

GUIA GASTRONÒMICA | GUÍA GASTRONÓMICA | GASTRONOMIC GUIDE

# **CUINA TRADICIONAL DE PEGO**



**Editat per:**

Regidoria de Turisme de l'Excm. Ajuntament de Pego

**Fotografia:**

Tourist Info Pego i les Valls

**MANOLO**  
fotògrafs

**Depòsit Legal:**

A-8-2011

**Disseny i maquetació:**

Tábula Comunicación Visual

**Impremta:**

Quinta Impresión, S.L.

**Edició 2011**

# LES NOSTRES CUINERES

NUESTRAS COCINERAS / OUR COOKERS

Xaro Piera

---

Mullatori de pebreres  
i tomaca amb tonyina negra

08



M<sup>a</sup> Dolores Cardona

---

Espencat

10



# LES NOSTRES CUINERES

NUESTRAS COCINERAS / OUR COOKERS



Rosa Ceresola

---

Coca

12



Mª Carmen Sastre

---

Pastissets “escaldats”

14

Adelaida Costa

---

Arròs al forn

16



M<sup>a</sup> Dolores Seguí

---

Caragolà

18



# LES NOSTRES CUINERES

NUESTRAS COCINERAS / OUR COOKERS



Pepita Rodríguez

---

Olla de polp

20



Dolores Siscar

---

Fetjà

22

Xaro Ortolá

---

Bunyols de carabassa

24



Rosalía Moll

---

Moritos

26



# LES NOSTRES CUINERES

NUESTRAS COCINERAS / OUR COOKERS



Elisa Feliu

---

Rotllos de vi blanc “Marina” i Madalenes

28-30



Adela Máñez

---

Cubana de taronja

32

Obdulia Pons

---

Taronges farcides

34



**RECEPTES** | **RECETAS** | **RECIPES**

XARO PIERA



**INGREDIENTS:**

2 tomaques grans  
 2 pebreres roges  
 2 pebreres verdes  
 2 albergines  
 ½ ceba ratllada  
 1 mesura d'oli  
 30 gr de pinyons  
 1 cullerada sopera de pebre roig  
 2 fulletes de llorer  
 30 gr o una cullerada sopera  
 de tomaca fregida  
 Sal al gust  
 750 gr de tonyina negra

**ELABORACIÓ:**

La nit anterior posem la tonyina negra a remulla.

En una paella amb oli afegim la ceba ratllada i la fregim un parell de minuts.

S'afig les pebreres verdes, l'albergina i la tomaca durant uns minuts.

A continuació, la pebrera roja, els pinyons, el llorer i la tomaca fregida. Voltegem tot i al final afegim la tonyina negra. Removem perquè no s'apegue i en uns 20 minuts a foc lent ja estarà preparat.

**INGREDIENTES:**

2 tomates grandes  
 2 pimientos rojos  
 2 pimientos verdes  
 2 berenjenas  
 ½ cebolla rallada  
 1 medida de aceite  
 30 gr de piñones  
 1 cucharada sopera  
 de pimentón rojo  
 2 hojas de laurel  
 30 gr o una cucharada sopera  
 de tomate frito  
 Sal al gusto  
 750 gr de atún negro

**ELABORACIÓN:**

La noche anterior ponemos el atún negro en remojo.

En una sartén con aceite pochamos la cebolla rallada.

Primero se añade el pimiento verde, la berenjena y el tomate, y se fríe durante unos minutos.

A continuación, el pimiento rojo, los piñones, el laurel y el tomate frito. Volteamos todo y al final añadimos el atún negro. Removemos para que no se pegue y en unos 20 minutos a fuego lento ya estará listo.

**INGREDIENTS:**

2 big tomatoes  
 2 red peppers  
 2 green peppers  
 2 aubergines  
 ½ grated onion  
 1 tablespoon of olive oil  
 30 gr of pine nuts  
 1 tablespoon of paprika  
 2 bay leaves  
 30 gr of fried tomato  
 salt  
 750 gr of black tuna

**DIRECTIONS:**

Leave the black tuna to soak for 12 hours.

Put the olive oil in a frying pan. Add the grated onion and fry lightly.

Add the green pepper, the aubergines and the tomatoes. Mix during ten minutes and then add the rest of ingredients.

Turn it all, wait ten minutes more and add the black tuna. After 20 minutes on a low heat (mix once in a while) is good for eat.

M<sup>a</sup> DOLORES CARDONA



**INGREDIENTS:**

2 pebreres roges  
1 pebrera verda  
2 albergines  
2 tomaques roges madures  
3 o 4 dents d'all  
oli d'oliva  
sal

**ELABORACIÓ:**

Es torren les tomaques, les pebreres i les albergines. Quan es refreden es pelen i es tallen a tires.

Es pelen els alls i es tallen a trossets xicotets, es mescla tot i s'afeg l'oli i la sal.

**INGREDIENTES:**

2 pimientos rojos  
1 pimiento verde  
2 berenjenas  
2 tomates rojos maduros  
3 o 4 dientes de ajo  
aceite de oliva  
sal

**ELABORACIÓN:**

Se asan los tomates, los pimientos y las berenjenas. Cuando se enfríen se pelan y se cortan a tiras.

Se pelan los ajos y se cortan a trocitos pequeños, se mezcla todo y se añade el aceite y la sal.

**INGREDIENTS:**

2 red peppers  
1 green pepper  
2 aubergines  
2 ripe red tomatoes  
3 or 4 cloves of garlic  
olive oil  
salt

**DIRECTIONS:**

Grill the peppers, the aubergines and the tomatoes. Then when it is cool, peel and cut them into julienne strips.

Peel the cloves of garlic, and finely chopped, mix well and add olive oil and salt.



ROSA CERESOLA



**INGREDIENTS:**

250 gr de farina  
 75 gr de rent  
 1 culleradeta (de les de café)  
 de sucre  
 2 cullerades de sal  
 2 cullerades soperes d'oli

**ELABORACIÓ:**

Es desfà el rent amb la farina i se li va tirant a poc a poc l'aigua tèbia amb sal i sucre. Es va pastant i al mateix temps trencant-se la massa fins que estiga ben compacta. Es deixa tapada fins que pugui i sobre una safata untada d'oli s'esclafa al gust de cada un (més o menys fina).

El farcit pot ser d'albergina, pebrera i tomaca fregida amb abadejo o tonyina negra. També pot ser de pésols, ceba o tomaca amb llonganissa blanca o roja, o amb bledes bullides i després fregides amb all.

Calfem el forn i fiquem la base amb la mescla triada.

Si servim amb raïm queda encara més deliciós.

**INGREDIENTES:**

250 gr de harina  
 75 gr de levadura  
 1 cucharadita (de las de café)  
 de azúcar  
 2 cucharaditas de sal  
 2 cucharadas de aceite

**ELABORACIÓN:**

Se deshace la levadura con la harina y se le va echando poco a poco el agua tibia con sal y azúcar. Se va amasando y al mismo tiempo rompiéndose la masa hasta que esté bien compacta. Se deja tapada hasta que suba y sobre una bandeja untada de aceite se aplasta al gusto de cada uno (más o menos fina).

El relleno puede ser de berenjena, pimiento y tomate frito con bacalao o atún negro. También puede ser de guisantes, cebolla o tomate con longaniza blanca o roja, o con acelgas hervidas y después fritas con ajo.

Pre calentamos el horno y metemos la base con la mezcla elegida.

Si servimos con uva queda todavía más delicioso.

**INGREDIENTS:**

250 gr wheatflour  
 75 gr of yeast  
 1 teaspoonfull of sugar  
 2 teaspoonfull of salt  
 2 tablespoonful of olive oil

**DIRECTIONS:**

Mix the yeast into the flour and add warm water with salt and sugar. Knead and at the same time, break the dough until it is compact. Cover until it doubles the size. Grease the oven tray with olive oil and make a flat cake, which it can be as small or as big as you prefer.

The stuff can be of aubergine, red and/or green pepper, and fried tomato with salt cod or black tuna. It can be also of peas, onions or tomato with spicy pork sausage or boiled chard and then fried with garlic.

Pre-heat the oven to a medium temperature and put the mixture in. Do not open the oven door while they are cooking (otherwise they will not rise).

If it is served with grape it is more delicious.

M<sup>a</sup> CARMEN SASTRE



**INGREDIENTS:**

½ kg de farina  
1 litre d'aigua  
un poc d'oli  
sal

**ELABORACIÓ:**

En una cassola amb aigua bullint posem la farina perquè s'escalde.

**Per al farcit:** verdura, pésols i fesols de careta.

La verdura es cou. Es frigen els alls a trossets amb l'abadejo.

Els pésols, si són de pot es frigen amb ceba i quan estan fregits, deixem refredar. Afegim dos ous bollits a xicotets trossos.

Els fesols de careta es couen i després es frigen amb ceba. Quan estan fregits, deixem refredar. Afegim una llauna de tonyina en conserva i un ou dur.

Posar el farcit dins la masa i tancar. Fregir.

**INGREDIENTES:**

½ kg de harina  
1 litro de agua  
un poco de aceite  
sal

**ELABORACIÓN:**

En una cazuela con agua hirviendo ponemos la harina para que se escalde.

**Para el relleno:** verdura, guisantes y judías de careta.

La verdura se cuece. Se fríen los ajos a trocitos con el bacalao.

Los guisantes, si son de bote se fríen con cebolla y cuando están fritos, dejamos enfriar. Añadimos dos huevos cocidos a pequeños trozos.

Las judías de careta se cuecen y después se fríen con cebolla. Cuando están fritos, dejamos enfriar. Añadimos una lata de atún en conserva y un huevo duro.

Poner el relleno dentro de la masa y cerrar. Freir.

**INGREDIENTS:**

500 gr of flour  
1 litre of water  
olive oil  
salt

**DIRECTIONS:**

Boil the water. Add the flour and without removing it from the heat, stir until it becomes solid. Smooth dough.

Stuff them with a mixture of tomato, onion or with spinach.

It is also possible to stuff them with swiss chard fried in olive oil with 2 or 3 clove garlic.

Put the stuff into the dough, and fold it.

Fry it in hot oil.

ADELAIDA COSTA



**INGREDIENTS:**

2 mesures d'oli d'oliva (2 gotets de vi sense arribar a la vora)  
 2 tomaques madures  
 2 creïlles  
 3 gots d'arròs  
 6 gots d'aigua  
 12 trossets de costella de porc  
 6 trossos de pollastre  
 3 botifarres  
 1 cabeça d'all  
 400 gr de cigrons (a remulla)  
 Sal, safrà o colorant al gust

**ELABORACIÓ:**

Es deixen els cigrons a remulla la nit anterior.

En una paella se sofrig la creïlla tallada a rodanxes de mig cm aproximadament. Es trau i es reserva. En eixe mateix oli se sofrig la carn i els alls. Quan la carn es dore, es frig un poc la botifarra i es reserva junt amb la creïlla i els alls. En l'olla exprés s'afig la carn, l'aigua amb els cigrons, la sal i el safrà. Es tanca i es deixa bullir uns 20 minuts.

Mentres es cou la carn, es posa l'arròs mesurat en una cassola de fang. Quan estiga cuit tot el contingut de l'olla es boca el caldo, la carn i els cigrons en la cassola, adornant-ho amb els alls, les botifarres, les rodanxes de creïlla i la tomaca. Es fica al forn a uns 200°C, durant uns 25 minuts.

**INGREDIENTES:**

2 medidas de aceite de oliva (2 vasitos de vino sin llegar al borde)  
 2 tomates maduros  
 2 patatas  
 3 vasos de arroz  
 6 vasos de agua  
 12 trocitos de costilla de cerdo  
 6 trozos de pollo  
 3 morcillas  
 1 cabeza de ajos  
 400 gr de garbanzos (en remojo)  
 Sal, azafrán o colorante al gusto

**ELABORACIÓN:**

Se dejan los garbanzos en remojo la noche anterior.

En una sartén se sofríe la patata cortada en rodajas de medio cm aproximadamente. Se saca y se reserva. En ese mismo aceite se sofríe la carne y la cabeza de ajos. Cuando la carne se dore, se fríe un poco la morcilla y se reserva junto con la patata y el ajo. En la olla exprés se añade la carne, el agua con los garbanzos, la sal y el azafrán. Se cierra y se deja hervir unos 20 minutos.

Mientras se cuece la carne, se pone el arroz en una cazuela de barro. Cuando esté cocido todo el contenido de la olla se echa el caldo, la carne y los garbanzos, adornándolo con la cabeza de ajos, las morcillas, las rodajas de patata y el tomate. Se mete al horno a unos 200°C, durante unos 25 minutos.

**INGREDIENTS:**

olive oil (2 small glass of wine)  
 2 ripe tomatoes  
 2 potatoes cutting in slice pieces  
 3 glasses of rice  
 6 water glasses  
 12 pieces of pork ribs  
 6 small pieces of chicken  
 3 blood sausages  
 1 head of dry garlic  
 400 gr soak chickpeas  
 salt  
 artificial colouring or saffron

**DIRECTIONS:**

Leave the chickpeas to soak overnight.

Put the oil into the saucepan, when it is hot fry lightly the potatoes and reserve. In the same oil fry lightly the meat and the head of garlic. When the meat brown fry the blood sausages and reserve with the potatoes and the head of garlic. Add the meat, water, chickpeas, salt and the saffron. Close the pressure cooker and cook about 20 minutes.

Put the rice in a deep terracota dish and then put the contents of the pressure cooker. The measure is two parts of liquid one part of rice and cover with the slice potatoes, tomatoes, blood sausages and the head of garlic. Pre-head the oven to 200°C and put the casserole for approximately 25 minutes.

M<sup>a</sup> DOLORES SEGÚI



**INGREDIENTS:**

1 ceba mitjana  
 1 tomaca  
 1 pebrera  
 penques o bajoquetes  
 (al gust)  
 4 creïlles  
 ½ kg de caragols  
 fenoll  
 colorant

**ELABORACIÓ:**

Sofregim la ceba, la tomaca i la pebrera.

Afegim dos litres d'aigua amb la resta d'ingredients trossets i sal i posem a bullir durant una hora aproximadament.

**INGREDIENTES:**

1 cebolla mediana  
 1 tomate  
 1 pimiento  
 pencas o judías verdes  
 (al gusto)  
 4 patatas  
 ½ kg de caracoles  
 hinojo  
 colorant

**ELABORACIÓN:**

Sofreímos la cebolla, el tomate y el pimiento.

Añadimos dos litros de agua con el resto de ingredientes troceados y sal y ponemos a hervir durante una hora aproximadamente.

**INGREDIENTS:**

1 medium onion  
 1 tomato  
 1 pepper  
 chard stems or green beans  
 (to one's taste)  
 4 potatoes  
 ½ kg of snails  
 fennel  
 artificial colouring

**DIRECTIONS:**

Sauté the onion, the tomato and the pepper.

Then add two litres of water with the rest of ingredients and salt. Boil during one hour approximately.



PEPITA RODRÍGUEZ



**INGREDIENTS:**

250 gr d'arròs  
 4 polps blancs mitjans  
 4 penques  
 2 carlotes  
 4 creïlles  
 1 tomaca xicoteta  
 1 ceba gran  
 1 fulla de llorer  
 sal  
 ½ cullerada de pebre negre mòlt  
 pebre roig dolç  
 ½ mesura d'oli  
 colorant

**ELABORACIÓ:**

En una olla calfar l'oli i anar afegint la sal, la tomaca i la ceba en trossos molt xicotets. Quan estiga daurat s'afig el polp, se li dóna una volta i s'afig el pebre roig dolç, mitja culleradeta de pebre negre i la fulleta de llorer.

A continuació, afegir litre i mig d'aigua aproximadament. Afegir en fred les penques, les carlotes i les creïlles. Quan estiga tot cuit es trau el caldo i en una altra cassola es cou l'arròs fins que estiga melós.

Se serveix l'arròs melós com a primer plat i la resta dels ingredients es presenten en una font a part.

**INGREDIENTES:**

250 gr de arroz  
 4 pulpos blancos medianos  
 4 cardos  
 2 zanahorias  
 4 patatas  
 1 tomate pequeño  
 1 cebolla grande  
 1 hoja de laurel  
 sal  
 ½ cucharada de pimienta negra molida  
 pimentón dulce  
 ½ medida de aceite colorante

**ELABORACIÓN:**

En una olla calentar el aceite e ir añadiendo la sal, el tomate y la cebolla en trozos muy pequeños. Cuando esté dorado se añade el pulpo, se le da una vuelta y se añade el pimentón dulce, media cucharadita de pimienta negra y la hoja de laurel.

A continuació, añadir litro y medio de agua aproximadamente. Añadir en frío los cardos, las zanahorias y las patatas. Cuando esté todo cocido se saca el caldo y en otra cazuela se cuece el arroz hasta que esté meloso.

Se sirve el arroz meloso como primer plato y el resto de los ingredientes se presentan en una fuente aparte.

**INGREDIENTS:**

250 gr of rice  
 4 medium white octopus  
 4 chard stems  
 2 carrots  
 4 potatoes  
 1 small tomato  
 1 big onion  
 1 bay leaf  
 salt  
 ½ teaspoonfull of blackpepper paprika  
 ½ tablespoonful of olive oil  
 artificial colouring

**DIRECTIONS:**

Heat the oil. Add the tomatoes, the salt and the onion in small pieces, and fry them until they brown. Add the octopus, turn round and add the paprika, half teaspoonfull of blackpepper and the bay leaf.

Next, add one litre and a half of water. Add the chard stems, the carrots and the potatoes. When it boils, take the soup out and in other pot, cook the rice until it's creamy.

Serve the rice as starter and the other ingredients inside serving dish.

DOLORES SISCAR



**INGREDIENTS:**

fetge de porc  
 cor de porc  
 freixura  
 costelles de porc  
 cansalada  
 sagí  
 sal  
 pebre negre  
 pebre roig

**ELABORACIÓ:**

Es talla tot a trossos, es lava i sense escórrer es posa en un perol gros (pot ser una olla). Es posa a coure a foc lent amb el sagí, un poc de pebre negre, sal i un poc de pebre roig. Remoure-ho perquè no s'apegue.

El temps de cocció serà d'una hora i mitja aproximadament.

Abans que es refrede es posa en una cassola, a poder ser de fang.

**INGREDIENTES:**

hígado de cerdo  
 corazón de cerdo  
 asadura  
 costillas de cerdo  
 tocino  
 manteca  
 sal  
 pimienta negra  
 pimentón

**ELABORACIÓN:**

Se corta todo a trozos, se lava y sin escurrir se pone en un perol grueso (puede ser una olla). Se pone a cocer a fuego lento con la manteca, un poco de pimienta negra, sal y un poco de pimentón rojo. Removerlo para que no se pegue.

El tiempo de cocción será de una hora y media aproximadamente.

Antes de que se enfríe se pone en una cazuela, a poder ser de barro.

**INGREDIENTS:**

pork liver  
 pork heart  
 innards  
 pork ribs  
 fatty salt pork  
 lard  
 salt  
 pepper  
 paprika

**DIRECTIONS:**

Dice the ingredients, wash them and put them in a saucepan without straining them. Cook over a low heat with lard, pepper, salt and paprika. Stir it for not sticking.

The time cook is about one and a half hour.

Before being cool, put it into the casserole.



XARO ORTOLÁ



**INGREDIENTS:**

½ kg de carabassa bullida  
i escorreguda  
250 gr de farina  
100 gr de rent  
1 llima ratllada

**ELABORACIÓ:**

Mesclar els ingredients.

Deixar reposar ½ hora.  
Freir amb l'oli ben calent.

Presentar amb sucre per  
damunt.

**INGREDIENTES:**

½ kg de calabaza hervida y  
escurrida  
250 gr de harina  
100 gr de levadura  
ralladura de un limón

**ELABORACIÓN:**

Mezclar los ingredientes.

Dejar reposar ½ hora.  
Freír con el aceite bien caliente.

Presentar con azúcar por  
encima.

**INGREDIENTS:**

500 gr of boiled pumpkin  
250 gr of wheat flour  
100 gr of fresh yeast  
grated lemon

**DIRECTIONS:**

Mix all the ingredients.

Let the dough stand for 30  
minutes. Place the dough in a  
round cake tin (with a central  
hole) or make by hand.  
Fry it in hot oil.

Place the fritters on a plate and  
sprinkle with sugar.



ROSALÍA MOLL



**INGREDIENTS:**

1 litre d'aigua  
 200 gr de sagí de porc  
 500 gr de farina de blat  
 1 culleradeta de rent  
 de rebosteria  
 1 dotzena d'ous

**ELABORACIÓ:**

Es posa l'aigua al foc i quan bulla s'afig la farina, la culleradeta de rent i el sagí. Quan estiga escaldada es deixa refredar.

S'afigen els ous i es mescla fins aconseguir una massa fina. En una safata untada amb un poc de sagí es posa la massa amb l'ajuda d'una cullera.

Es fica en el forn calfat a 210°C i després es farceix de dolç o salat (ensalada o crema pastissera).

**INGREDIENTES:**

1 litro de agua  
 200 gr de manteca de cerdo  
 500 gr de harina de trigo  
 1 cucharadita de levadura de repostería  
 1 docena de huevos

**ELABORACIÓN:**

Se pone el agua al fuego y cuando hierva se añade la harina, la cucharadita de levadura y la manteca. Cuando esté escaldada se deja enfriar.

Se añaden los huevos y se mezcla hasta conseguir una masa fina. En una bandeja untada con un poco de manteca se pone la masa con la ayuda de una cuchara.

Se mete en el horno calentado a 210°C y luego se rellena de dulce o salado (ensaladilla o crema pastelera).

**INGREDIENTS:**

1 litre of water  
 200 gr of lard  
 500 gr of wheat flour  
 1 teaspoonful yeast  
 12 eggs

**DIRECTIONS:**

Boil the water. Add the wheat flour, the teaspoonful yeast and the lard.

When it cools add the eggs until it becomes a smooth dough. Grease the oventray and put the dough with a tablespoon.

Pre-heat the oven to a medium temperature (210°C). Take them out when they brown.

Fill with some sweet or salted (Russian salad or pastry cream).



ELISA FELIU



**INGREDIENTS:**

1 got de vi blanc  
1 got d'oli  
1 got de sucre  
1 parella de sobres de llimonada.  
farina (la que admeta perquè la  
massa no quede dura)

**ELABORACIÓ:**

Mesclar tot, donar forma als  
rotllos, passar-los per sucre.

Ficar en el forn a 150°C uns 20  
minuts.

**INGREDIENTES:**

1 vaso de vino blanco (250 ml)  
1 vaso de aceite (250 ml)  
1 vaso de azúcar (250 gr)  
1 gasificante para repostería  
(sobre blanco y azul)  
harina (la que admeta para que la  
masa no quede dura)

**ELABORACIÓN:**

Mezclar todo, dar forma a los  
rollos, pasarlos por azúcar.

Meter en el horno a 150°C unos  
20 minutos.

**INGREDIENTS:**

250 ml of white wine  
250 ml of sunflower oil  
250 gr of sugar  
1 baking-soda  
(blue and white sachet)  
flour

**DIRECTIONS:**

Mix all ingredients and make the  
rolls, cover with sugar and put  
into the oven.

Bake about 20 minutes, at 150°C.



ELISA FELIU



**INGREDIENTS:**

1 dotzena d'ous  
 1 got d'oli  
 ½ kg de sucre  
 ½ kg de farina  
 2 parelles de sobres  
 de gasificant (llimonada)  
 1 llima ratllada

**ELABORACIÓ:**

Donar el punt a les clares i quan estiga donat, afegir el sucre i tornar a donar el punt. Afegir els rovells i la resta d'ingredients i finalment les dos parelles de llimonades.

Untar els motles amb mantega.

Ficar en el forn a 200°C fins a que estiguen daurats.

**INGREDIENTES:**

1 docena de huevos  
 1 vaso de aceite (250 ml)  
 ½ kg de azúcar  
 ½ kg de harina  
 2 gasificantes para repostería  
 (sobre blanco y azul)  
 ralladura de un limón

**ELABORACIÓN:**

Dar el punto a las claras y cuando esté a punto de nieve, añadir el azúcar y volver a dar el punto. Añadir las yemas y el resto de ingredientes y por último los dos gasificantes.

Engrasar los moldes con mantequilla.

Precalentar el horno a 200°C.  
 Hornear hasta que estén doradas.

**INGREDIENTS:**

12 eggs  
 250 ml of sunflower oil  
 500 gr of sugar  
 500 gr of flour  
 baking-soda  
 (2 blue and white sachets)  
 grated lemon

**DIRECTIONS:**

Separate the whites from the yolks and whisk the egg whites until stiff. Add the sugar whisk until stiff again. Add the yolks and the other ingredients, finally add the baking-soda.

Grease the muffin tins with butter and put in some dough.

Pre-heat the oven to a medium temperature (200°C) for fifteen minutes and put into the tins. Do not open the oven door while they are cooking. Take them out when they brown.



ADELA MÁÑEZ



**INGREDIENTS:**

4 ous  
 1 sobre i mig de rent de rebosteria  
 1 got i mig de farina  
 1 got i mig de sucre  
 $\frac{3}{4}$  de got de suc de taronja  
 ratlladura de dos taronges  
 1 got (sense omplir del tot) d'oli  
 mantega per a untar el motle  
 sucre per a empolverar

**ELABORACIÓ:**

Donem el punt a les clares i anem mesclant els ingredients a poc a poc.

Calfem el forn 190°C, fiquem el motle amb la mescla i esperem de  $\frac{1}{2}$  hora a 45 minuts (segons forn).

Empolverar amb sucre.

**INGREDIENTES:**

4 huevos  
 1 sobre y medio de levadura de repostería  
 1 vaso y medio de harina  
 1 vaso y medio de azúcar  
 $\frac{3}{4}$  de vaso de zumo de naranja  
 ralladura de dos naranjas  
 1 vaso de aceite  
 mantequilla para untar el molde  
 azúcar para espolvorear

**ELABORACIÓN:**

Damos el punto a las claras y vamos mezclando los ingredientes poco a poco.

Pre calentamos el horno 190°C, metemos el molde con la mezcla y esperamos de  $\frac{1}{2}$  hora a 45 minutos (según horno).

Espolvorear con azúcar.

**INGREDIENTS:**

4 eggs  
 1  $\frac{1}{2}$  packets of yeast  
 375 gr of flour  
 375 gr of sugar  
 200 ml of orange juice  
 2 grated oranges  
 220 ml of olive oil  
 butter for grease the tin  
 sugar glass for sprinkle

**DIRECTIONS:**

Separate the whites from the yolks and whisk the whites until hard peaks form. Mix the other ingredients.

Pre-heat the oven to a medium temperature (190°C) during ten minutes. Put the tin into the oven with the mixing. Wait about between 30 and 45 minutes. Take it out when is good.

Sprinkle with sugar and serve it.



OBDULIA PONS



**INGREDIENTS:**

6 taronges iguals  
 200 gr de nata muntada  
 12 cullerades de llet  
 condensada  
 2 rovells d'ou  
 ratlladura d'una taronja  
 2 fulles de gelatina  
 6 cireres en almívar

**ELABORACIÓ:**

Es talla la part superior de les taronges i es buiden amb cura perquè no es trenquen.

Es passa la polpa per la batidora, mesclant amb la llet condensada, els rovells batuts, la gelatina dissolta en aigua, la ratlladura i la mitat de la nata.

Amb esta mescla s'omplin les taronges. Es decora amb l'altra mitat de la nata, afegint una cirera damunt.

Es fica en el frigorífic o el congelador, segons el temps de què es dispose, sense oblidar de posar la part superior damunt, com una espècie de boina.

**INGREDIENTES:**

6 naranjas iguales  
 200 gr de nata montada  
 12 cucharadas de leche  
 condensada  
 2 yemas de huevo  
 ralladura de una naranja  
 2 hojas de gelatina  
 6 cerezas en almíbar

**ELABORACIÓN:**

Se corta la parte superior de las naranjas y se vacían con cuidado para que no se rompan.

Se pasa la pulpa por la batidora, mezclando con la leche condensada, las yemas batidas, la gelatina disuelta en agua, la ralladura y la mitad de la nata.

Con esta mezcla se rellenan las naranjas. Se decora con la otra mitad de la nata, añadiendo una cereza encima.

Se mete en el frigorífico o el congelador, según el tiempo del que se disponga, sin olvidar de poner la parte superior encima, como una especie de boina.

**INGREDIENTS:**

6 oranges with a same size  
 200 gr whipped cream  
 12 spoonful of sweetened  
 condensed milk  
 2 yolks  
 grated orange  
 2 gelatine sheets  
 6 cherries in heavy syrup

**DIRECTIONS:**

Cut the orange top, empty carefully.

Culin the pulp, the condensed milk, the whisked yolks, the gelatine sheets dissolved in water, the grated orange and the half whipped cream.

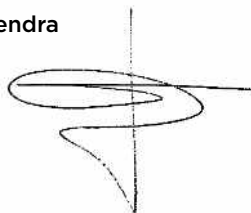
Fill the oranges with the mixture. Decorate with the rest of whipped cream, add a cherry on the top.

Set aside into the fridge. Do not forget to put the orange top part as a beret.



Gràcies per apropar-nos el bon menjar a la nostra taula

**Pepa Sendra**







**TOURIST INFO PEGO I LES VALLS**

C/ Sant Rafael, 78 - 03780 Pegu (Alicante)

Tel/Fax: 96 640 08 43

Email: [pegoilesvalls@touristinfo.net](mailto:pegoilesvalls@touristinfo.net)

Web: [www.pegoilesvalls.es](http://www.pegoilesvalls.es)



AJUNTAMENT DE PEGO

