

el Castell de Guadalest



gastronomía



el Castell de Guadalest ha sabido ofrecer a sus visitantes toda una amplia gama de platos preparados con productos locales. Platos llenos de aromas y sabores: l'olleta de blat, les pebreres farcides, l'arròs amb fesols i naps, el minxo y dulces como los mantecados y los pastissos de moniato.

el Castell de Guadalest ha sabut oferir als visitants tota una àmplia gamma de plats preparats amb productes locals. Plats plens d'aromes i sabors: l'olleta de blat, les pebreres farcides, l'arròs amb fesols i naps, el minxo i dolços com els mantegats i els pastissos de moniato.

el Castell de Guadalest has been able to offer its visitors a wide range of dishes prepared with local products. Dishes full of aromas and flavors: l'olleta de blat (meat stew, les pebreres farcides (peppers stuffed with rice), l'arròs with fesols i naps (rice with beans and turnips), minxo and sweets such as almond cookies and sweet potato cookies.

## Ingredientes (4 personas)

150 gramos de alubias blancas  
150 gramos de alubias negras  
150 gramos de trigo  
1 pata de cerdo  
¼ de morro y oreja de cerdo  
¼ de costilla de cerdo  
2 hojas de acelgas  
2 zanahorias  
2 nabos  
4 cardos  
1 batata  
2 blanquets (morcilla blanca)  
Sal  
Aceite de oliva

Se pone el trigo y las habichuelas en remojo toda la noche.

Se lava y corta todas las verduras. Se colocan todos los ingredientes en una olla con agua, se sazona y se deja cocer a fuego lento durante dos horas y media.

## Ingredients (4 persones)

150 grams de fesols blancs  
150 grams de fesols negres  
150 grams de blat  
1 pota de porc  
¼ de morro i orella de porc  
¼ de costella de porc  
2 fulles de bledes  
2 carlotes  
2 naps  
4 penques  
1 moniato  
2 blanquets (botifarra blanca)  
Sal

Oli d'oliva

Es posa el blat i els fesols en remull tota la nit.

Es llava i talla totes les verdures. Es col·loquen tots els ingredients en una olla amb aigua, s'assaona i es deixa coure a foc lent durant dues hores i mitja.

## Ingredients (4 people)

150 gr white beans  
150 gr pinto beans  
150 gr ground wheat  
1 trotter  
¼ pork ear  
¼ pork ribs  
2 chard leaves  
2 carrots  
2 turnips  
4 cardoons  
1 sweet potato  
2 blood sausages (white ones)  
Salt  
Olive oil

Leave the beans and the wheat to soak overnight on the day before.

Wash and cut the vegetables. Place all the ingredients in a pot with water and season to taste. Boil over a low heat for two and a half hours.



## Pimientos rellenos de arroz

### Ingredientes (4 personas)

4 pimientos grandes  
400 gr de arroz  
400 gr de carne picada  
1 cebolla grande  
2 tomates maduros  
6 ajos  
Aceite  
Sal  
Azafrán

### Preparación

Calentamos el aceite en una sartén y echamos la carne picada. A medio sofreír, añadimos la cebolla cortada, los ajos laminados y el tomate rallado.

Cuando esté bien sofrito, ponemos el arroz y el azafrán. Mezclamos todos los ingredientes y rellenamos los pimientos que untaremos por fuera con un poco de aceite. Por último, los introducimos en el horno precalentado a 180° durante 1 hora 30 minutos.

## Pebreres farcides d'arròs

### Ingredients (4 persones)

4 pimientos grans  
400 gr d'arròs  
400 gr de carn picada  
1 ceba gran  
2 tomaques madures  
6 alls  
Oli  
Sal  
Safrà

### Elaboració

Cal fem l'oli en una paella de mànec i posem la carn picada. A mig sofregir, afegim la ceba tallada, els alls a làmines i la tomaca ratllada. Quan s'haja sofregit bé, posem l'arròs i el safrà. Mesclem tots els ingredients i omplim els pimentons que haurem untat per fora en un poc d'oli. Finalment, els fem dins del forn ja calent a 180 ° durant una hora i 30 minuts.

## Peppers stuffed with rice

### Ingredients (4 people)

4 large red peppers  
400 gr rice  
400 gr ground beef  
1 small onion  
2 ripe tomatoes  
6 garlic cloves  
Olive oil  
Salt  
Saffron

### Preparation

Heat the olive oil in a pan and add the ground beef. When half done, add the chopped onion, the sliced garlic cloves and the grated tomato. When done, add the rice and saffron. Mix well and use it to fill the red peppers. Oil the peppers skins and place in a preheated oven at 180 ° for 1 hour and 30 minutes.



Arroz caldoso con cerdo, nabos y judías.

Ingredientes (4 personas)

600 gr de cerdo (espinazo, pies, rabo)

400 gr de nabo

200 gr de judías blancas secas

350 gr de arroz

1 cebolla

4 ajos

1 tomate

6 cucharadas de aceite

Sal

Azafrán

Elaboración

En una cazuela de barro echamos el agua, cerdo troceado, el nabo cortado, las judías, la sal y el azafrán.

Aparte preparamos un sofrito con la cebolla, los ajos y el tomate rallado y lo añadimos a la cazuela. Una vez estén cocidos todos los

ingredientes, ponemos el arroz. Al hervir, ajustamos de sal.

Arròs amb fesols i naps

Ingredients (4 persones)

600 gr de porc trossejat (espinàs, peus, cua...)

400 gr de nap

200 gr de fesols blancs secs

350 gr d'arròs

1 ceba

4 alls

1 tomaca

6 cullerades d'oli

Sal

Safrà

Elaboració

En una cassola de fang posem l'aigua, el porc trossejat, el nap tallat, els fesols, la sal i el safrà.

A banda, fem un sofregit amb la ceba, els alls i la tomaca ratllada i ho afegim a la cassola. Una vegada estiguen cuits tots els ingredients, posem l'arròs i quan alce el bull, tastem de sal.

Rice with pork, turnips and beans

Ingredients (4 people)

600 gr pork pieces (backbone, feet, tail...)

400 gr turnip

200 gr dried white beans

350 gr rice

1 onion

4 garlic cloves

1 tomato

6 tablespoons of olive oil

Salt

Saffron

Preparation

In a clay pot, add the water, the chopped pork, the turnip, the beans, the salt and the saffron.

Fry the onion, the garlic, the grated tomato and add them to the pot.

Once all the ingredients are cooked, add the rice. When boiling, adjust salt.

+



+





Minxo

Ingredientes (4 personas)

430 ml de agua

250 gr harina

60 ml aceite de oliva

Manojo de acelgas

4 ajos

150 gr de melva

Sal

Preparación

Acelga:

Se limpia, se trocea y se hierve. Se sofríe con ajos y aceite.

Melva:

Se limpia y se hierve. Se cambia el agua y se hierve otra vez.

Minxo:

Se hierve agua y cuando empieza a hervir, se añade sal, aceite y harina. Se remueve la pasta para que no queden grumos.

Con la pasta se hacen bolas y se extienden en forma ovalada. En el centro se pone la acelga y la melva y con la misma pasta se tapa.

Se fríe cada porción.

Minxo

Ingredients (4 persones)

430 ml d'aigua

250 gr de farina

60 ml d'oli d'oliva

150 gr de melva

1 manoll de bledos

4 alls

Sal

Preparació:

Bleda: Netegeu-la, trossejeu-la i poseu-la a bullir 10 minuts.

Sofregiu-la amb els alls i l'oli.

Melva : Netegeu-la i poseu-la a bullir. Canvieu l'aigua calenta per una altra freda i poseu-la a bullir una altra vegada.

Minxo: Poseu aigua al foc i quan comence a bullir, poseu la farina, l'oli i la sal.

Menegeu la pasta fins que no queden grums. Feu porcions i esteneu-les en forma ovalada.

Poseu la bleda i la melva i tapeu amb la mateixa pasta.

Fregiu cadascuna de les porcions.

Minxo

Ingredients (4 people)

430 ml water

250 gr flour

60 ml olive oil

150 gr of frigate tuna

1 bunch of chards

4 garlic cloves

Salt

Preparation:

Chard: Clean, chop and boil it. Fry it with the oil and the garlic cloves.

Frigate tuna: Clean and boil it twice. When it starts boiling, change the water into cold water.

Minxo: Boil the water in a pot, add the flour, the oil and the salt. Stir well the dough in order not to leave lumps.

Make portions with the dough and flatten them into an oval shape. Put the chards and the tuna over the dough. Cover it with the same dough.

Fry every portion in a pan.



## Mantecados

Ingredientes (4 personas)

250 gr de manteca de cerdo

2 huevos

300 gr de azúcar

650 gr de harina

1 copa de vino dulce

La raspadura de un limón

## Preparación:

Se mezcla la manteca y el azúcar, se añade el vino, los huevos y el limón rallado y se hace una masa.

La pasta se aplana y se forman los mantecados. Se untan con clara de huevo y se espolvorean con canela y azúcar. Se cuecen en el horno a 150 ° -160° durante 20 minutos.

## Mantegades

Ingredients (4 persones)

250 gr de mantega de porc

2 ous

300 gr de sucre

650 gr de farina

1 copa de vi dolç

La ratlladura d'un llimó

## Preparació:

Mescleu la mantega i el sucre, s'afeg el vi, els ous i el llimó ratllat i es fa la pasta. S'aplana i es formen les mantegades. S'untan amb clara d'ou i s'empolvoren amb canella i sucre.

Es cou al forn a 150° -160 ° durant uns vint minuts.

## Almond cookies

Ingredients (4 people)

250 gr of lard

2 eggs

300 gr of sugar

650 gr of flour

1 glass of sweet wine

A grated lemon

## Preparation:

Mix the lard and the sugar, add the wine, the eggs and the grated lemon. Make a fine dough. Flatten the dough and form the cookies, wetting them with the egg white and sprinkle with the cinnamon and sugar. Bake in the oven at 150° 160° for 20 minutes.

+



+



Pastissos de moniato  
Ingredientes (4 personas)

Confitura:

1 kg de moniato (hervido y pelado)

750 gr azúcar

Canela

La piel de un limón

Masa:

½ kg de harina

½ litro de aceite

1/4 de aguardiente

200 gr de azúcar

Preparación confitura:

Disolvemos el azúcar con un poco de agua puesta al fuego, añadimos limón y canela, agregamos el moniato.

Mezclamos todo.

Preparación masa:

Mezclamos los ingredientes.

Se hacen porciones de la masa y cada una se rellena con la confitura. Se cuece a 180° durante media hora.

Pastissos de moniato  
Ingredients (4 persones)

Confitura:

1 kg de moniato (bullit i pelat)

750 gr de sucre

Canella

L'escorfa d'una llima

Massa:

½ kg de farina

½ litre d'oli

¼ litre d'aiguardent

200 gr de sucre

Preparació :

Confitura :

Calentem aigua i dissolem el sucre, afegim llima, canella i el moniato. Ho barregem tot.

Massa:

Barregem els ingredients.

Fem porcions de la massa i els aplanem. Farcim les porcions amb la confitura. Coem a 180° durant mitja hora.

Sweet potato cookies

Ingredients (4 people)

Jam:

1 kg of sweet potato (boiled and peeled)

750 gr of sugar

Cinnamon and the peel of a lemon

Dough:

½ kg of flour

Half a litre of oil

An 8 oz glass of dry anise

200 gr of sugar

Preparation:

Jam:

Dissolve the sugar in hot water, add the lemon, the cinnamon and the sweet potato. Stir all the ingredients.

Dough:

Mix all the ingredients until you get a smooth and uniform dough.

Flatten the dough and make small circles. Put some sweet potato jam on each circle and cover it.

Sprinkle them with cinnamon powder. Bake them in a oven at 180 ° for 30 minutes.

+



+



TOURIST INFO EL CASTELL DE GUADALEST  
AVDA. DE ALICANTE, S/N  
03517 EL CASTELL DE GUADALEST  
ALICANTE  
TFNO.: 965885298  
EMAIL: [guadalest@touristinfo.net](mailto:guadalest@touristinfo.net)

