **Pechuga asada:** salpimentar las pechugas y marcarlas a la plancha a fuego suave, dejando la piel crujiente. Dejar reposar 5 minutos. Trinchar longitudinalmente.
- * **Higos a la brasa:** cortar por la mitad los higos y asarlos a la parrilla de carbón 2 minutos.

Presentación

Disponer en la base del plato 20 g. de parfait de pato, encima la pechuga pato asada. Acompañar con los higos a la brasa y salsear.





Septiembre

Buen surtido el que procura en septiembre L'Horta de València. Es tiempo de ensaladas con **tomate, lechuga, cebolla, endibia, espinaca, pepino y zanahoria a la cabeza**. Abundan las frutas como **granada, higo, manzana, melocotón y melón**, y otros productos básicos como **berenjena, acelga, calabaza, judía, pimiento y puerro**. Pero escogemos el inimitable arroz de València con Denominación de Origen para la elaboración mensual.



Tintas empleadas en la ilustración



Sophora Japonica



Corcoopsis



Cochinilla



Indigotina



Magalina

Chabe Soler

Chabe Soler (Castellar, València. L'Horta Sud) aprendió el respeto por la profesión en Pata Negra, se enfrentó a la gestión de una cocina en Danubio Alameda y se doctoró en La Ferrera. Actualmente en el equipo de La Salita y asesorando a un clásico de València, Restaurante Villaplana. Amor por este oficio y constancia es su carta de presentación. **Su cocina es mediterránea**, donde converge la huerta valenciana y el campo respetando la **tradición gastronómica de València y su cultura del arroz**. Su casa es un homenaje a las mujeres de su familia, inspiradoras de este proyecto.



Paella de jabalí,

TRUFA Y ALCACHOFAS

Ingredientes

- * 80 g. jabalí estofado con vino
- * 2 alcachofas
- * 1 trufa Aestivum
- * 1 diente de ajo
- * 2 tomates pera rallados
- * 400 cl. fondo oscuro
- * Pimentón ahumado de la Vera
- * Azafrán
- * 30 g. de aceite oliva virgen extra
- * 200 g. de arroz variedad Bomba

Chabe Soler



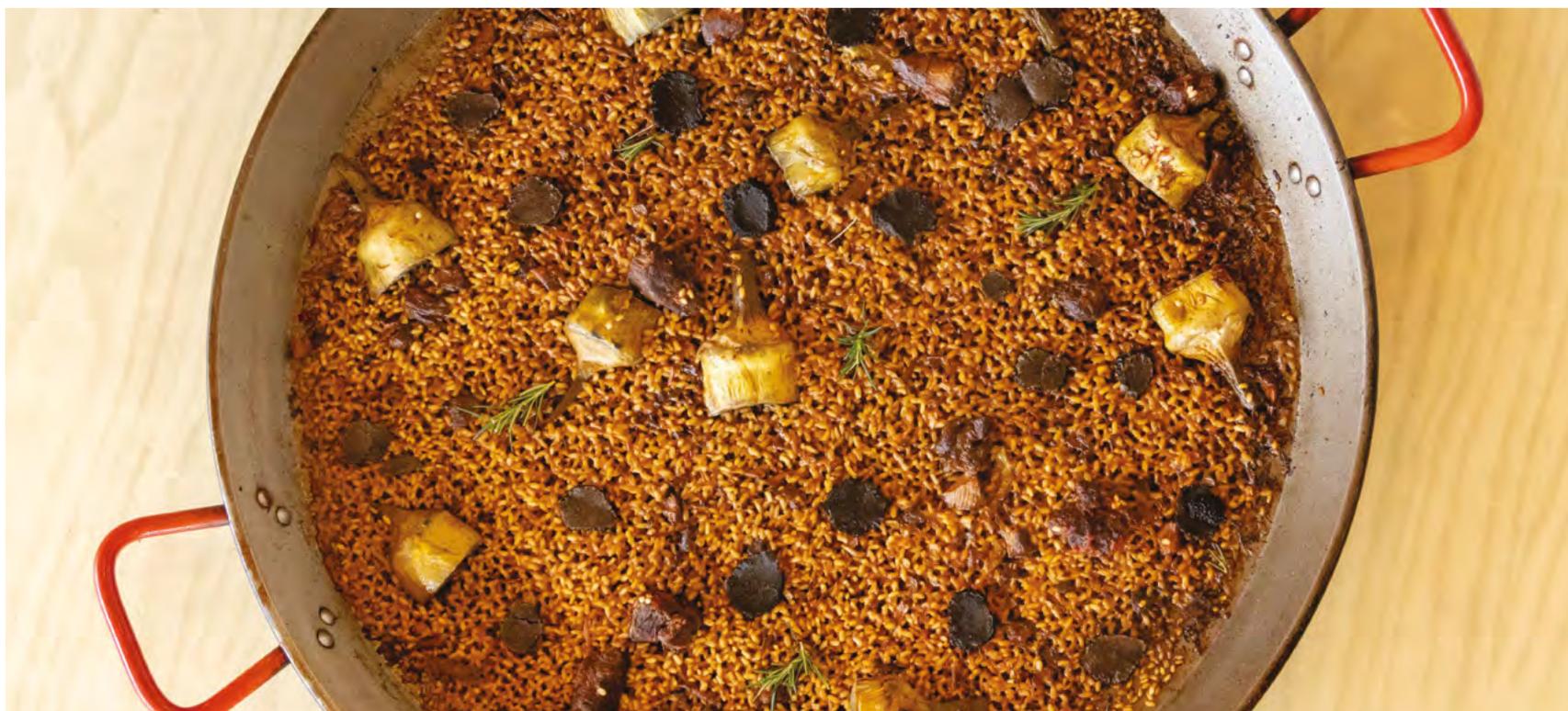
Paella de jabalí, TRUFA Y ALCACHOFAS

Elaboración

- * **Jabalí estofado con vino:** guisar el jabalí de 6 a 8 horas a fuego lento con vino. Reservar.
- * **Paella:** sofreír las alcachofas con el diente de ajo picado. Añadir el tomate rallado y sofreír a fuego lento hasta que confite y vuelva marrón. Agregar el jabalí estofado. Añadir una cucharadita pequeña de pimentón, sin que se queme, y el fondo. Dejar hervir 5 minutos. Rectificar de sal y añadir azafrán. Por último, incorporar el arroz.

Presentación

Servir en plato y en el último momento rallar la trufa negra por encima.





Octubre

Durante el mes de octubre se puede contar con un buen número de maravillosos productos de cercanía. Podemos encontrar frutas como kiwi, y hortalizas de calidad en abundancia: **acelga, batata, brócoli, calabaza, cebolla, col, endivia, espinacas, lechuga, puerro, remolacha y zanahoria.** A este amplio grupo cabe añadir la **chufa**, que se encuentra en la base de la horchata valenciana, y el **rábano**, ingrediente escogido para la receta de este mes.



Tintas empleadas en la ilustración

 *Sophora Japonica*

 *Cosmos Sulphurea*

 *Cochinilla*

 *Indigotina*

Nacho Romero

Formado en el Centro de Desarrollo Turístico de València, completó su capacitación profesional en Suiza y al lado de algunos de los mejores profesionales del país, Santi Santamaría y Sergi Arola entre ellos. Después de convertirse en chef en distintos restaurantes de nivel regresa en 2008 a su ciudad para ponerse al frente de su propio proyecto, **Kaymus**, con el que obtiene en 2015 dos soles de la Guía Repsol. Este local familiar apuesta por la **cocina de temporada de elaboración cuidada**. Ofrece distintos menús y una amplia variedad de arroces.



Ensalada de rábanos

CON PEZ LIMÓN Y CURRY VERDE Y ALBAHACA

Ingredientes

- * Rábanos con sus tallos
- * Manzana Granny Smith
- * Pez limón
- * Huevos
- * Pepinillos agri dulces (con su jugo y especias)
- * Curry verde
- * Albahaca
- * Mostaza antigua de Dijon
- * Yogurt blanco griego sin azúcar
- * Mahonesa
- * Aceite oliva VE Lágrima (Cooperativa Viver)
- * Aceite girasol
- * Emulsión de albahaca y de curry



Nacho Romero



Ensalada de rábanos

CON PEZ LIMÓN Y CURRY VERDE Y ALBAHACA

Elaboración

- * **Ensalada:** rallar los rábanos, la manzana verde, salpimentarlos y añadir aceite. Dejar que reposen, luego colarlos y extraer el líquido. Rallar y añadir el pepinillo y los huevos duros. Aliñar con mostaza, mahonesa, yogurt, hierbas de los pepinillos y aceite VE Lágrima.
- * **Pez limón marinado:** filetear el pez limón y marinarlo con el curry verde diluido en aceite de girasol, salpimentar. Dejar marinar 2 horas aproximadamente.

Presentación

Emplatar la ensalada con un molde y disponer el pescado en finas lonchas encima. Luego decorar con la emulsión de albahaca, la de curry, añadir unas láminas finas de rabanitos y sus tallos y unas hojas de albahaca.





Noviembre

Los productos que se pueden encontrar en los cultivos cercanos a València durante este mes son abundantes y de calidad. Desde frutas como **kiwi, lima, limón, mandarina**, hortalizas como **acelga, batata, brócoli, cardo, col, coliflor, endivia, espinaca, lechuga, nabo, puerro, rábano, remolacha y zanahoria**. También **aguacate** y un tesoro local, el **cacau del collaret**. No obstante, es el **caqui**, Denominación de Origen Protegida (DOP) Ribera del Xúquer, la prima donna de esta receta.



Tintas empleadas en la ilustración



Cosmos Sulphurea



Corcopsis



Cochinilla



Indigotina

Sandra Jorge

Sandra Jorge (Benimodo, València) estudió dirección de cocina en la Escuela Altaviana de València y se forjó profesionalmente trabajando durante tres años en La Sucursal, en su nuevo emplazamiento en el edificio vanguardista Veles e Vents. A sus 26 años, es propietaria y jefa de cocina de **Xanglot** Restaurant, galardonado con el mejor menú en el concurso de Cuina Oberta 2020. Ha creado una **propuesta céntrica, atractiva e imaginativa basada en el producto de mercado**. Invita a maridar todos sus platos con su extensa bodega de la DO València.



Melaza de caqui

CON ANGUILA A LA BRASA Y QUESO DE CABRA

Ingredientes

- * 60 g. de melaza de caqui
- * 30 g. de anguila
- * 3 rodajas de rábano
- * 10 g. de queso de cabra
- * Brotes de pampolina
- * Una cucharadita de AOVE



Sandra Jorge



Melaza de caqui

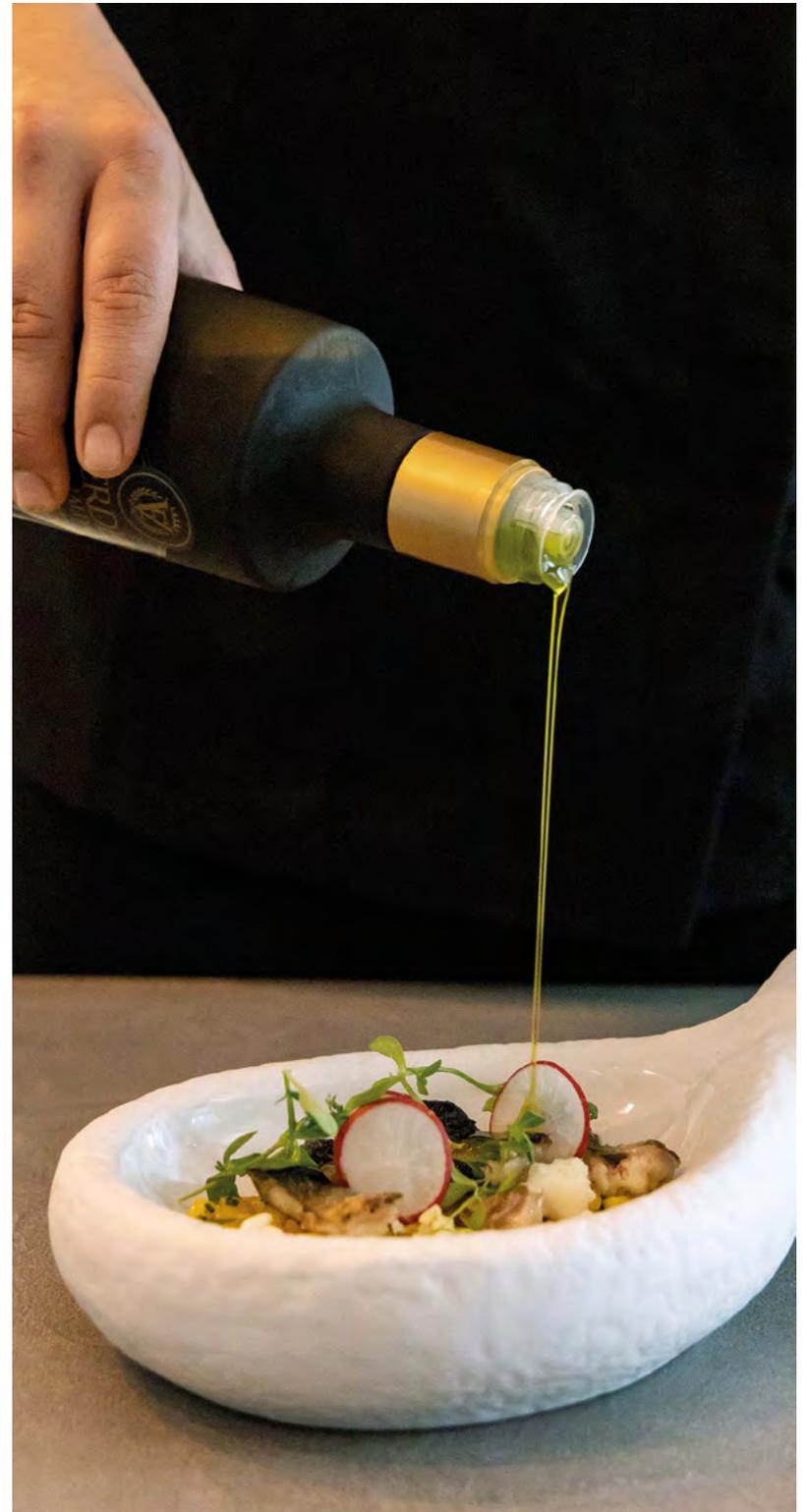
CON ANGUILA A LA BRASA Y QUESO DE CABRA

Elaboración

- * **Melaza de caqui:** Partir unos caquis maduros, esa madurez aportará dulzor natural sin tener que añadir azúcar. Pelar y cortar el caqui, añadirle el jugo de limón, el cebollino, la cebolla morada, la pimienta y la sal. Dejar macerar unas horas antes de emplatar para que los ingredientes se integren.
- * **Anguila a la brasa:** Una vez limpia y desangrada la anguila, quitar la columna y dejar los lomos limpios de espinas. Darle un pre-cocinado al vapor de 3 minutos. En la brasa, destacar su característica textura gelatinosa. De esta forma se consigue un aspecto jugoso, caramelizado y con un toque ahumado que combina perfectamente con el dulzor del caqui.

Presentación

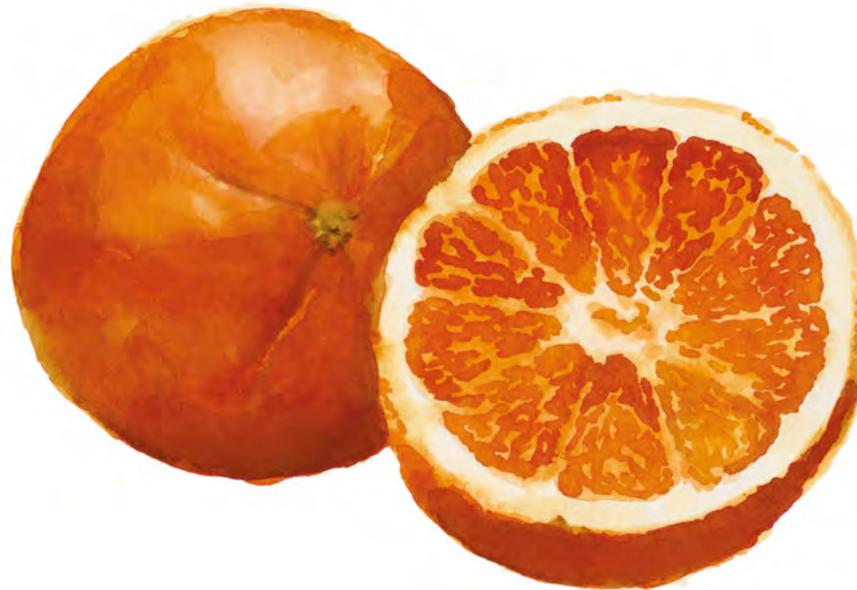
Para completar el plato añadir unas rocas de queso de cabra, un ligero chorro de aceite de oliva virgen extra, unas pampulinas para darle el toque terroso y unas rodajas de rábano.





Diciembre

Concluimos en diciembre nuestra particular vuelta alrededor de los productos de kilómetro 0 a lo largo de un año natural. El último mes no es una excepción y València regala abundancia. Es tiempo de uno de los productos estrella de la Comunitat Valenciana, la **naranja**, que nos acompaña con su certificado de Indicación Geográfica Protegida (IGP). También de algunos que se han incorporado hace menos a los cultivos locales, como el **aguacate** o el **kiwi**; de cítricos clásicos, como **limón y pomelo**; y de una larga lista de hortalizas de calidad, desde **acelga, apio, brócoli, cardo, lechuga, coliflor, endibia, acelga, nabo,** hasta **puerro y zanahoria.**



Tintas empleadas en la ilustración

 *Sophora Japonica*

 *Cosmos Sulphurea*

 *Indigotina*

Luis Valls

Este joven chef (València), también salido del CdT de València, se ha formado junto a uno de los tótems de la gastronomía, Quique Dacosta, con quien sigue trabajando desde su responsabilidad actual como jefe de cocina del restaurante **El Poblet** en València. Ofrece una cocina comprometida, que se inspira en el territorio y que se sirve del entorno más próximo como l'Albufera, el mar y la huerta como despensa de sus ingredientes. Luis Valls **"cocina València"** apelando a la **memoria gustativa y reinterpretando recetas tradicionales** bajo la mirada de la alta cocina. No por casualidad este céntrico restaurante ha sido premiado con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol.



Tartar de caballo

Y CÍTRICOS VALENCIANOS

Ingredientes

- * 4 kg. sal gorda, 1 kg. de azúcar, 1 solomillo de caballo de 4 kg., 3 zanahorias baby.
- * **Caldo:** 1.500 g. de recortes del solomillo, 1 cebolla, 2 zanahorias, 2 puerros, 1 rama de apio, 100 g. de brandy, 200 g. de fondillón, 300 g. de aceite de oliva 0'4º, 4 l. agua, 120 g. azúcar moscovado.
- * **Escabeche:** 10 g. romero, 10 g. de tomillo, 30 g. pimienta negra, 2 hojas de laurel, 400 g. aceite de oliva 1º, 5 mandarinas, 1 naranja, 500 g. caldo caballo, 150 g. vinagre mandarina, 100 g. vinagre Forvm y 80 g. aceto balsámico de Módena, 150 g. de miel.
- * **All-i-oli de ajos tiernos:** 1 huevo, 300 g. aceite oliva 0'4º, 120 g. ajo tierno, sal.



Luis Valls



Elaboración

- * Retirar el tendón del solomillo, cubrir de sal y azúcar durante 2 horas, limpiar y curar en cámara 3 días.
- * **Caldo:** marcar la carne hasta que esté caramelizada. Reservarla y en el mismo recipiente añadir la verdura cortada en cubos de 4 cm. hasta que se dore. Incorporar la carne y flambear con brandy. Agregar Fondillón y reducir a la mitad. Mojar con agua y reducir hasta conseguir 1 litro de caldo. Rectificar con 120 g. de azúcar.
- * **Escabeche:** calentar aceite y aromatizarlo con romero, tomillo, pimienta, laurel, piel de 5 mandarinas y piel de 1 naranja. Añadir miel y dorar hasta que adquiera color cobre. Agregar los vinagres, reducir a la mitad e incorporar el caldo.
- * **All-i-oli ajos tiernos:** cocer al vacío a 700 durante 8 horas el aceite y los ajos tiernos cortados muy finos. Colar y reservar el aceite.

Emulsionar el huevo con 200 g. del aceite de ajos tiernos. Rectificar de sal y pasar a una manga.

- * Pelar la zanahoria y cortar su parte más gruesa a modo de carpaccio.

Presentación

Cortar el solomillo en cuadrados de 3x3 cm y aderezarlo con aceite de oliva y el escabeche frío. Introducir la carne en media naranja vaciada y cubrir con el carpaccio de zanahoria. Agregar unos puntos del all-i-oli y puntas de eneldo.

Colocar la media naranja en una caja de madera con hielo seco y ramas de naranjo y flor de azahar en la base. Verter agua caliente sobre el hielo para aromatizar el plato.





Publicación editada por el Ayuntamiento de València y Visit València
con la colaboración de Turisme València y Turisme Comunitat Valenciana
e impresa por la Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural,
Emergencia Climática y Transición Ecológica.

