



guia
de turismo rural,
de productos y
alimentos del Camp d'Elx





palmeral de elche

El Palmeral de Elche destaca por su singularidad y belleza. La UNESCO ha reconocido su valor excepcional al declararlo Patrimonio de la Humanidad en el año 2000.

El descubrimiento de huesos de dátiles fosilizados en esta zona del Mediterráneo parece corroborar la teoría de que la palmera tiene presencia en Elche desde épocas prehistóricas. En cualquier caso, fueron los árabes quienes le dieron su definitiva configuración en forma de huertos, creando, con la ayuda del regadío, un paisaje que ha estado indisolublemente unido al devenir histórico de Elche.

La unión ciudad-palmeras se ha mantenido hasta nuestros días en una notable armonía. Tanto es así que muchos edificios y dotaciones públicas se levantan en medio de un auténtico mar de palmeras, con una perfecta integración de los espacios habitados con los huertos, formando una combinación de singular estética. El Palmeral, que cuenta con más de 200.000 ejemplares en todo el término municipal, es el mayor patrimonio natural que posee Elche.

El empeño de los ilicitanos por conservar el Palmeral ha permitido mantener los huertos de palmeras una vez que su cultivo dejó de ser económicamente rentable. En los últimos años un buen número de ellos se han transformado en parques para el disfrute público.

También se está haciendo un esfuerzo por la recuperación de los oficios tradicionales y en el estudio de métodos naturales para asegurar la salvaguarda y fomento de los huertos, con la creación del centro de investigación de la palmera datilera, la Estación Phoenix.

De la palmera se obtienen sabrosos dátiles y también la palma blanca, protagonista en dos importantes manifestaciones culturales: la procesión del Domingo de Ramos, declarada de Interés Turístico Internacional y la representación del Misteri d'Elx, Patrimonio de la Humanidad y Fiesta de Interés Turístico Internacional, en la que un ángel porta una palma en su mano para entregársela a la Virgen María.



La Asociación para el Desarrollo Rural del Campo de Elche, comparte esta iniciativa de trabajo con el Institut Municipal de Turisme, ya que como objetivo principal de la asociación, está el de complementar rentas a través del turismo rural y por tanto de la divulgación y promoción de los diferentes patrimonios, paisajes y usos del Camp d'Elx.

De ahí que colaboremos y participemos en dar la mayor difusión y apoyo a esta guía de Turismo Rural, de Productos y Alimentos del Camp d'Elx y por ello también proponemos una serie de rutas de degustación y rutas etnológicas sobre los diferentes productos dependiendo de las diferentes estaciones y cultivos del Camp d'Elx siempre acompañadas de la visita a museos y colecciones etnográficas de las pedanías rurales ilicitanas y los espacios naturales.

Contacto:

www.turismeruralelx.es
info@turismeruralelx.es
Tel.: 647 610 498



Alimentos de Elche



Telf. 637 37 03 32

info@alimentosdeelche.com

www.alimentosdeelche.com

La Asociación Alimentos de Elche se ha creado para **divulgar** los alimentos que en nuestro municipio se elaboran y cultivan y que a nuestros platos llegan transformados en las manos de los cocineros que los manipulan.

Difundir la gastronomía y la dieta mediterránea que tantos beneficios nos reporta a la salud, es otra de las actividades que realizamos, así como **conservar** el entorno que da vía a nuestros alimentos.

Desde productos naturales a elaborados contamos con vinos de producción propia, aceites, quesos, bebidas espirituosas, conservas de productos únicos como son “pipes i carasses” o el “panet de figa o dátil”, el melón, salazones y ahumados de Carrizales, la granada mollar y los zumos de granada, los dátiles, mermeladas, miel, etc...

Ayudar al entramado empresarial a la exportación de sus producto a través de acciones comerciales internacionales en ferias, eventos, presentaciones y que den a conocer nuestros alimentos así como al municipio de Elche.

Rutas Camp d'Elx

Rutas Culturales

Desde la gran diversidad de recursos patrimoniales con que cuenta el Camp d'Elx podemos realizar diversas rutas ya sean museísticas, gastronómicas y con degustación de productos de temporada, paisajísticas o de combinar lo deportivo con lo cultural: paseos en carro, en bicicleta, andando, a caballo, en velero, en globo, practicando deportes como el surf, haciendo rutas marinas por la costa y de ahí que las diferentes propuestas dependan de la estación del año en muchos casos como ejemplo: ruta del vino, ruta del aceite, ruta de degustaciones (dátiles, granadas, naranjas, quesos, pipes i carasses, melones de Carrizales, salazones, miel...)

Rutas del Agua

Se trata de una ecoruta de senderismo que discurre por el cauce del Río Vinalopó visitando elementos patrimoniales como los azudes y las acequias, sistemas de riego romanos y árabes, disfrutando del paisaje agrario y del palmeral del suroeste del Camp d'Elx, el punto de inicio es el Molino Real del Parque Municipal de Elche. Ruta de senderismo de dificultad baja y que también cuenta con interpretación teatralizada que puede discurrir hasta la desembocadura del Río Vinalopó ó en el Centro de Cultura Tradicional de Puçol.

Rutas Ornitológicas

Para este tipo de rutas contamos con tres grandes espacios naturales como son el Parque Natural de El Hondo, el de las Salinas de Elche-Santa Pola y el Clot de Galvany, así como el palmeral y el litoral marino con dunas relictas y pinada desde la que observar las diferentes especies que pasan o anidan en nuestras tierras.

Mas información:

www.turismedelx.com

www.turismeruralelx.es

www.marmaronettabirding.es



Museos y Centros
Etnográficos



Paseos en Velero por la
Costa y Tabarca



Parques Naturales
y Espacios Protegidos



Paseos y Rutas
en Carro



Paseos en Globo
Aerostático



Rutas en
Bicicleta



Paseos a Caballo



Senderismo



Surf y Kitesurf



Panorámicas
y Aves.



Huerto de la Luz



Finca situada en la pedanía de Valverde entre Elche y Santa Pola

Telf: 966639096
 info@huertodelaluz.com
 www.huertodelaluz.com



Alquería Palmeral de Piedra Escrita

Finca situada en la pedanía de Pusol en el entorno del Parque Natural de El Hondo.

Telf: 664 125 930
 alqueriapalmeral@yahoo.es
 www.turismeruralelx.es





Ca Durá

Finca situada en Alzabares, pedanía a 2 Km. del casco urbano de la ciudad de Elche, con amplios jardines, huerto y zona deportiva.

Telf: 647 61 04 98
info@turismeruralelx.es
www.turismeruralelx.es

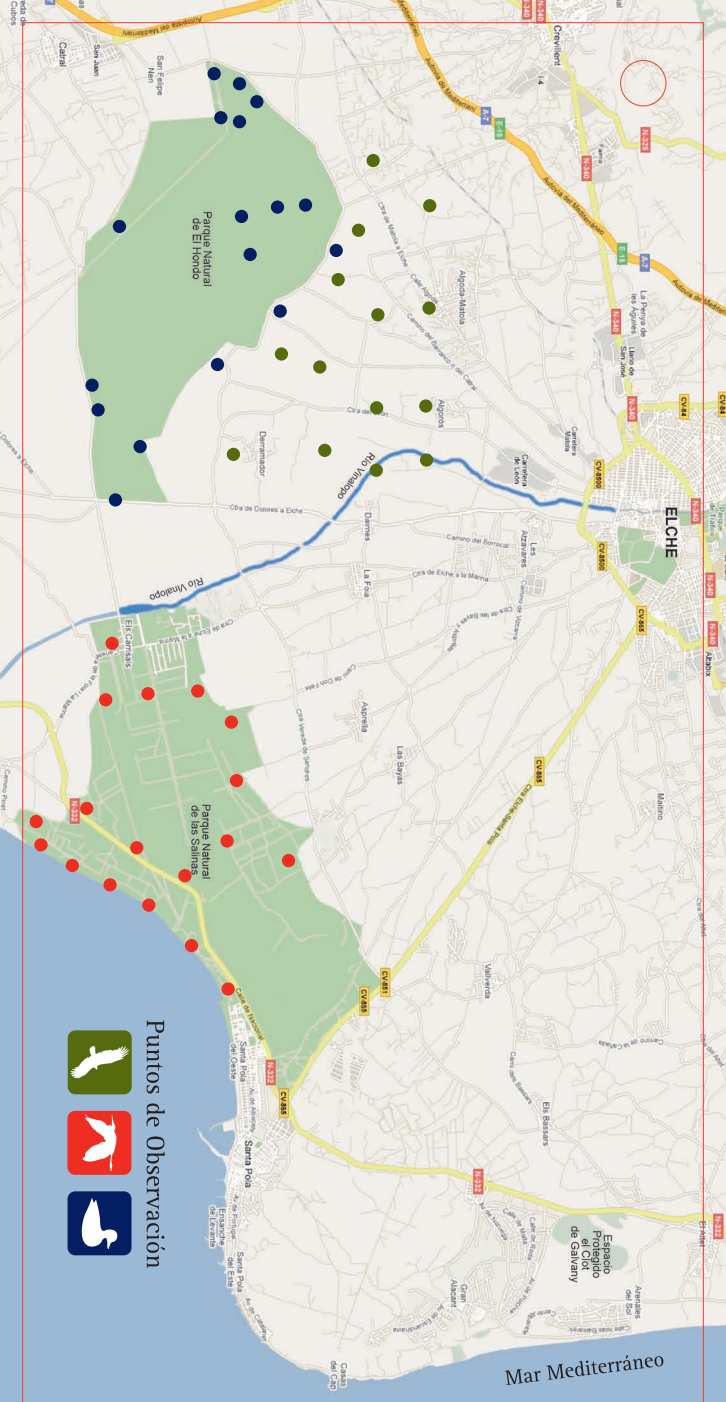


Can Martinet

Can Martinet es una casa de labranza situada en la partida de Puçol entre granados.

Telf: 608 30 41 93
gestion@marmaronettabirding.es
www.marmaronettabirding.es

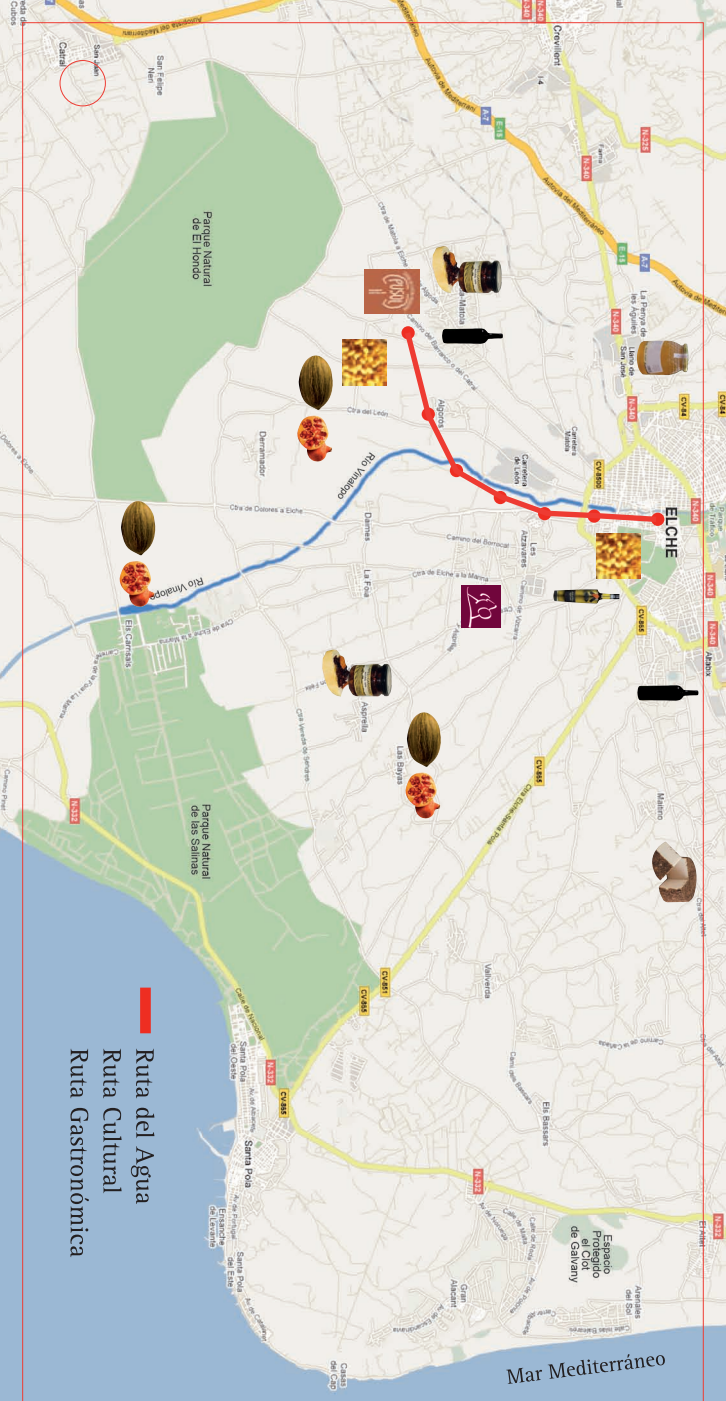




rutas ornitológicas

rutas culturales

- Ruta del Agua
- Ruta Cultural
- Ruta Gastronómica





DESTILERÍAS SALAS Y SIRVENT, S.L.

Destilerías SYS es una empresa fundada en 1945. Desde sus orígenes dedicada a la elaboración de bebidas espirituosas.

Al frente de Destilerías SYS figura ya la tercera generación familiar de elaboradores de licores, cuidando con esmero y dedicación la fabricación casi artesanal de sus productos cuya producción, siempre en aumento crece en gamas y variedades gracias a la iniciativa y al trabajo bien hecho.



Licor Cantueso Oro

Licor destilado de la flor del cantueso, planta silvestre de aromas intensos de las montañas alicantinas y envejecido en barriles. Está acogido al "Consejo de Bebidas Espirituosas Tradicionales de Alicante".



Licor de Dátil Grano de Oro

Licor destilado a partir de los mejores dátiles de las variedades Negre, Tenat y Candit, producidos en el Palmeral de Elche.



Licor desfilado de hierbas

Este fragante y fino destilado proviene exclusivamente de la destilación de una selección de plantas aromáticas de la Sierra Mariola, con certificación ecológica. Para su elaboración se ha seguido el método tradicional de alambiques de cobre.



Anis Seco

Fiel tradición licorera levantina, el Anis Sys cuarzo azul se caracteriza por su finura ya que se elabora con una doble destilación. Acompañado con agua helada, el Anis Sys se convierte en la popular bebida alicantina "paloma".



Licor de Turrón Sys

El Licor de Turrón contiene la esencia de este típico dulce alicantino, ofreciendo un sabor almendrado y aromático, que agradece el paladar. Se toma frío y es un complemento ideal para productos de pastelería.



Bodegas Faelo

viticultura seleccionada

Empresa familiar con una tradición viticultora de más de 100 años. Desde el año 2000 unimos tradición y adelantos tecnológicos en la elaboración de nuestro vino tinto crianza La Dama, en nuestra filosofía como viticultores nos regimos por la selección en todo nuestro proceso de la elaboración del vino. Seleccionamos las mejores vides del viñedo. Las mejores uvas, el mejor vino para la crianza en barrica nueva y después solo se embotellan las mejores barricas resultantes y salen después del embotellado. Un proceso muy controlado mirando siempre la calidad del producto durante todo el proceso. En cada añada de crianza salen al mercado unas 8.200 botellas numeradas.



Vino tinto crianza LA DAMA 2005

Vino elaborado seleccionando las mejores uvas de las variedades, Carbenet Sauvignon (60%), Monastrell (30%) y Petit Verdot (10%). Únicamente se elaboran 8.200 botellas. Criado de 10 a 12 meses en barrica de roble francés y americano y 12 meses en botella antes de salir al mercado. Su gradación es de 13°.

Elegante color picota oscuro con ribete amoratado, limpio y brillante. En boca es aromático, sabroso con jugosas sensaciones de fruta madura del bosque y torrefactos.



Vino mistela LA PALMA BLANCA

Vino dulce elaborado con una uva de moscatel de Alejandria. Se caracteriza, por tener un color amarillo pálido casi transparente. En nariz, aromas de miel y cítricos como el limón, alguna nota de manzana. Tras el paso por boca, deja una cierta frescura muy elegante, sensaciones de miel-limón y notas florales. Recomendado para acompañarlo con los mejores postres.



Vino rosado L'ALBA

Color rosa pálido con reflejos de rubí, brillante y cristalino. En nariz, destaca por su complejidad aromática llena de fruta roja (fresa, frambuesa y grosella), con notas a hierba recién cortada y un elegante fondo lácteo propio de su juventud. En boca se muestra goloso, amplio, muy fresco y con un postgusto largo y agradable, donde vuelven a aparecer esos aromas con recuerdos frutales. Perfecto compañero para aperitivos, mariscos, pastas y arroces.

CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES DE NUESTROS ELABORADOS

- Elaborados 100% con leche de cabra pasteurizada, seleccionada de las mejores ganaderías de la zona.
- Alta digestibilidad y fácil asimilación
- Menor contenido en lactosa.
- Ricos en Calcio, Hierro y vitaminas (A, D, B1, B2, B12).
- Fuente excelente de proteínas, conteniendo un gran número de aminoácidos esenciales.
- Ricos en 3 ácidos grasos: Cáprico, caprílico y caproico.

Además de todas estas propiedades, nuestros productos se diferencian del resto de quesos de cabra en cada una de las características organolépticas alcanzadas, gracias a una elaboración tradicional que se ha mantenido a través de los años aplicando la experiencia y el buen hacer en cada momento.

PRODUCTOS:



QUESO OREADO CAPRILLICE

Queso de ligera maduración, apropiado para personas amantes del buen queso de cabra que buscan fresca y a su vez un agradable toque caprílico al paladar.



QUESO CURADO CAPRILLICE

Es un queso que sigue una cuidada maduración en cámara, durante al menos 6 meses bajo la observación de expertos queseros. Todo ello hace que este producto alcance un sabor intenso y un exquisito buqué que tanto valoran los paladares más exigentes.



QUESO SEMICURADO AL ROMERO CAPRILLICE

Este queso va recubierto con una capa de hoja de romero natural, el cual le proporciona un toque aromático especial.



QUESO TIERNO LA CASITA CAPRILLICE

Queso adecuado para paladares que buscan un toque de suavidad y frescura, muy apropiado para cualquier momento del día.



QUESO FRESCO DE CABRA CAPRILLICE

Este queso se elabora siguiendo el sistema tradicional y es 100% natural, sin aditivos. Siempre conservando el característico sabor del queso de cabra. Es rico en calcio y muy digestivo. Disponible con sal y sin sal.



EL REQUESÓN CAPRILLICE

Es 100% natural, realizado sin conservantes ni colorantes.



Almazara

El Tendre

CASA FUNDADA EN 1839

HISTORIA

En los siglos pasados la comarca del Baix Vinalopó poseía una gran tradición olivarera, donde existían numerosas almazaras extendidas por toda la región. En ellas se cosechaba ese oro líquido propio del Mediterráneo y que tanta importancia tiene en nuestra dieta alimenticia.

La Almazara “El Tendre” es una empresa centenaria cuyos orígenes se remontan a 1839, cuando Don Joaquín Sempere García molturaba la aceituna en la almazara situada en la callejuela Puertas Tahullas (actual Barrio del Raval). Más tarde, en 1873, la almazara fue trasladada al “Huerto del Tendre”, donde se encuentra ubicada actualmente y de la cual adquiere su nombre la marca.

ELABORACIÓN

La familia Sempere, durante 6 generaciones, ha mantenido la estructura familiar de la Almazara “El Tendre”, transmitiendo a sus descendientes el arte tradicional más puro del proceso aceitero. De este modo, en esta almazara, a pesar de la modernización de los modos de producción que exige la continua evolución de la industria, siguen manteniéndose fieles al espíritu de la elaboración tradicional que han mantenido vivo desde 1839.



Contacto: Ptda. Alzabares alto, 233 · 03290 Elche (Alicante)
Tel.: +34 965 452 339 · almazaraeltendre@gmail.com



Granadas de Elche

Asociación de productores y
comercializadores de granadas de Elche

Granada Mollar: la variedad más sabrosa, la elección más saludable.

El clima mediterráneo y los fértiles suelos del campo de Elche dan como resultado, desde hace más de 1000 años, una de las mejores y más valoradas granadas del mundo, la Granada Mollar (cosechada entre septiembre y diciembre). Más de 2.100 hectáreas conforman la tierra de las Granadas de Europa. Su cultivo se ha exportado a muchos países del mundo pero sólo alcanza su mayor plenitud en estas tierras del sur alicantino.

La Granada Mollar es rica en antioxidantes, potasio, calcio, magnesio, hierro, manganeso, cobre, zinc y vitaminas C, B, E. Estudios recientes demuestran que el consumo de Granada ayuda a reducir los niveles de colesterol en el organismo humano. Además, contribuye a prevenir enfermedades cardiovasculares y, su poder antioxidante, previene el envejecimiento. La Granada Mollar se caracteriza por su dulzor y por poseer un grano suave y agradable al paladar.

Uno de los objetivos principales de la Asociación es la promoción y defensa de la calidad de la Granada Mollar, tanto en mercados nacionales como internacionales. ¡Disfruta de una explosión de salud!

Contacto: Tel.: 902 365 735

www.granadasdeelche.org - info@granadasdeelche.org

altabix®

Frutas Mira Hnos. S.L.

ALTABIX presenta por primera vez en el mercado, RUBIÉS DE GRANADA un producto natural y listo para comer, extraído de la mejor selección de granadas. EXCEPCIONAL ANTIOXIDANTE sin conservantes ni colorantes, 100% NATURAL. Una forma sana, fácil y rápida de disfrutar todo el sabor de la granada durante todo el año.

El sabor y la calidad del campo ilicitano. ALTABIX empresa dedicada a la producción, distribución y comercialización de frutas y hortalizas desde 1955, ofrece una respuesta profesional a las crecientes exigencias del mercado hortofrutícola. Los productos ALTABIX: Granadas, Alcachofas, Habas y Sandías crecen en entornos privilegiados que por su microclima y por la incidencia del sol propician unas condiciones óptimas de cultivo.



Contacto: Tel.: 965 453 590
altabix@altabix.com · www.altabix.com



granaVida®

Recolección Artesanal

Granavida es un zumo de granada 100% natural de extracción directa no procedente de concentrados, sin azúcares, sin colorantes, sin conservantes, sin sustancias añadidas.

Granavida aporta todos los antioxidantes naturales de las Granadas Mollar Elche. Una de las frutas más ricas en polifenoles y flavonoides que existen. Mejorando su bienestar y protegiendo sus células contra el estrés oxidativo.

Granavida es el zumo con mayor cantidad y variedad de antioxidantes naturales superando 3 veces al Té verde o al vino tinto de reserva.

Realizado con las Granadas Mollar Elche que se cultivan desde hace más de 12 siglos en las tierras del Campo de Elche.

Granavida, el mejor zumo de granada del mercado





Elaboran y comercializan sus gamas de productos AUTOCTONOS Y NATURALES 100%, bajo las marcas IBARRA ABADIA y TOMACHAF. La actividad de la empresa se centra en la deshidratacion ó secado de tomates, frutas y hierbas aromáticas de forma artesanal y tradicional, así conseguimos unos productos de inigualable calidad y sabor especial. Para su posterior aplicación en conservas artesanas ó para su aplicación como condimento en una multitud de recetas de cocina. Solo utilizando productos naturales y el sol ilicitano en verano. Además elaboran infusiones y tés desde 1989.

Productos TOMACHAF:

PIPES I CARASSES: Receta autóctona de Elche, compuesta por ñoras, bacalao, aceite de oliva virgen extra y ajo. Para tomar como tapa, guarnición ó ensaladas.

TOMATES SECOS EN ACEITE: Receta elaborada a partir de tomates de origen nacional de primera calidad, aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas procedentes de las sierras alicantinas. Para tomar como tapa, guarnición, ensaladas.

TOMATES SECOS: Para utilizar como condimento para guisos, fritos como guarnición ó tapa.

Otros productos: Aceitunas secas maceradas en aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas.



Productos IBARRA ABADIA:

CANTUESO: Infusión de origen de las sierras ilicitanas con un sabor especial, increíblemente digestiva, tónica y saludable.

HERBERO: Mezcla de hierbas aromáticas autóctonas de las sierras alicantinas. Infusión especialmente aromática y digestiva compuesta por tomillo, hierba luisa y anís.

Otros productos: Salvia, tomillo, manzanilla, té, tila, menta poleo.



La actividad principal de la empresa es viverista de plantas ornamentales, (palmeras, cítricos y arbustos). Entre los productos que comercializa destacan los Dátiles frescos de producción propia autóctona, además de otros productos alimentarios como: cítricos, verduras y tomates.

En la actualidad, la empresa está a cargo de Santiago Orts, uno de los máximos expertos en dátiles que existen. En 1992 la compañía ilicitana llamada entonces, Jardinería Huerto del Cura, S.A., dedicada desde su fundación al diseño y la construcción de jardines, apostó por iniciar, una nueva línea de negocio, que consistía en producir plantas mediterráneas, principalmente palmeras.

Hoy, años después, esta PYME es líder tecnológico nacional y uno de los referentes en su sector por sus investigaciones sobre el cultivo de palmeras en plantas.

Con más de 300.000 palmeras anuales, su próximo objetivo es producir un millón de unidades. Debido a la enorme variedad de palmeras de que disponen (tienen hasta ochenta variedades de dátil).

El dátil fresco, se aprecia como jugoso, meloso, aromático, crujiente, fibroso, con textura y con personalidad, cada uno con un sabor diferente.



Cerdá ^{miel}

Propiedades de la Miel

Las virtudes alimentarias y terapéuticas de la miel son conocidas desde muchos siglos atrás y nuestros ancestros la utilizaron como tratamientos.

La miel es un alimento que los deportistas deben preferir pues se ha demostrado que las azúcares simples (glucosa y levulosa) de la miel dan una energía inmediata, esto es por que las abejas han pre-digerido esas azúcares y así son fácilmente asimiladas por el organismo. Además son de un gran valor energético.

La miel es rica en sales minerales: hierro, fósforo, calcio y en vitaminas. Favorece el crecimiento y fortifica el esqueleto. Ayuda en las infecciones respiratorias y en la digestión de otros alimentos. Favorece la retención del calcio y el magnesio. Por todas estas razones, la miel debe formar parte del régimen alimenticio de los niños.

Dos enzimas de la miel explican sus propiedades laxativas, (invertasa y amilasa).

Además, en cada miel se encuentran las virtudes de la flor dominante de donde provienen. Se puede escoger aquella que conviene al mal que se quiere ayudar a sanar.



Tipos de Miel a destacar:

- Miel de Azahar
- Miel Mil Flores



*Parc Natural del Fondo i les Salines
Elx - Santa Pola*

CARRISSALS NATURAL es la marca de la Cooperativa Rural "Els Carrissals S.C.V." bajo cuya marca estamos elaborando y comercializando productos tradicionales e innovadores como el zumo de granada 100% natural, mermeladas de granada y melón, queso artesano de leche de cabra, ahumados de mújol y anguila, huevas de mújol, corazones de alcachofa en conserva, miel 100% pura sin desnaturalizar, el magnífico melón de Carrizales, así como todos los productos hortofrutícolas de temporada. Todo ello cultivado en el Parc Natural Agrari dels Carrissals, un enclave único en el Campo de Elche que comprende unas 1.600 hectáreas y que posee un valor paisajístico inmenso al estar considerado como el espacio vertebrador de los parques naturales de las Salinas de Santa Pola y del Hondo del Elche y Crevillente, y pertenecer a terrenos agrícolas protegidos, con una red de azarbes de especial interés ecológico, un rico ecosistema de flora y zona de protección especial de aves. Por todo ello las personas que deciden consumir estos productos están colaborando con el mantenimiento de este espacio de calidad inigualable.

Productos:



Contacto: C/ Puente Ortices, Nº 13 - 3 - bajo 03202 Elche
Tel./Fax: 966 612 706
www.carrizales.es - carrizales@carrizales.es

Espacios Naturales y Museos



Paraje Natural del Pantano de Elche

El Pantano de Elche vuelve a retener agua después de 13 años, tras la reciente reparación de su compuerta. Merece la pena hacer una marcha a pié desde el merendero hasta la presa y por el entorno. También se pueden hacer algunas rutas en bici, llegando al término municipal de Aspe.



Palmaral de Elche

El Palmaral de Elche destaca por su singularidad y belleza. La UNESCO ha reconocido su valor excepcional al declararlo Patrimonio de la Humanidad en el año 2000.



Dunas de Arenales

Destacan las dunas y arenales costeros que se suelen presentar en los húmedales. A nivel marino existen barras arenosas que amortiguan el oleaje en las zonas de mar mediterráneo. Por otro lado cabe destacar la importancia de praderas de posidonia en los fondos marinos del Mar Mediterráneo.



El Clot de Galvany

El Paraje Natural Municipal Clot de Galvany, con una superficie de 366,31 ha. se localiza en las Partidas rurales de El Altet y Los Balsares. Este Paraje es un enclave de gran valor ambiental.



Parque Natural de las Salinas d'Elx

El frontal litoral del Parque Natural de las Salinas de Sta Pola, lo compone un cordón dunar de algo más de tres kilómetros. Una de las especies del parque es el flamenco, así como la avoceta, la cigüeñuela, el charrancito, el tarro blanco, la cerceta pardilla, el pato cuchara, el pato colorado, la gaviota, la focha de agua.



Parque Natural El Hondo

Es el Humedal más emblemático de todos los que componen este sistema lacustre, dado que la presencia de especies en peligro de extinción le confiere esta particularidad. Cuenta con una superficie de 2.387 Ha. repartidas en dos lagunas. La calidad de los registros en este espacio, la aseguran sus múltiples recorridos jalonados de observatorios, desde donde los avistamientos reúnen el aliciente de la variabilidad en la presencia de distintas familias de aves.



Fundación Universitaria de Investigación Arqueológica "La Alcuadía"

El yacimiento arqueológico de La Alcuadía, a 2 km. del centro urbano de Elche, cuenta con un fácil acceso desde la carretera de Dolores. En él pueden visitarse monumentos de época ibérica, romana y visigoda. Destacan casas, baños, templos, edificios públicos y una buena parte de su muralla.



Centro de Cultura Tradicional Museo Escolar "Pusol"

El Museo se encuentra en la partida rural de Pusol. Para llegar, debes seguir por la Carretera de León hasta el km. 5. Nace de un proyecto educativo de las escuelas unitarias de la Pedanía de Pusol y esta reconocido por el Comité del Patrimonio Inmaterial de la UNESCO.

Recetas Tradicionales



Cocido con pelotas para 6 comensales

Ingredientes:

2 ramas de apio, 1 nabo, 6 patatas medianas, 1/2 Kg. garbanzos, 400 gr. gallina, 400 gr. pollo de campo, 100 gr. tocino, 250 gr. garreta de ternera, 1 hueso de tuétano.

Rellenos:

500 gr. de mezcla de ternera, pollo y magra, 200 gr. blanco, salchicha, ralladura de 1 limón, perejil picado, 2 huevos, 250 gr. media hogaza de pan del día anterior, una pizca de canela, pimienta negra.

Preparación:

Introducir todos los ingredientes en la olla y añadir agua, dejar hervir y espumar. Añadir los garbanzos, tapar la olla y dejar hervir 2 horas a fuego moderado. Pasado ese tiempo añadir los rellenos y dejar hervir 2 horas a fuego lento.



Arroz con Conejo y Caracoles

Ingredientes:

Arroz, conejo, pimiento rojo, tomate maduro, azafrán en hebra picado, pimentón dulce, colorante, caracoles (hervidos con tomillo), sal.

Preparación:

Freír el conejo y el pimiento y retirar. Se fríe bien el tomate rallado. Añadir al tomate el arroz, unos 50 gr. por persona. Al tomate con el arroz frito se le suma el conejo ya frito. Se le agrega el agua (3/4 de l. por ración). Hervir a fuego fuerte durante 10 minutos y 10 minutos a fuego lento. Dejar reposar 5 ó 6 minutos. La elaboración de esta receta siempre con leña.

Recetas Tradicionales



Arroz con Costra

Ingredientes:

Arroz: Conejo, tomate rallado, embutido de la zona, azafrán, perejil, sal, tomillo.
Costra: Huevo, ralladura de limón, perejil, pimienta negra molida, sal.

Preparación:

Sofreimos en primer lugar el conejo, en segundo lugar el embutido y por último añadimos el tomate. A continuación se ponen en el perol de barro, añadiendo 4 tazas de arroz por 8 de agua, dejamos hervir durante 15 minutos, añadimos 8 huevos batidos rectificadas de sal y lo metemos al horno, durante 10 minutos con el fuego superior al máximo (Tradicionalmente se hace con fuego de leña, utilizando una costrera.)



Arroz y Cebolla

Ingredientes:

Arroz, cebolla, patatas, tomate, aceite, caldo de carne, sal.

Preparación:

Calentamos el aceite. Freímos la cebolla y la retiramos. A continuación se fríen las patatas en rodajas muy finas. Se juntan la cebolla, el tomate y el arroz (2 puñados por persona) y se le da unas vueltas. Se añade el caldo de carne y dejamos que comience a hervir. En 18 minutos aproximadamente nuestro arroz estará listo. A este arroz le podemos agregar bacalao o caracoles serranos.



Recetas Tradicionales



Coca de Guisantes

Ingredientes:

Aceite, vino blanco, sal, harina, tomate, guisantes, atún de zorra, cebolla, alcachofa, ajos tiernos.

Preparación:

Con el aceite, el vino blanco, la harina y sal se hace una masa, que bien estirada se deja reposar un rato. Mientras tanto se sofríe el resto de los ingredientes y lo colocamos sobre una capa de la masa. Con otra capa de la masa, cubrimos y sellamos bien por las orillas. La metemos en el horno, alrededor de 1 hora, a 200 grados.



Coca de Mollitas

Ingredientes:

Harina, levadura, aceite de oliva, sal, agua.

Preparación:

Hacer la masa con los ingredientes. Estirar la masa con la palma de las manos como si se tratara de un hojaldre. Colocar tres láminas finas. Entre vuelta y vuelta poner 100 gr. de aceite y espolvorear con harina. Dejar reposar y estirar a mano en la bandeja. Añadir las mollitas de harina y cocer al horno bien fuerte.

Recetas Tradicionales



Tarta de Elche

Ingredientes:

Almendra (250 gr.), azúcar (250 gr.) y 6 huevos. **Para el almíbar:** azúcar (250 gr.), agua (400 cl.), canela y corteza de limón. **Para el merengue:** albúmina (30 gr.), agua (400 cl.) y azúcar (500 gr.).

Preparación:

Para el almíbar se ponen todos los ingredientes en un cazo al fuego y se dejan hirviendo 3 minutos. Para el merengue se baten los 30 gr. de albúmina con 250 cl. de agua y en un cazo aparte 500 gr. de azúcar con 150 cl. de agua y se dejan hervir durante 12 minutos, hasta conseguir el punto de hebra. Para la realización del bizcocho se baten las claras a punto de nieve, se añade el azúcar, a continuación las yemas y una vez batido se le mezcla a mano la almendra molida. Se hornea durante 45 minutos a 200 grados. Cuando el bizcocho esté frío se le pone el almíbar caliente, se deja escurrir, se cubre con el merengue y se decora con guindas en almíbar y flores de oblea.



Pipes i Carasses

Ingredientes:

Noras, bacalao, ajos y aceite de oliva virgen extra.

Preparación:

Asar las ñoras (preferiblemente a la leña) y desmenuzarlas eliminando las semillas. Asar el bacalao y desmenuzarlo. Asar los ajos. Cada ingrediente se debe asar por separado. Una vez asados se mezclan los ingredientes y se cubren bien con aceite de oliva preferiblemente virgen extra, se deja reposar al menos 24 horas. Y "a mojar pan", fabuloso acompañado con un buen vino tinto del terreno.



misteri

d'Elx

La Festa o “Misteri d’Elx” es una representación de raíces medievales, dividida en dos actos, que se escenifica cada año durante los días 14 y 15 de agosto en el interior de la Basílica de Santa María. En el Misterio se recrea la Muerte, Asunción y Coronación de la Virgen María, la Madre de Jesús, y en su conjunto presenta numerosos aspectos artísticos e históricos dignos de consideración. Es, además, la única obra de su género que se ha mantenido viva hasta la actualidad a pesar de las prohibiciones oficiales derivadas del Concilio de Trento respecto a escenificaciones en el interior de las iglesias, circunstancia que la convierte en una pieza de valor único y excepcional para el estudio del teatro religioso europeo de origen medieval. Así lo reconocía también la UNESCO al declararla en 2001 Obra Maestra -la primera española- del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad.

OFICINA DE TURISMO DE ELCHE

Plaça del Parc, 3 - 03202 ELCHE

Teléfono 96 665 81 95/6

info@turismedelx.com

www.turismedelx.com



guía
de turismo rural,
de productos y
alimentos del Camp d'Elx



www.turismerruralelx.es

Alimentos de Elche



info@alimentosdeelche.com
www.alimentosdeelche.com