

Presentació

L'Ajuntament a través de la **Regidoria de Comerç, Economia i Turisme** ha organitzat la primera Fira Gastronòmica de Llombai. I ho fem de la mà de l'hostaleria que és la que ens acostarà als plats propis del nostre poble i amb què molts de nosaltres ens sentim tant identificats.

Apostarem pels menjars tradicionals que feien les nostres iaies i iaies i que volem recuperar perquè tornen a formar part del dia a dia en la cuina de llombaines i de llombaïns.

És per això que hem elaborat un receptari on conjugarem tant la tradició com la modernitat utilitzant productes de proximitat, de qualitat i com no, de Denominació d'Origen. I amb aquesta mescla i el bon saber fer dels nostres cuiners també provarem el plat estrella que han creat per a esta fira: **Arròs de la Ribera del Xúquer**. Segur que no deixarà indiferent a ningú!. I tot açò sense deixar de gaudir del nostre dolç més preuat, el **mostatxó**.

Esta fira gastronòmica és l'oportunitat perfecta per visitar i conèixer Llombai, gaudir de la nostra cuina, dels paratges natural, del patrimoni cultural i de les rutes turístiques però sobretot d'un poble que rep al seus visitants amb els braços oberts i el plat calent!

Amb el convenciment que esta fira serà tot un èxit volem agrair a totes les persones que col·laboren perquè esta cita siga possible i perquè la nostra gastronomia es puga conèixer en tots els punts de la nostra geografia.

Collabora



GENERALITAT
VALENCIANA

Conselleria d'Agricultura,
Medi Ambient, Canvi Climàtic
i Desenvolupament Rural



LLOMBAI

Receptari

1 ARRÒS AMB CEBA I ABADEJO

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- ◆ Caldo de verdures
- ◆ 8 cebes tendres
- ◆ 400g d'abadejo dessalat
- ◆ 1 cabeça d'alls
- ◆ 2 tomates madures
- ◆ 1 pimentó roig
- ◆ 1 carlota o 1 moniato
- ◆ 100 ml. oli d'oliva verge extra OOVE
- ◆ 400 g arròs DO València varietat Albufera



2 ARRÒS AMB COL I COSTELLETES

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- ◆ 1 coliflor
- ◆ 500 g costelles de porc
- ◆ 6 Alls
- ◆ 1 tomata madura
- ◆ Pebre roig molt, oli d'oliva verge extra OOVE
- ◆ 400g Arròs DO València varietat Albufera



3 ARRÒS AL FORN

INGREDIENTS PER A 6 PERSONES

- ◆ 400g de ossos del corbet
- ◆ 100g de cansalada
- ◆ 300g de costelles de porc
- ◆ 150g de cigrons secs arremullats o 300g de cigrons cuits
- ◆ 250g de magre picat (adobat en sal, pebre blanc, pebre negre, canella)
- ◆ 6 tomates de penjar o de la pera
- ◆ 1 creïlla conreada en arena o de fregir
- ◆ 1 cabeça d'alls
- ◆ 6 grans d'all (picat)
- ◆ 4 botifarrons de carn; (o 2 botifarres de ceba i 2 blanquets)
- ◆ Oli d'oliva verge extra OOVE
- ◆ 7 brins de safrà per persona (aproximadament)
- ◆ 480g d'Arròs DO València varietat Albufera sal, pebre, pebre roig dolç molt, julivert



4 ARRÒS DEL MARQUÉS

INGREDIENTS

PARTIDA DE CARN

- ◆ Garreta de vedella
- ◆ Trossets de vedella per a guisar
- ◆ Ossos del corbet
- ◆ Cansalada seca
- ◆ Cansalada magreta
- ◆ Corder
- ◆ Gallina
- ◆ Blanquet
- ◆ Botifarró
- ◆ Pilota de magre picat

PARTIDA DE VERDURES

- ◆ Napicol
- ◆ All
- ◆ Nap
- ◆ Xirivia
- ◆ Creïlla
- ◆ Bajoca
- ◆ Carlotes
- ◆ Cardets
- ◆ Tomata
- ◆ Oli d'oliva verge
- ◆ Extra OOVE

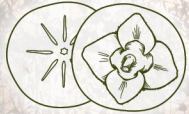


◆ Arròs DO València varietat J.Sendra

5 ARRÒS DE LA RIBERA DEL XÚQUER

INGREDIENTS PER PERSONA

- ◆ 70g de magre de porc de gerra; panxeta salada arremullada o costelletes de porc
- ◆ 25g de cigrons secs arremullats
- ◆ 50g de magre picat (sal, pebre all i julivert picat) o llonganissa
- ◆ 50g d'abadejo salat arremullat
- ◆ ½ Kaki de la Ribera del Xúquer
- ◆ 1 all sec
- ◆ ½ ceba
- ◆ 1/4 tomata madurà en la mata o 1 tomata de penjar per persona
- ◆ 125g d'arròs D.O. València varietat Albufera
- ◆ 25ml oli d'oliva verge extra OOVE
- ◆ 7 brinets de safrà



6 PAELLA AMB PILOTES

INGREDIENTS PER PERSONA

- ◆ 50 g, de conill
- ◆ 60 g, de pollastre
- ◆ 30 g, de costelleta de porc
- ◆ 30 g, de pilota del putxero o magre picat (adobat en sal, pebre blanc, pebre negre, canella, all, julivert)
- ◆ 80 g, de bajoca roja o perona
- ◆ 20 ml d'oli d'oliva verge extra
- ◆ 1 baina de garroffó
- ◆ 1 gra d'all
- ◆ 1/4 de tomata madura
- ◆ 125 g, d'Arròs DO València varietat Albufera
- ◆ Pebre roig molt
- ◆ 7 brinets de safrà

