

A L C

A L I C A N T E
C I U D A D D E L A R R O Z



ARROCES DE BANDERA

Lo he dicho en más de una ocasión, hace años tuve la oportunidad de conocer en profundidad Alicante y no me pude quedar más asombrado. La gastronomía alicantina tiene mucho más calado y riqueza de la que la mayoría de la gente piensa, con productos autóctonos de primerísimo nivel y chefs que han revolucionado los cimientos más tradicionales.

Pero lo cierto es que si por algo identificamos todos a esta ciudad y a la provincia, en general, es por sus excepcionales arroces, con más de 300 especialidades catalogadas, ¡qué se dice pronto! En pocos lugares del mundo podremos encontrar semejante magisterio en la materia, con un catálogo de recetas esenciales y maravillosas que este libro recoge al detalle y con los que uno puede recrearse sin miramientos.

La culinaria de la zona tiene sus singularidades y no es exagerado decir que en cierto modo existe una cocina de la costa, de la huerta, de la meseta e incluso de la montaña, diversidad que también se traduce en sus soberbios arroces con el con-



FLAGSHIP RICE DISHES

As I have said more than once; I had the chance to get to know Alicante in depth a number of years ago and I could not have been more amazed. Alicante gastronomy is much more varied and rich than most people think, with top level local produce and chefs who have revolutionised the deepest traditions.

However, to tell the truth, if there is one thing that we all generally identify this city and the province of the same name with, it is their exceptional rice dishes, and with over 300 recorded specialities – that says a lot! Few places in the world could boast such mastery in the field, with a catalogue of essential and wonderful recipes which this book describes in detail and which one can thoroughly enjoy.

The culinary art of this area has its peculiarities and it is not an overstatement to say that there is a cuisine of the coast, of the orchard, of the plateau and even of the mountains, a diversity which also results in its superb rice dishes that include highly distinct products – as they say -

curso de productos bien diferenciados, no sólo de arroz con bogavante o arroz a la marinera vive el hombre, adéntrese en las páginas de este volumen y verán cómo de “ancha” es Alicante.

La cocina de los arroces alicantinos de siempre, elaborados con exactitud y esmero, son la gran baza de las páginas venideras pero no olvidemos que la gran cocina moderna no se entiende sin una revisión inteligente de la tradicional y este proceso, en esta tierra, se está llevando con mucha sabiduría.

Actualmente los cocineros más relevantes de la provincia, trabajadores natos de la excelencia, muchos de ellos con estrellas Michelin y grandes amigos por cierto, han sabido luchar para ser ellos mismos, para crear un estilo propio, siempre enraizado pero con la suficiente libertad de movimientos como para volar por libre. Todos ellos además, al margen de sus creaciones más innovadoras, dominan el manejo del arroz sobradamente, como no podía ser de otro modo ateniéndonos a esa premisa que mencionábamos, cualquier construcción tiene que tener unos pilares sólidos. La cocina no escapa a este axioma.

Los arroces alicantinos son historia viva, han sabido preservar costumbres, además de sabores, texturas, aromas y colores ancestrales, respetando un mundo de sensaciones propios de una tierra y naturaleza excepcionales. Pasen y vean, aquí hay mucho con lo que gozar, ¡salud!

Martín Berasategui,
el chef español con más estrellas Michelin

7★ Michelin

man does not live on lobster paella alone! Delve into the pages of this volume and you will see how ‘broad’ Alicante is.

The cuisine of the best-known Alicante rice dishes, accurately and carefully prepared, constitutes the most valuable asset contained on the pages that follow. Nevertheless, we must not forget that great modern cuisine cannot possibly be understood without an intelligent adaptation of the traditional one – a process which is being carried out in this area with much wisdom.

At present, the most relevant cooks in the province, locally-born workers of excellence, many of them awarded with Michelin stars, and great friends incidentally, have succeeded in the endeavour to be themselves, to create their own style, always rooted in the traditions but with enough freedom of movement to express themselves freely. To this must be added that, apart from their most innovative creations, all of them have an inside-out knowledge of the various uses of rice; it could not be otherwise bearing in mind the aforementioned premise: any construction needs to have solid pillars. Cooking is no exception to this axiom.

Alicante rice dishes are living history; they have managed to preserve customs, in addition to ancient tastes, textures, aromas and colours, respecting a world of feelings inherent to an exceptional land and nature. Come and see, there’s a lot to enjoy here, cheers!

Martín Berasategui,
The Spanish chef with the most Michelin stars

7★ Michelin



El arroz, ingrediente hoy imprescindible en la despensa alicantina, esconde tras de sí un milenario origen no exento de cierta magia y misterio. Un origen que se establece en el Sudeste Asiático hace miles de años y del que ya da cuenta la ancestral literatura china que relataba como el inicio de la siembra de arroz, tenía la consideración de ceremonia religiosa reservada a su emperador.

Las migraciones y conquistas hicieron que se fuera expandiendo y son muy diversas las teorías y creencias sobre su propagación; los primeros arrozales en Oriente Medio alrededor del 800 a. C. ; su posterior introducción en la península ibérica en el período de dominación árabe, o como curiosidad, los testimonios que afirman como Cristóbal Colón, en su segundo viaje, trajo hasta España semillas que no acabaron de germinar.

Desde entonces trovadores y poetas han cantado las bondades de los platos elaborados con este ingrediente y en pleno Siglo de Oro ya Ruperto de Nola , detallaba las recetas del “Arroz con caldo de ave “ o el “Arroz en cazuela al horno” .

Sea como fuere, este alimento se ha convertido en indispensable y es una verdadera “perla de salud” por su alto valor y calidad nutritiva. Y con ingredientes de montaña o mar, los platos de arroz, son un elemento esencial en la Dieta Mediterránea que recordemos es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010.

El arroz ha alcanzado en nuestra ciudad unas altas cotas de excelencia que hoy son reconocidas mayoritariamente. Excelencia y calidad forjadas en la tradición con recetas que han ido depurándose a través de generaciones de alicantinos, pero al mismo tiempo, con nuevas elaboraciones realizadas con grandes dosis de creatividad e imaginación.

Arroces tradicionales o de vanguardia, pero con un denominador común que define el saber hacer de nuestros cocineros: la sabia combinación del arroz con los recursos, con los productos alicantinos.

¡Larga vida al arroz!

Rice, an essential ingredient in Alicante's pantry today, conceals a thousand-year-old origin in which a certain magic and mystery are ever-present. An origin situated in South East Asia thousands of years ago that was already mentioned in ancient Chinese literature, which told of how the start of the rice sowing season had the status of a religious ceremony reserved for its emperor.

Migrations and conquests gradually enabled it to expand, and many theories and beliefs exist about its spreading; the first rice paddies in the Middle East around 800 B.C.; its subsequent introduction into the Iberian Peninsula during the period of Arab rule or, as a curiosity, the testimonies according to which Christopher Columbus – in his second voyage – brought to Spain some seeds which in the end failed to germinate.

Troubadours and poets have ever since sung and recited about the benefits provided by the dishes prepared with this ingredient and, right in the middle of the Spanish Golden Age, Ruperto de Nola already provided the details about the recipes of “Rice with poultry stock” or “Oven-baked rice casserole.”

Be that as it may, this food has become essential and it is far more than just a true staple given its high nutritional value and quality. And either combined with land or with sea derived ingredients, rice dishes constitute a key element of the Mediterranean Diet which, it must be remembered, has been declared as an Intangible World Heritage of Humanity since 2010.

Rice has reached high levels of excellence in our city which are widely recognized at present. Excellence and quality forged in the tradition of recipes which have been gradually refined by generations of Alicante-born people but, at the same time, through new variations of the dish developed with a great deal of creativity and imagination.

Whether these rice dishes be traditional or avant-garde, they all share a common denominator that defines the expertise of our cooks: the wise combination of rice with Alicante's resources, with its produce.

Long live rice!



Sabor Mediterráneo

Mediterranean Flavour



Carlos Corredor

El arroz es sin lugar a dudas el principal protagonista de la gastronomía de nuestra ciudad. Tal es así que prácticamente podríamos comer cada día del año una especialidad distinta. Arroces secos, caldosos, con marisco, melosos, combinados con verduras, carne o pescado. Y es que los mejores productos del mar y la montaña de Alicante, se funden con nuestro ingrediente estrella para ofrecernos lo mejor de la saludable y sabrosa dieta mediterránea.

En esta publicación tendrán la oportunidad de conocer las recetas de algunos de los arroces más significativos; desde platos tradicionales que hunden sus raíces en la secular despensa alicantina, hasta propuestas de vanguardia que apuestan por la creatividad y la fusión con nuevos sabores. Arroces todos ellos cocinados con pasión mediterránea y que podrán disfrutar maridados con los reconocidos vinos Alicante DOP.

“Alicante Ciudad del Arroz” es un proyecto que pretende poner en valor nuestra extraordinaria tradición gastronómica y ser el punto de encuentro, con el arroz como protagonista, de distintas iniciativas como jornadas gastronómicas, simposios y show-cookings para promocionar nacional e internacionalmente la excelencia gastronómica de nuestra ciudad.

Rice is undoubtedly the starring character in our city's gastronomy. So much so that we could practically eat a different speciality each day of the year. Dry rice, brothy rice, rice with seafood, creamy rice, rice combined with vegetables, meat or fish. In fact, the best products from both the Alicante coastal and mountain areas blend with our star ingredient to offer us the best of our healthy and tasty Mediterranean diet.

This publication will give you the chance to be familiar with the recipes of the most outstanding rice dishes; from traditional dishes rooted in Alicante's centuries-long pantry to avant-garde dishes which advocate creativity and fusion with new tastes. All of them are rice dishes cooked with Mediterranean passion that you will be able to enjoy paired with the prestigious Alicante Protected Designation of Origin (D.O.P.) wines.

“Alicante City of Rice” is a project that has as its aim not only to highlight the value of our wonderful gastronomic tradition but also to become a meeting point – with rice playing a central role – for different initiatives such as gastronomic seminars, symposia and cooking demonstration sessions to promote our city's gastronomic excellence both nationally and internationally.



Arroz a la alicantina ■ Alicante-style rice

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr arroz bomba
- 200 gr aprox. de almeja fina
- 8 mejillones
- 8 langostinos
- 250 gr aprox. de pollo
- 150 gr de guisantes
- 100 gr de pimiento rojo
- 200 ml de aceite de oliva
- 100 gr de tomate triturado
- 4 dientes de ajo
- 200 gr de calamar cortado muy fino
- Caldo de pescado

Preparación:

Verter el aceite en la paella y sofreír el pollo y los dientes de ajo junto con el tomate. Cuando ya esté dorado añadimos el calamar y lo rehogamos todo durante unos minutos. Agregamos después el arroz, las almejas, los guisantes y echamos el caldo de pescado hasta que hierva. Lo mantene-mos unos 10 minutos y a continuación echamos los mejillones, los mejillones y las tiras de pimiento. Tras unos minutos más en el fuego lo metemos al horno para que se termine de secar y el arroz tome el punto deseado.

Ingredients for 4 people:

- 400g 'bomba' rice
- Approx. 200g fine clams
- 8 Mussels
- 8 King prawns
- 250g chicken
- 150g peas
- 100g red pepper
- 200ml olive oil
- 100g crushed tomato
- 4 cloves of garlic
- 200g very finely cut squid
- Fish stock

Preparation:

Pour the oil in the paella pan and sauté the chicken and the cloves of garlic together with the tomato. When it is brown, add the squid and fry it all lightly for a few minutes. Then add the rice, the clams and the peas, and pour in the fish stock continuing to cook until it boils. Leave it for 10 minutes and subsequently add the mussels and the pepper strips. After a few more minutes on the heat, we put it in the oven so that the dish can cook through and the rice can absorb all the flavours.



Arroz a banda ■ “A banda” Rice

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de arroz
- 320 gr de cola de gamba pelada
- 300 gr de calamar
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal

Para el fondo:

- 200 gr de morralla
- 200 gr de tomates maduros
- 4 dientes de ajo
- 2 ñoras
- Azafrán

Preparación:

Preparar el caldo sofriendo los ajos enteros, los tomates, y el azafrán y echar todo al agua hirviendo.

Freír las ñoras y machacarlas en un mortero antes de añadir las al caldo.

Agregar la morralla y cocer durante media hora a fuego moderado. Colar y reservar para el arroz. Colocamos en una paella el aceite, los trozos de calamar y las colas de gambas, lo sofreímos todo durante unos instantes y añadimos el arroz. Bañar con el fondo de pescado y dejar cocer 10 minutos.

Terminar en el horno a alta temperatura durante 8 minutos más.

Ingredients for 4 people:

- 500g rice
- 320g peeled prawn tails
- 300g squid
- 200ml olive oil and salt

For the stock:

- 200g *morralla* (small fish)
- 100g ripe tomato
- 4 cloves of garlic
- 2 ñoras (dry red peppers)
- Saffron

Preparation:

Make the stock by sautéing the unchopped garlic, the tomatoes and the saffron and add boiling water. Fry the ñoras and crush them in a mortar before adding them to the stock. Add the *morralla* and cook for half an hour over a moderate heat. Strain and set aside for the rice. Place the oil, the squid pieces and the prawn tails in a paella pan; sauté it all for a few seconds and then add the rice. Add the fish stock and leave to cook for 10 minutes. Finish in the oven at a high temperature for another 8 minutes.



Arroz con boquerones y espinacas ■

Rice with white anchovies and spinach

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo de pescados

- 2 tomates rojos
- 2 dientes de ajo
- 1 ñora
- 16 hebras de azafrán
- 500 gr de morralla
- 1,5 litro de agua mineral
- 150 gr de aceite de oliva
- 150 gr de agua de mar

Para la salmorreta:

- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 4 ñoras
- 100 gr de aceite de oliva

Resto de ingredientes:

- 320 gr de arroz variedad senia D.O Valencia
- 16 boquerones gordos
- 100 gr de espinacas

Preparación:

Elaboración del caldo de pescado:

En una marmita ponemos el aceite de oliva, pondremos el ajo picado, añadiremos las ñoras, el tomate cortado en cuartos, sofreímos 15 minutos.

Pasados los 15 minutos añadiremos la morralla.

Añadimos el azafrán, el agua mineral y el agua de mar, cocerá a fuego muy lento durante 45 minutos.

Reposar el caldo tapado durante 1 hora para después colar.

Elaboración de la salmorreta:

Asar los tomates en el horno.

Freímos el ajo y la ñora, incorporaremos el tomate asado y dejaremos cocinar a fuego lento 15 minutos.

Poner en vaso de túrmix y trabajar, pasar por colador de malla fina y reservar.

Elaboración del arroz:

Pondremos la salmorreta y el arroz, rehogaremos y mojaremos con el caldo de pescados caliente, dejaremos cocer a fuego fuerte.

Pondremos el fuego al mínimo y dejaremos cocer, introduciremos las espinacas y removeremos ligeramente, pondremos en la parte superior del arroz los boquerones limpios de tripa, espina y cabeza en toda la vuelta. Cocemos 2 minutos mas y a comer.

Ingredients for 4 people:

For the fish stock

- 2 red tomatoes
- 2 cloves of garlic
- 1 ñora (dry red pepper)
- 16 saffron strands
- 500g *morralla* (small fish)
- 1.5l mineral water
- 150g olive oil
- 150g sea water

Ingredients for the 'salmorreta'

- 2 cloves of garlic
- 2 tomatoes
- 4 ñoras (dry red peppers)
- 100g olive oil

Rest of ingredients:

- 320g rice of the Senia Valencia Designation of Origin variety
- 16 large white anchovies
- 100g spinach

Preparation:

Preparation of the fish stock:

After putting the olive oil in a cooking pot, add the chopped garlic, the ñoras and the tomato cut in quarters; sauté for 15 minutes.

When the 15 minutes have elapsed, add the *morralla*.

Add the saffron, the mineral water and the sea water; let it cook for 45 minutes over a very low heat.

Let the stock rest covered for 1 hour and then strain.

Preparation of the 'salmorreta':

Bake the tomatoes in the oven.

Fry the garlic and the ñora, adding the baked tomato, and let it cook for 15 minutes over a low heat.

Place in a blender and mix to a puree consistency, then put it through a fine-mesh strainer and set aside.

Preparation of the rice:

After adding the *salmorreta* and the rice, sauté and add the hot fish stock, and leave it all to cook on a high heat.

Then reduce to a very low heat and let it cook, placing the spinach and lightly stirring; we place the white anchovies completely filleted and de-headed on top of the rice. Cook for 2 more minutes and it's ready to serve!



Arroz con chipirones y ajos tiernos ■

Rice with chipirones (small cuttlefish) and young garlic

Ingredientes para 4 personas:

- 320 gr de Arroz
- 750 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 500 gr de Chipirones Frescos
- 2 Dientes de Ajo
- 30 gr de Salmorreta (Ajo, tomate frito y ñora)
- Un manojo de Ajos Tiernos
- 2 L de Caldo o Fumé de pescado previamente elaborado.

Preparación:

Disponer la paellera en el fuego con el aceite de oliva virgen extra. Saltear los chipirones cuando el aceite esté bien caliente.

Añadir los ajos tiernos previamente pelados y cortados al gusto. Sofreír todo. Retirar los chipirones y los ajos tiernos, reservar. Freír los dientes de ajo bien picados hasta que estén dorados.

Agregar el arroz y rehogar un par de minutos.

Añadir la Salmorreta mezclándola con el arroz un minuto aproximadamente. Incorporar los ajetes y los chipirones. Mezclar todo e ir añadiendo el caldo que debe estar hirviendo.

Poner a punto de sal.

Dejar cocer 10 minutos a fuego fuerte e ir removiendo de vez en cuando. Bajar el fuego y dejar cocinar 8 minutos más.

Dejar reposar unos minutos y servir.

Ingredients for 4 people:

- 320g Rice
- 750ml Extra Virgin Olive Oil
- 500g Fresh *Chipirones*
- 2 Cloves of Garlic
- 30g *Salmorreta* (Garlic, fried tomato and ñora “dry red pepper”)
- A handful of Young Garlic
- 2L of previously cooked fish Stock or *Fumé*

Preparation:

Place the paella pan on the heat with the extra virgin olive oil. When the oil is very hot, sauté the *chipirones*.

Add the young garlic, previously peeled and cut to taste. Sauté it all. Remove the *chipirones* and the young garlic, set aside. Fry the finely chopped cloves of garlic until brown.

Add the rice and fry lightly for a couple of minutes.

Add the *salmorreta*, mixing it with the rice for about one minute. Add the young garlic and the *chipirones*. Mix it all and gradually add the stock which must be boiling.

Check for salt.

Leave to cook for 10 minutes on a high heat and stir from time to time. Lower the heat and leave it to cook for 8 more minutes.

Let it rest for a few minutes and serve.



Arroz al horno ■ Oven-baked rice

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz redondo
- 50 gr de aceite de oliva suave
- 50 gr de garbanzos
- 1 cuarto de pollo
- 1/2 pieza de conejo
- 1 pieza de blancos
- 1 pieza de butifarra negra
- 2 piezas de salchichas
- 1 morcilla de cebolla
- 100 gr de magro de cerdo
- 40 gr de tomate reducido
- 1 litro de caldo de ave
- Agua y sal

Decoración

- 40 gr patatas (8 rodajas)
- 40 gr de tomate maduro (4 rodajas)
- 75 gr de cabeza de ajo (1 entera)

Preparación:

Cortar el tomate maduro en rodajas, trocear el cuarto de pollo y el medio conejo, cortar el magro, las salchichas, las morcillas, la butifarra negra y los blancos en trozos de bocado, sofreír en una cazuela de barro los trozos de pollo y conejo, añadir el magro, las salchichas, la butifarra negra y los blancos y sofreír, una vez este todo bien sofrito, añadir el tomate reducido y los garbanzos, añadir el arroz, añadir el caldo de ave (o agua), rectificar de sal y remover, poner la patata en rodajas y la cabeza de ajo (previamente sofritos), las rodajas de tomate y la morcilla, introducir la cazuela en el horno a 250°C durante 15 minutos.

Ingredients for 4 people:

- 400g round-grain rice
- 50g mild olive oil
- 50g chickpeas
- 1 chicken quarter
- 1/2 rabbit
- 1 white pudding
- 1 black pudding
- 2 sausages
- 1 onion black pudding
- 100g pork lean meat
- 40g reduced tomato
- 1l chicken broth
- Water and salt

Decoration

- 40g potatoes (8 slices)
- 40g ripe tomato (4 slices)
- A whole head of garlic (75g)

Preparation:

Slice the ripe tomato, cut the chicken quarter and the half rabbit in pieces, cut the lean pork, the sausages, the onion black pudding, the black pudding and the white pudding into bite-sized pieces, sauté the pieces of chicken and rabbit in a clay casserole, add the lean pork, the sausages, the black pudding and the white pudding, and sauté; and once everything is well sautéed, add the reduced tomato and the chickpeas. Then add the rice and the chicken broth (or water), correct the salt and stir, add the sliced potatoes and the head of garlic (previously sautéed), the tomato slices and the onion black pudding; put the casserole in the oven at 250°C for 15 minutes.



Arroz con magro y verdura ■

Rice with pork lean meat and vegetables

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz bomba D.O. Calasparra
- 200 gr de magro de cerdo ibérico.
- 4 piezas de alcachofas.
- 1/4 pimiento verde
- 1/4 pimiento rojo
- 50 gr de coliflor
- 50 gr de judía verde ancha.
- 2 dcl de aceite de ajo. 50 gr de garbanzos cocidos
- Fondo de costillas de cerdo: costillas, pimiento rojo, ajos, azafrán, tomate frito, agua

Preparación:

Trocead toda la verdura finamente, después de lavada.

Saltead el magro en trocitos pequeños en la misma paella. Reservad

Saltead le verdura. Echad los garbanzos.

Añadid el arroz y verter el caldo de costillas hirviendo (doble cantidad de caldo que de arroz).

Incorporad el magro, pasados 6 min. hirviendo a fuego vivo, rectificad de sal e introducid a horno de convección previamente calentado a 170 grados.

Sacad la paella a los 13 min. Y dejar reposar 3min.

Ingredients for 4 people:

- 400g 'bomba' Calasparra Designation of Origin rice
- 200g Ibérico (acorn-fed) pork lean meat
- 4 artichokes
- ¼ green pepper
- ¼ red pepper
- 50g cauliflower
- 50g broad green bean
- 2dcl garlic oil. 50g boiled chickpeas
- pork rib broth: ribs, red pepper, garlic, saffron, fried tomato, water

Preparation:

Cut all the vegetables into small pieces, after washing them.

Sauté the lean meat in small pieces in the same paella pan. Set aside.

Sauté the vegetables. Add the chickpeas.

Add the rice and pour the boiling rib broth (twice as much broth as rice).

Incorporate the lean pork; after 6 minutes boiling over a high heat, correct the salt and put into the convection oven (pre-heated at 170°C).

After 13 minutes take out the paella pan, and let the rice rest for 2 minutes before serving.



Arroz a la marinera ■ 'Seaman-style' rice

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz
- 550 gr de rape
- 550 gr de atún
- 150 gr de colas de gamba roja pelada
- 100 gr de chirlas
- 200 ml de aceite
- 8 cigalas
- 1200 ml de fumet

Preparación:

Agregar el aceite a una paella para 4 personas. Sofreír el rape, el atún, las gambas y las cigalas. Reservar las cigalas una vez fritas.

Agregar el fumet, previamente realizado (con morralla, tomate, ajo, ñora y verduras), agregar las chirlas. Dejar hervir 5 minutos y agregar.

el arroz 8 minutos a fuego fuerte, colocar las cigalas y a 10 minutos a fuego lento y dejar reposar 5 minutos. Y a degustar.

Ingredients for 4 people:

- 400g rice
- 550g monkfish
- 550g tuna
- 150g peeled red prawn tails
- 100g baby clams
- 200ml oil
- 8 crayfish
- 1200ml *fumet* (stock)

Preparation:

Pour the oil into a paella pan for 4 people. Sauté the monkfish, the tuna, the prawns and the crayfish. Set the crayfish aside after frying them.

Add the previously made *fumet* (made from *morralla* (small fish), tomato, garlic, ñora (dry red pepper) and vegetables), and add the baby clams. Let it boil for 5 minutes and add the rice and cook for 8 minutes over a strong heat, place the crayfish for 10 minutes over a low heat and let it all rest for 5 minutes. Now it's ready to serve.

Arroz meloso con bogavante ■

Creamy rice with “big lobster”

Ingredientes para 4 personas:

- 200 gr Arroz Albufera
- 800 gr de Caldo Bogavante y pescado de roca
- 2 Bogavantes limpio (cola y pinzas)
- 60 gr de Majada de Ñora, jengibre y perejil
- 0,24 gr de Azafrán infundado en 60 ml de Agua
- 60 gr Aceite de Oliva Extra Virgen
- 200 gr Bulbo de Hinojo
- 5 gr Sal fina

Preparación:

En una cazuela sofreír ligeramente el hinojo cortado en brunoise con el aceite sin que se dore. Añadir el arroz y seguidamente el agua de azafrán, remover hasta que el arroz haya cogido color amarillo. Verter el caldo hirviendo y la majada, salar y remover. Cuando el arroz arranque a hervir introducirlo en el horno y cocerlo 17 min a 180°.

Transcurrido este tiempo, sacarlo del horno y añadir las pinzas de los bogavantes troceadas. Emplatarse y colocar la cola de bogavante laminada encima del arroz.

Ingredients for 4 people:

- 200g *Albufera* rice
- 800g lobster and rock fish stock
- 2 clean big lobsters (tail and pincers)
- 60g *Majada* (crushed ñora (dry red pepper), ginger and parsley)
- 0.24g saffron infused in 60ml of water
- 60g extra virgin olive oil
- 200g fennel bulb
- 5g table salt

Preparation:

In a casserole, lightly sauté the fennel chopped in *brunoise* with the oil without letting it brown. Add the rice and then the saffron water, and stir until the rice has taken on a yellow colour. Pour the boiling stock and the *majada*, add salt and stir. When the rice comes to the boil, put in the oven and bake it for 17 minutes at 180°C.

After that time has elapsed, take it out of the oven and add the lobster pincers cut in pieces. Serve and place the thinly sliced lobster tail on top of the rice.





Arroz meloso con langosta ■ Creamy rice with “small lobster”

Ingredientes para 4 personas:

- Fumet de marisco y pescado
- 400 gr de morralla
 - 1 cebolla
 - 4 ñoras
 - 1 cabeza de ajo
 - 4,5 litros de agua
 - 35 gramos de sal
 - 4 hebras de azafrán
 - 40 ml de aceite de oliva
 - 150 ml de tomate frito

Arroz:

- 500 gr arroz bomba
- 600 gr almejas
- 1 kg langosta
- 40 ml aceite de oliva

Preparación del fumet de marisco y pescado:

Ponemos a hervir el agua y añadimos la morralla, media cebolla y media cabeza de ajo por otro lado,

Cogemos una sartén y sofreímos la otra media cabeza de ajo, cebolla, el azafrán, el tomate y las ñoras una vez fritos retiramos, lo trituramos y esta será nuestra salmorreta.

Una vez cocida toda la morralla durante 1 hora la colamos y ya tenemos el fume.

Preparación arroz:

Sofreímos la langosta en la paellera y la retiramos, añadimos el arroz y la salmorreta ya preparada sofreímos y añadimos el fumet, añadimos la langosta y las almejas, cocemos durante 22 minutos.

Ingredients for 4 people:

- Seafood and fish *fumet* (stock)
- 400g *morralla* (small fish)
 - 1 onion
 - 4 ñoras (dry red peppers)
 - 1 head of garlic
 - 4.5l water
 - 35g salt
 - 4 saffron strands
 - 40ml olive oil
 - 150ml fried tomato sauce

Rice:

- 500g ‘bomba’ rice
- 600g clams
- 1kg small lobster
- 40ml olive oil

Seafood and fish *fumet* preparation:

Boil the water and add the *morralla*, half an onion and half of the head of garlic.

Take a frying pan and sauté the other half of the head of garlic, the onion, the saffron, the tomato and the ñoras; once fried, set them aside, crush them, and this will be our *salmorreta*.

After having cooked all the *morralla* for 1 hour, we strain it and our *fumet* is ready.

Paella preparation:

Sauté the lobster in the paella pan and set it aside; add the rice and the previously prepared *salmorreta* and add the *fumet*, after which we put in the lobster and the clams; and cook for 22 minutes.



Arroz meloso con ventresca de atún rojo ■ *Creamy rice with red tuna belly*

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr arroz bomba
- 1200 gr fondo de atún (4 litros agua, 500 gr espina de atún, 50 gr zanahoria, 10 gr ajo, 100 gr puerro, 100 gr tomate)
- 100 gr calabaza en dados
- 5 gr de ajo
- 150 gr de ventresca de atún rojo en láminas
- 25 gr de aceite de oliva
- Crema de algas (200 gr spaguetti de mar, 200 gr agua)
- Allioli de lima (2 huevos, 200 gr aceite de girasol, 5 gr ajo, 2 limas, 1 gr de sal)

Preparación:

Fondo de atún: tostar las espinas de atún. Rehogar las verduras con las espinas. Cubrir con agua, llevar a ebullición y cocinar 45 minutos. Reposar dos horas y colar.

Crema de algas: remojar las algas. Cambiar el agua tres veces para que pierda la salmuera. Escurrir y triturar.

Allioli de lima: infusionar la corteza de lima con el aceite. Montar el allioli (huevo + infusionado de lima + aceite + sal) y exprimir lima en él.

Arroz: cocer dados de calabaza en agua con sal durante 5 minutos. Sofreír el ajo, añadir el arroz y darle un sofrito. Mojar con el caldo. Cocinar 14 minutos. Añadir la crema de algas y mantecar como un risotto (añadir crema al gusto dependiendo de la intensidad de sabor que queramos darle). Comprobar el punto de sal. Es probable que no sea necesario añadirle debido a las algas. Emplatarse y colocar encima láminas finas de ventresca cruda. Colocar también los dados de calabaza. Terminar decorando con el allioli de lima.

Ingredients for 4 people:

- 400g 'bomba' rice
- 1,200g tuna stock (4l water, 500g tuna bone, 50g carrot, 10g garlic, 100g leek, 100g tomato)
- 100g diced pumpkin
- 5g garlic
- 150g thinly sliced red tuna belly
- 25g olive oil
- Cream of algae (200g thongweed, 200g water)
- Lime *Allioli* (2 eggs, 200g sunflower oil, 5g garlic, 2 limes, 1g salt)

Preparation:

Tuna stock: roast the tuna bones. Sauté the vegetables with the bones. Cover with water, bring to the boil and cook for 45 minutes. Let it rest for two hours and strain.

Cream of algae: soak the algae in water. Change the water three times so that it will lose some of its saltiness. Drain and crush.

Lime *Allioli*: infuse the lime peel with the oil. Whip the *allioli* (egg + lime infusion + oil + salt) and squeeze lime into it.

Rice: boil the diced pumpkin in water with salt for 5 minutes. Sauté the garlic, add the rice and fry lightly. Add the stock. Cook for 14 minutes. Add the cream of algae and butter as you would with risotto (add cream to taste depending on the taste intensity that we want to give it). Check the salt. It may not be necessary to add salt because of the algae. Serve and place some thin slices of raw belly on top. Add the diced pumpkin as well. Finish by decorating with the lime *allioli*.



Arroz negro ■ Black rice

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz bomba
- 2 L fondo de pescado
- 100 gr de sepionet
- 200 gr de cola de gamba pelada
- 1 sepia
- Ajo tierno
- Salmorreta
- 1 cucharada de tinta de calamar
- Hebra de azafrán
- Aceite
- Sal

Preparación:

Sofreír la sepia, la cola de gamba pelada y el sepionet, añadir el ajo tierno, el arroz, la tinta de calamar y una cucharada de salmorreta.

Añadir el fondo de pescado a fuego rápido 5 minutos y bajar el fuego 10 minutos. Terminar en el horno.

Opcional: si es temporada de alcachofas añadir dos partidas en cuartos y sofreír con el resto de ingredientes.

Ingredients for 4 people:

- 400g 'bomba' rice
- 2l fish stock
- 100g sepionet (small cuttlefish)
- 200g peeled prawn tails
- 1 cuttlefish
- Young garlic
- *Salmorreta*
- 1 tablespoon of squid ink
- Strand of saffron
- Oil
- Salt

Preparation:

Sauté the cuttlefish, the peeled prawn tails and the sepionet, add the young garlic, the rice, the squid ink and a tablespoon of *salmorreta*.

Add the fish stock and cook over a high heat for 5 minutes and lower the flame for 10 minutes. Finish in the oven.

Optional: if artichokes are in season, add two artichokes cut in quarters and sauté them with the other ingredients.



Arroz con pata de ternera y garbanzos ■

Rice with leg of beef and chickpeas

Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz
- 250 gr de garbanzos
- 250 ml de aceite de oliva
- 2 morcillas de cebolla
- 2 kg de pata de ternera
- 1 tomate maduro
- 1 cebolla
- 50 gr de chorizo de guisar
- Colorante y sal
- 4 dientes de ajo picado

Preparación:

Se pone a hervir la pata de ternera durante 1 hora y media aproximadamente. A continuación, se deshuesa y trocea reservándola con el caldo hasta su posterior utilización.

En una cazuela de barro, con el aceite de oliva sofreímos la cebolla picada, la morcilla, el chorizo y los ajos; añadimos el tomate troceado, y lo mojam con el caldo de la pata, agregamos la pata y los garbanzos. Lo sazonamos con el colorante y la sal, ponemos el arroz y lo llevamos a ebullición durante quince o dieciocho minutos hasta estar cocido.

Ingredients for 4 people:

- 400g rice
- 250g chickpeas
- 250ml olive oil
- 2 onion black puddings
- 2kg leg of beef
- 1 ripe tomato
- 1 onion
- 50g cooking chorizo
- Colouring and salt
- 4 cloves of chopped garlic

Preparation:

The leg is left to boil for about an hour and a half. Next, it is boned and cut into pieces setting it aside with the broth until its subsequent use.

In a clay casserole, sauté the chopped onion, the black pudding, the chorizo and the garlic with olive oil; add the diced tomato and the leg broth, after which the leg and the chickpeas are added. Season with the colouring and the salt, add the rice and bring to the boil for fifteen to eighteen minutes until cooked.



Arroz con pulpo y alcachofas ■

Creamy rice with octopus and artichokes

Ingredientes para 4 personas:

- 25 gr Cebolla
- 25 gr Pimiento verde
- 4 Alcachofas
- 200 gr Pulpo entre pata y cabeza
- 1 Ñora frita
- 1 Diente de ajo
- 4 Hebras de azafrán 4
- 1/2 L Fumet
- 280 gr de arroz bomba
- 200 ml de aceite
- 150 gr Tomate natural rallado
- Sal al gusto

Preparación:

Sofreír el pulpo troceado a fuego vivo durante unos minutos hasta que coja color y reservar.

A continuación, se pocha la cebolla y el pimiento junto; después las alcachofas limpias en cuartos y seguido el ajo bien picado. Cuando empieza a oler añadimos el tomate, la ñora frita picada, y lo rehogamos bien.

Añadimos el pulpo, hebras de azafrán y mojamos con el fumet.

Dejamos cocer 20 minutos, ponemos sal y añadimos el arroz para cocer lentamente 15 minutos más.

Ingredients for 4 people:

- 25g onion
- 25g green pepper
- 4 artichokes
- 200g octopus (tentacle and head)
- 1 fried ñora (dry red pepper)
- 1 clove of garlic
- 4 strands of saffron
- ½l *fumet* (stock)
- 280g 'bomba' rice
- 200ml oil
- 150g natural grated tomato
- Salt to taste

Preparation:

Sauté the octopus cut into pieces over a high heat for a few minutes until it begins to brown and set aside.

Next, the onion and the pepper are poached together; then, add the cleaned artichokes in quarters followed by the finely chopped garlic. Then, add the tomato, the chopped fried ñora and fry it all lightly.

Add the octopus, strands of saffron, and the *fumet*.

Leave it to cook for 20 minutes, season with salt and add rice to cook on a low heat for another 15 minutes.



Arroz con rape y gamba roja ■

Rice with monkfish and red prawn

Ingredientes para 4 personas:

- Aceite de oliva
- 400 gr Arroz bomba
- Salmorreta
- 300 gr Rape
- 16 Unid. medianas de Gamba roja
- 100 gr Ajos tiernos
- 2,5 L Fondo de Pescado
- Allioli de cabezas de gamba
- Azafrán
- Sal

Preparación:

Cortamos la cola de rape en dados medianos para introducir en el arroz y cortamos varias lonchas de la parte más ancha del rape, las marcamos primero éstas en la paella con aceite de oliva y las reservamos para decorar cuando emplatemos el arroz. El resto del rape lo sofreímos en la paella a fuego alto brevemente y lo sacamos para añadirlo al arroz en los últimos 5 minutos y conseguir así que no se pase y esté jugoso el rape. Con las colas de las gambas peladas hacemos lo mismo. A continuación exprimimos las cabezas de las gambas frescas crudas para sacarle todo su jugo y hacer con él un allioli con ajos confitados y aceite de oliva virgen extra crudo, y lo reservamos para añadirlo al arroz una vez está terminado. Las cabezas exprimidas y las pieles de las gambas las sofreímos brevemente en la paella para dejar más sabor y las retiramos.

A continuación sofreímos a fuego bajo los ajos tiernos picados con cuidado de que no se quemen, añadimos una cucharada sopera de salmorreta, 2,5 L de fondo de pescado y cuando rompa a hervir echamos el arroz en forma de lluvia para repartirlo bien, añadimos sal y dejaremos en total 17 minutos. Los primeros 3 minutos a fuego fuerte, el resto a fuego medio.

Quando falten 5 minutos añadiremos los dados de rape, las colas de gamba que anteriormente hemos sofreído y el azafrán en hebra que hemos hidratado en un vaso anteriormente con un poco de fondo de la paella. Seguidamente metemos la paella en el horno a 180° para terminarlo de secar y evitar que se nos pegue y queme. A los 17 minutos lo sacamos y si queremos darle un toque de socarrat volvemos a poner la paella en el fuego al máximo unos segundos.

Ingredients for 4 people:

- Olive oil
- 400g 'bomba' rice
- Salmorreta
- 300g monkfish
- 16 medium-sized red prawns
- 100g young garlic
- 2.5l fish stock
- Prawn head *allioli* (garlic mayonnaise)
- Saffron
- Salt

Preparation:

We chop the monkfish tail into medium-sized dices to put in the rice, and cut several slices from the widest part of the monkfish; we very lightly fry these slices with olive oil in the paella pan and set them aside to decorate when we serve the rice later. We briefly sauté the rest of the monkfish in the paella pan over a low heat and take it out to add to the rice in the last 5 minutes, thus ensuring that the rice will take on all the flavour and the monkfish will remain tasty. We do the same thing with the peeled prawn tails. Then we squeeze the raw fresh prawn heads to extract all their juice and use it to prepare an *allioli* with garlic confit and raw extra virgin olive oil, and we set it aside to add it to the rice once it is ready. We briefly sauté the squeezed prawn heads and the prawn skin in the paella pan to give more taste and set them aside.

We subsequently sauté the chopped young garlic over a low heat being careful not to burn it; we add a tablespoon of *salmorreta*, 2.5l fish stock, and when it comes to the boil, we add the rice, 'sprinkling' it so that it will be evenly distributed; we add salt and let it cook for a total of 17 minutes – the first 3 over a high heat and the rest of the time over a medium heat.

When only 5 minutes are left, we will add the diced monkfish, the prawn tails that we have already sautéed and the saffron strands previously hydrated in a glass with a little paella stock. Then we put the paella pan into the oven at 180°C to cook through and to prevent it from getting stuck or burnt. When the 17 minutes have elapsed, we take it out and, if we want to give it a *socarrat* (slightly burnt) touch, we will place the paella pan back on a very strong heat for a few seconds.



Arroz con salmonete ■

Rice with red mullet

Ingredientes para 4 personas:

Para el caldo:

- 80 ml Aceite de oliva
- 1000 gr Morralla
- 2 Ñoras
- 8 Dientes de ajo
- 3 Tomates maduros
- 1 Puerro
- 1 Cebolla mediana
- 2 Zanahorias

Para el arroz:

- 1.350 ml Caldo de pescado
- 400 gr Arroz
- 40 gr Pimiento rojo
- 40 gr Pimiento verde
- 40 gr Calabacín
- 40 gr Cebolla tierna
- 40 gr Coliflor
- 50 gr Salmorreta
- 4 Salmonetes grandes

Preparación:

En una olla sofreír los ajos, las ñoras y retirar. Con estos dos ingredientes haremos una pasta (salmorreta) que luego utilizaremos para el arroz.

Sofreímos las verduras, añadimos la morralla, mojamos con agua y hervimos a fuego suave durante unos 45 m. aproximadamente.

Por otro lado desescamamos y fileteamos los salmonetes. Retiramos con cuidado las espinas que puedan tener los lomos. Aprovechamos las cabezas y espinas para el caldo.

En una paella para 4 personas, sofreímos las verduritas, añadimos el arroz, la salmorreta y mojaremos con el caldo bien caliente. Mantenemos el fuego vivo durante unos 10 min. Bajaremos la intensidad gradualmente durante otros 6 min. Dejaremos reposar el arroz 5 min. mas.

En una sartén antiadherente freiremos los lomos de salmonete solo por la piel y los dejaremos caer encima del arroz para que se terminen de hacer con el calor.

Previamente elaboraremos un allioli tradicional al que al final le añadiremos una nuez de pasta de turrón.

Ingredients for 4 people:

For the stock:

- 80ml olive oil
- 1,000g *morralla* (small fish)
- 2 ñoras (dry red peppers)
- 8 cloves of garlic
- 3 ripe tomatoes
- 1 leek
- 1 medium-sized onion
- 2 carrots

For the rice:

- 1,350ml fish stock
- 400g rice
- 40g red pepper
- 40g green pepper
- 40g courgette
- 40g spring onion
- 40g cauliflower
- 50g *salmorreta*
- 4 large red mullets

Preparation:

In a pot, sauté the garlic and the ñoras, and remove. These two ingredients will be used to make a paste (*salmorreta*) that we will later need for the rice.

Sauté the vegetables, add the *morralla*, add water and let it all simmer for about 45 minutes.

Then remove the scales of the red mullet and fillet them. We carefully remove the bones that the loins may have. We use the heads and bones for the stock.

In a paella pan for 4 people, sauté the vegetables, add the rice, the *salmorreta* and add the very hot stock. Maintain at a high heat for about 10 minutes, gradually reducing the intensity for another 6 minutes. Then we let the rice rest for 5 more minutes.

Fry the red mullet loins skin side down in a non-stick frying pan and let them fall onto the rice so that they can cook through.

A traditional *allioli* is made in advance, to which a tablespoonful of turrón paste is added at the end.



Arroz del senyoret ■ Senyoret rice

Ingredientes para 4 personas:

- 1,5 L Caldo de pescado
- 400 gr Arroz
- 200 gr Gamba
- 250 gr Rape
- 250 gr atún
- 4 Cucharadas soperas de aceite
- 2 cucharadas de salmorreta

Preparación:

Verter el aceite en una paella y sofreír la gambita, el rape y atún todo junto durante unos minutos. Cuando este dorado lo retiramos del fuego. Añadimos el arroz y lo sofreímos un poco, añadimos la salmorreta y también la sofreímos. Vertemos el caldo de pescado ya caliente y a los 8 minutos de estar cociendo a fuego fuerte el arroz, añadimos la gamba, el rape y el atún. Para finalizar le damos 7 minutos a fuego lento.

Ingredients for 4 people:

- 1.5L fish stock
- 400G rice
- 200G prawns
- 250G monkfish
- 250G tuna
- 4 Tablespoons of oil
- 2 Teaspoons of *salmorreta*

Preparation:

Pour the oil into a paella pan and sauté the prawns, the monkfish and the tuna all together for a few minutes. When it has browned, remove it from the heat. Add the rice and fry it lightly, add the *salmorreta* and sauté it too. We pour in the already hot fish stock and, after cooking the rice over a low heat for 8 minutes, we add the prawns, the monkfish and the tuna. Finally, cook it over a low heat for 7 minutes.



Ingredientes para 4 personas:

- 1,2 kg Gallina
- 4 Patatas medianas de Jijona
- 1 Pimiento rojo
- 2 Ñoras
- 450 gr de arroz
- All i oli
- Sal
- 5 L Caldo
- 300 gr tomate triturado
- Una cabeza de ajos
- 40 ml aceite

Preparación:

Pescado

Hacemos cuatro cortes por cada lado a la gallina y la dejamos en sal. Ponemos a cocer las patatas en los 5 litros de caldo, después de hora en sal limpiamos la gallina retirando toda la sal y ponemos a cocer 15/20min en el mismo caldo donde pusimos las patatas. Elaboramos la salmorreta que acompañara al pescado y para ello ponemos en un cazo 300 ml del caldo con 100ml picada (ñora frita, ajo, pimiento rojo y tomate triturado), una pizca de azafrán en hebra y por ultimo incorporamos 6 cucharas soperas de allioli y batimos con una varilla sin llegar a emulsionar. Sacamos el pescado junto con la patata en un recipiente algo profundo para incorporar en este momento la salmorreta.

Arroz

En una hoya de caldero añadimos 4 tiras de pimiento rojo y una cucharita de ajo picado, todo ello se sofríe. Añadimos 100ml de picada y 450g de arroz con unas hebras de azafrán y sofreímos. Por ultimo añadimos 500ml de caldo y durante 5 min. vamos moviendo, poneos tapadera durante 10 min y finalmente dejamos reposar unos 5 min. más.

Ingredients for 4 people:

- Gallina (redfish) – 1.2Kg
- 4 Medium-sized potatoes from Jijona
- 1 Red pepper
- 2 Ñoras (dry red peppers)
- 450g rice
- *Allioli* (garlic mayonnaise)
- Salt
- 5L stock
- 300g crushed tomato
- A head of garlic
- 40ml oil

Preparation:

Fish

Make four cuts on each side of the redfish and leave it in salt. Boil the potatoes in the 5 litres of stock; after leaving it for one hour in salt, we clean the redfish removing all the salt and let it boil for 15/20 min in the same stock where we previously boiled the potatoes. Prepare the *salmorreta* that will go with the fish, for which we put 300ml of the stock in a saucepan with 100ml of *picada* (fried ñora, garlic, red pepper and crushed tomato), a pinch of saffron strands, and we finally add 6 tablespoons of *allioli* and whisk lightly without emulsifying. Take out the fish along with a potato in a relatively deep container to add the *salmorreta* at that moment.

Rice

In a pot for *caldero*, we add 4 strips of red pepper and a teaspoon of chopped garlic; it all is sautéed. We add 100ml of *picada* and 450g of rice with some saffron strands and sauté. At the end, we add 500ml of stock and keep stirring it for 5 minutes, we cover with the lid for ten minutes and, finally, let it rest for another 5 minutes more or less.



Arroces con vinos Alicante DOP

Si Alicante es un universo gastronómico en sí mismo, es por la suma de sus miniuniversos.

Así se puede entender que a la diversidad de arroces que atesora nuestra tradición, le acompañe ese otro universo que son los Vinos Alicante DOP. Más antiguos incluso que el propio arroz y con más protección alimentaria, gracias a la creación de la Denominación de Origen Protegida en el año 1932, son hoy en día una fantástica herramienta sensorial para viajar a lo más profundo de nuestra tierra y nuestras emociones, pues reflejan como nadie la influencia del sol. Del sol que acaricia variedades específicas y de variedades adaptadas al suelo y clima. Superposición pues mística y mítica de nuestro territorio.

Alicante es, de forma tradicional, el nombre de un tipo de vino y así se ha conocido durante siglos en el mercado internacional. “Likant” “Alkant” son versiones antiguas de nombres de un vino caracterizado por su calidad, su color y su estructura, siendo siempre un vino de alto valor en los mercados de Francia, Alemania o Reino Unido, donde triunfaron desde el siglo XVI. Allí se hablaba de Alicante como un gran vino, antes que como un destino turístico. Ello es debido a la larga tradición vitivinícola de la propia ciudad de Alicante cuya huerta principal, situada en el muy indicativo nombre de “Cabo de las Huertas”, era uno de los mejores proveedores de vino. Las civilizaciones antiguas lo trajeron aquí; luego otros desarrollaron y mejoraron el cultivo; explotó en el renacimiento y en el siglo XIX con la revolución industrial y llega hoy, con una estructura más pequeña, trasladado el cultivo al resto de la provincia y con un alto

Rice dishes with Alicante Protected Designation of Origin Wines

If Alicante constitutes a gastronomic universe in itself, it is by the sum of its mini-universes.

This makes it possible to understand how the diversity of rice dishes treasured by our tradition is accompanied by that other universe formed by Alicante Protected Designation of Origin Wines. Older than rice itself and safer from a food protection perspective, thanks to the creation of the Protected Designation of Origin back in 1932, they have currently become a fantastic sensory tool to travel right into the depths of our land and our emotions, since they reflect the influence of the sun as nobody else can. Of the sun that caresses specific varieties as well as varieties adapted to the soil and the climate.

A mystical and mythical overlap thus takes place in our territory.

From a traditional point of view, Alicante is the name given to a type of wine and it has been known as such in the international market for centuries. ‘Likant’ and ‘Alkant’ are old versions of names referring to a wine characterised by its quality, its colour and its structure, which always remained as a high-value wine in the markets of France, Germany or the United Kingdom, where it succeeded from the 16th century. Alicante was referred to as a great wine there –prior to becoming known as a tourist destination. This is due to the long wine-growing tradition owned by the actual city of Alicante, the main orchard of which –located in a place that has the highly illustrative name of ‘Cabo de las Huertas (Orchard Cape)’– was one of the best wine suppliers. Ancient civilisations brought it here; others subsequently developed and improved the cultivation; it boomed during the Renaissance and in the

valor patrimonial que lo hace indispensable en nuestra gastronomía.

Hoy en día los Vinos Alicante DOP tienen un catálogo tan amplio de vinos y tan buenas puntuaciones y calidad que pueden incluso multiplicar el arte de degustar un buen arroz. Armonizar tanto los métodos de cocción del arroz, como sus principales materias primas o incluso los complementos (especies, aliolis, etc.) con todos los vinos, puede ser de lo más divertido. Y es que al clásico maridaje de pescado y vino blanco, en Alicante, las posibilidades se duplican como podemos ver a continuación.

Una de las herramientas para comenzar a maridar puede ser utilizar la gama de colores para orientarnos sobre qué vino podremos elegir. Si el arroz es predominantemente claro, podemos buscar la gama de vinos blancos; si es más colorista, con presencia de elementos rojos como gambas, pimientos, etc. podríamos buscar rosados; y si ya es más oscuro (con carnes, pescados, ñoras, verduras, o incluso arroz negro, con sepias, etc. podremos buscar la amplia gama de tintos. Esta puede ser una orientación bien fácil, aunque hay elementos comunes como los nuevos vinos espumosos que combinan bien con la mayoría de arroces y que ayudan a refrescar la boca en todos los casos y darnos una sensación más placida, especialmente si estamos en verano.

De esta manera podríamos seleccionar para arroces a banda Vinos Alicante DOP blancos. Si es moscatel seco, le dará una agradable sensación de aires mediterráneos. Notará las brisas de la comarca de la Marina Alta en primavera o en sus noches de verano. Si el vino es de otra variedad, como sauvignon blanc, merseguera, verdil etc. puede combinar bien con un arroz de sepia, donde aportará frescor más de campo.

Con arroces de bogavante, gambas o cangrejo podemos encontrar la pareja perfecta en la gama de rosados. Si son de monastrell, aportarán más elegancia al plato e incluso un toque cítrico o ácido, perfecto para emulsionar en boca con el alimento. A más cuerpo y estructura de estos vinos, mejor armonizaje con estos arroces. Incluso van de maravilla con arroces de pollo cuya mayor densidad de carne, combina con los taninos de estos vinos y elevan el placer gustativo.

19th century with the industrial revolution, and it arrives to the present day, with a smaller structure, wine growing having moved to the rest of the province and with a high heritage value that makes it essential in our gastronomy.

Nowadays, Alicante Protected Designation of Origin Wines have such a wide catalogue and such high scores and quality that they can even multiply the art of tasting a good rice dish. Harmonising both the methods to cook rice and its main raw materials or even the complements (spices, allioli (garlic mayonnaise), etc.) with all the wines can prove very amusing. After all, manifold possibilities are added to the classic fish and white wine pairing in Alicante, as shown below.

One of the tools to start pairing may be using the colour range to give us some guidance on which wine we will be able to choose. If the rice has a predominantly light colour, we can look for the white wine range; if it is more colourful, with the presence of red elements such as prawns, peppers, etc. we could look for rosé wines; and if it is actually darker (with meat, fish, ñoras (dry red peppers), vegetables, or even 'black rice,' with cuttlefish, etc.) we can choose from the vast choice of red wines. This guidance can prove really easy, even though there are a number of common elements such as the new sparkling wines which not only combine well with most rice dishes but also help to refresh our mouth in all cases and give us a more pleasant sensation, especially during the summertime.

We could thus select white Alicante Protected Designation of Origin Wines for arroz a banda (rice cooked in fish stock). If it is a dry Muscatel, it will give this dish an agreeable Mediterranean air touch. You will feel the breezes of the Marina Alta region in spring or during its summer nights. If the wine belongs to another variety, such as Sauvignon Blanc, Merseguera, Verdil, etc., it can mix nicely with rice with cuttlefish, where it will provide a kind of country-like freshness.

In dishes of rice with lobster, prawns or crab, the perfect partner can be found in the range of rosé wines. If they are Monastrell wines, they will add elegance to the dish and even a citrus or acid touch which is perfect to emulsify with the food inside the mouth. The more body and structure these wines have, the better they harmonise with these rice dishes. They are even a wonderful complement for rice with chicken, where the higher meat

En el caso de los arroces de carnes más magras, o verduras, ya nos desviamos al amplio mundo de los tintos, donde Alicante es una gran especialista. Con verduras tostadas de temporada podemos ir a los vinos tintos jóvenes (caso de alcachofas, habas, berenjena...). Para arroces de conejo o pata podemos ir elevando el nivel de crianza de los vinos y llegar casi a los arroces con costra. A su complejidad gustativa, podemos darle una sensación de unidad con un tinto de monastrell de crianza que nos aportará el cuerpo y la estructura para mantener su elevada condensación de aromas, especies, carnes, embutidos, etc.

Con un arroz de atún o con arroz negro, con un meloso de tinta de calamar, también podemos combinar alguno de estos tintos. Garnachas llenas de aromas, darán frescor al plato. Monastrelles frutales pueden dar ese toque cálido que acaricia el pescado y suaviza su rusticidad. Los syrah alicantinos aportarán elegante mineralidad. Y así poco a poco con las diferencias crianzas, variedades utilizadas o estilo de cada uno de los bodegueros y/o parajes de procedencia de cada vino.

En cualquier caso, le aseguramos que son muchas las posibilidades. Si en cualquier caso, no encuentra al camarero que le asesore bien o el surtido necesario, tenemos algo con lo que no falla. Para finalizar, acabe su comida con un moscatel dulce o de licor. Mejor vino siempre que cualquier destilado. Más autenticidad. Más Alicante. Moscateles llenos de fragancias. Con diferentes grados de dulzor, desde las tradicionales mistelas a los nuevos moscateles... o incluso esos fabulosos tintos dulces que son los rubies de nuestra corona gastronómica. No le defraudarán. Seguro. Y son la mejor forma de acabar una comida de forma saludable y con la alegría del alicantino.

En cualquier caso, anime a pedir las referencias concretas de Vinos Alicante DOP. A disfrutar esta "experiencia total" de los arroces y los Vinos Alicantinos DOP. Es un viaje a nuestro territorio, al tiempo y a sus propias emociones. Que aproveche.

density combines with the tannins of these wines and increases the tasting pleasure.

As for dishes with leaner meats, or vegetables, then we move towards the vast world of red wines, in which Alicante stands out as a great specialist. With roasted season vegetables (such as artichokes, broad beans, aubergines...), we can go for young red wines. For dishes of rice with rabbit or leg (of veal or beef), it is possible to gradually increase the wine aging (crianza) level and reach almost arroz con costra (Rice with an omelette crust- (chorizo, sausage, white and black pudding)). A feeling of unity can be added to its taste complexity with a red Monastrell Crianza (aged) wine that will give us the body and structure to maintain its high condensation of aromas, spices, meats, cold meats, etc.

Rice with tuna or 'black rice,' a creamy rice with squid ink, can combine with some of these red wines too. Garnacha wines full of aromas will give freshness to the dish. Fruity Monastrell wines offer the chance to provide that warm touch which caresses fish and softens its rusticity. Alicante Syrah wines will supply an elegant mineral quality. And so on and so forth, little by little, with the different crianza wines, the varieties used or the style of each wine-producer and/or place of origin of each wine.

In any case, we assure you that there are plenty of possibilities. And even if you cannot find a waiter able to give you proper advice or the variety required, we have something that never fails. At the end of your meal, finish with a sweet or liquor Muscatel. Wine is always better than any distilled spirits. More authenticity. More Alicante. Muscatel wines full of fragrances. With various degrees of sweetness, from the traditional Mistelas to the new Muscatel wines... or even those amazing sweet red wines, which are the 'rubies' in our gastronomic crown. You will never find them disappointing. That's for sure. And they are the best way to finish a meal healthily and with the joy of Alicante-born people.

Anyway, we encourage you to order the specific Alicante Protected Designation of Origin Wines references; to enjoy this 'total experience' of rice dishes and Alicante Protected Designation of Origin Wines. It is a journey to our territory, to time and to your own emotions. Enjoy your meal!

Alicante

City & Beach



Alicante es una ciudad de tamaño medio ubicada en la costa este española. Está bañada por el mar Mediterráneo y es la capital de la conocida Costa Blanca, que alberga localidades de renombre turístico internacional como Benidorm, Calpe, Jávea o Altea entre otros. Esta condición de ciudad mediterránea le confiere un carácter propio y unas características climáticas que, unidas a sus playas, a sus encantos naturales y su patrimonio histórico, la han convertido en uno de los destinos turísticos principales de España e incluso Europa.

Disfruta de una temperatura media anual superior a los 18°C y de más de 3.000 horas de sol al año, con unos inviernos suaves y unos veranos cálidos que invitan a disfrutar de las aguas de sus playas.

Se trata de una ciudad abierta al resto del mundo que dispone de modernas infraestructuras de transporte.

El Aeropuerto Internacional Alicante-Elche, a 10 minutos del centro de la ciudad, es una de las principales vías de acceso de los visitantes que llegan hasta Alicante, tanto desde España como desde fuera de ella.

Sus estaciones de autobuses y trenes, así como su red de carreteras, la nutren de forma constante de turistas. La ciudad cuenta también con un gran puerto que dispone de amarres deportivos.

En su emplazamiento actual, el nacimiento de Alicante se remonta al período denominado visigótico, cuando por motivos defensivos y de salubridad, la población se desplazó desde la zona conocida como el Tossal de Manises, ubicado a unos 3 kilómetros al norte de la ciudad, a la zona del Monte Benacantil, en cuya cumbre se

Alicante is a medium-size city on the east coast of Spain, bathed by the Mediterranean Sea, and capital of the well-known Costa Blanca, where internationally renowned towns such as Benidorm, Calpe, Jávea and Altea among others are located. Being a Mediterranean city bestows Alicante with its own character and climatic characteristics which, combined with its beaches and its natural treasures and historical heritage, have turned it into one of the main tourist destinations in Spain, and even Europe.

It enjoys an average annual temperature of more than 18°C and more than 3,000 hours of sun per year, with mild winters and hot summers that entice visitors to enjoy the water and the beaches.

Alicante is connected to the rest of the world via modern transport infrastructures.

The Alicante – Elche International Airport, situated 10 minutes from the city centre, is one of the main means of accessing the city for visitors arriving into Alicante, from both Spain and abroad.

Likewise, its train and bus stations and its motorways and road networks constantly bring new visitors. The city also has a marina.

In its current location, Alicante's roots go back to the era of Arab rule when, for reasons of defence, the town moved from the area known as Tossal de Manises, located 3 kilometres to the north of the city, to the area of Mount Benacantil, at the top of which the Santa Bárbara Castle was built. First of all, Vila Vella (Old Town) developed on the mountainside, and after the Christian conquest in 1247, it became Vila Nova (New Town).

construyó el Castillo de Santa Bárbara. En su ladera se desarrolló la Vila Vella, que tras la conquista cristiana en 1247, se convirtió en la Vila Nova.

Alicante ha sabido adaptarse en todo momento a los nuevos tiempos y prueba de ello es el hecho de haberse convertido en la sede de la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO). Cuenta con una completa y variada oferta hotelera y de alojamiento en constante renovación, gran variedad de playas y zonas de paseo, amplia oferta para ir de compras y disfrutar del ocio y los deportes al aire libre, como la náutica y el golf, así como una importante tradición gastronómica. Todo ello sin olvidar el carácter de ciudad universitaria.

Su presente y su futuro prometedor se funden con un pasado de intensa historia que han dejado una impronta perfectamente visible en sus numerosos yacimientos arqueológicos y en los museos que se encargan de mantener viva esta memoria.

Alicante has always been able to adapt to changing times. An example of this is the fact that it has become the headquarters of the European Union Intellectual Property Office (EUIPO).

It boasts a comprehensive and varied selection of hotels, a wide variety of beaches and promenades, an attractive range of options for shopping and enjoying outdoor sports and leisure, such as sailing and golf, as well as internationally renowned traditional dishes and festivities. Not to mention its strong tradition as a university city.

Its present and its promising future blend with a past of intense history, which has left a perfectly visible mark in the numerous archaeological sites and in the museums dedicated to keeping this memory alive.



Agradecimientos

Acknowledgements

Arroz a la alicantina	Casa Julio
Arroz a banda	Dársena
Arroz con boquerones y espinacas	El Portal - Teatro Bistrot
Arroz con chipirones y ajos tiernos	Terra (Meliá Alicante)
Arroz al horno	Govana
Arroz con magro y verdura	Nou Manolín - Piripi - Pópuli
Arroz a la marinera	Casa Riquelme
Arroz meloso con bogavante	Monastrell - Taberna del Gourmet
Arroz meloso con langosta	La Brújula
Arroz meloso con ventresca de atún rojo	Terre - Murri
Arroz negro	La Cantera
Arroz con pata de ternera y garbanzos	Racó del Pla - Taverna del Racó del Pla
Arroz con pulpo y alcachofas	Torre de Reixes - Juan XIII - 2&Tres
Arroz con rape y gamba roja	Mauro & Sensai
Arroz con salmonete	La Ereta
Arroz del senyoret	Maestral - Aldebarán
Caldero	El Caldero - Mar Azul (Tabarca)

Vinos Alicante DOP

Bodegas:

Enrique Mendoza
Bocopa
Sierra Salinas
Casa Corredor
Bodegas Monovar
Casa Cesilia
Santa Catalina del Mañán
Finca Sellés

Espicias Carmencita

Comercial Tabarca
Hotel Meliá Alicante
APEHA

Edita: **Ayuntamiento de Alicante**

Alicante
City & Beach

www.alicanteturismo.com

Dirección y coordinación:

Carlos Corredor

www.alicanteciudadelarroz.es

 Alicante Ciudad del Arroz

 alicanteciudadelarroz



Ayuntamiento de
Alicante