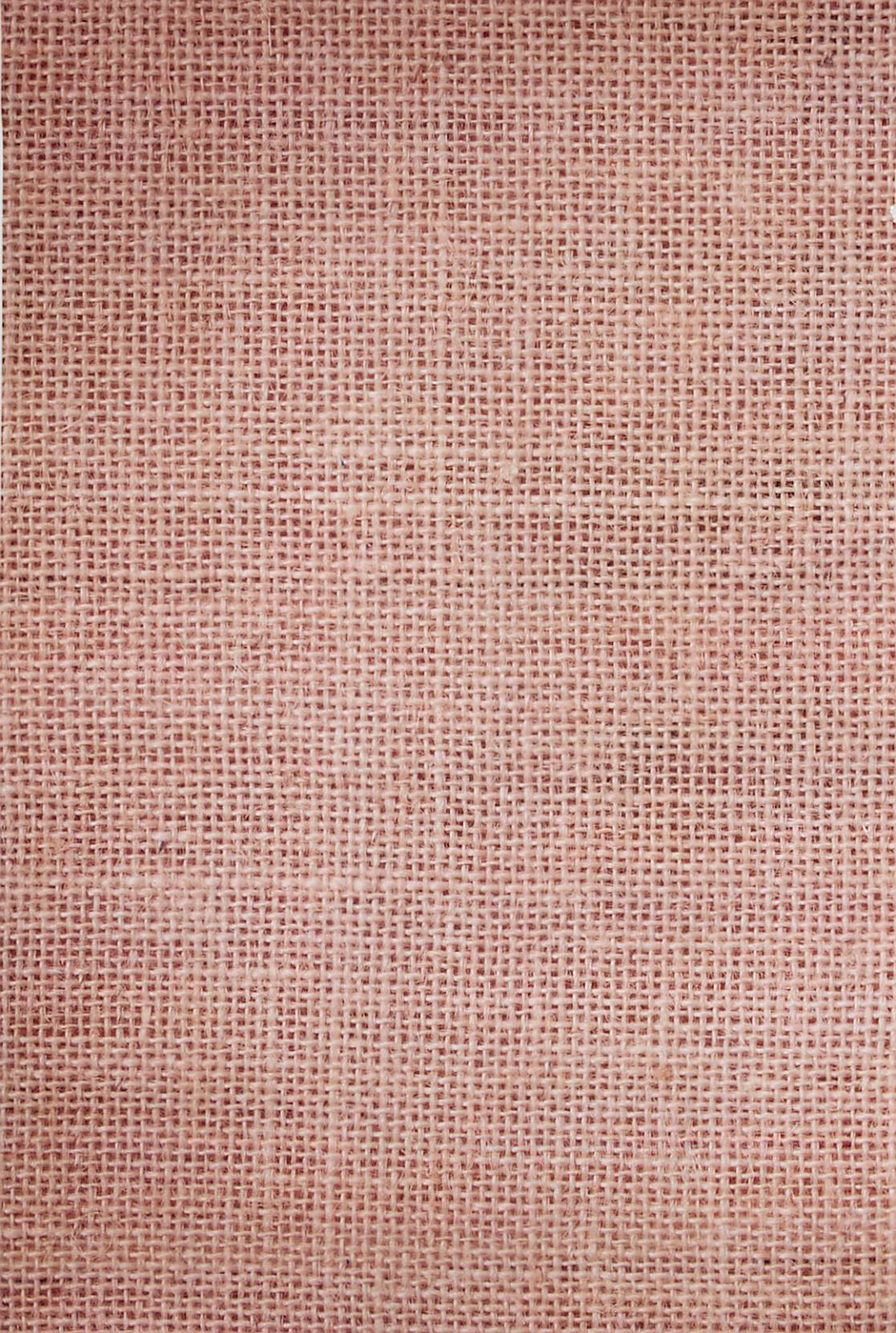




# RECEPTARI

de la







**RESTAURANTE LA CUMBRE**

Urb. La Cumbre del Sol. Zona A

T. 96 649 32 13

**RESTAURANTE PIZZERIA ANTIQUARY**

Avd. València, 1

T. 96 649 36 20

**CASA DE BENI-ASIA**

C/ Assegador, 14

T. 96 649 40 42

**RESTAURANTE MONTEVIDEO**

Ctra. Cumbre del Sol, pol. 4 n° 85

T. 96 649 31 42

**GOURMET DINER TRIBUS**

Av. Alicante, 51

T. 672 26 43 64

**BAR TRILLAORA**

Ctra. Jávea, 6

T. 966 49 31 10

**LA CUINA DE XARO**

Pubelo Alcassar, 10

T. 654 89 46 02

# Embutido

## casero de habas

### Ingredients

300gr de habas tiernas  
200gr pasta de morcilla  
200gr panceta ahumada  
100gr jamón dulce  
3 huevos grandes  
sal y pimienta

### El.laboració

Primero se escaldan las habas en agua hirviendo, si se desea se pelan.

Luego se tritura la panceta y el jamón dulce. Se mezclan todos los ingredientes con los huevos batidos la sal y la pimienta.

Ponemos agua a hervir en un cazo grande y mientras hacemos unos rulos con papel film bien apretados y los hervimos durante unos 15 minutos aproximadamente.



### Dificultat

Baixa

### Temps de realització

1 hora



# montadito

de habas confitadas con  
anchoa y crema de queso

## Ingredients

500gr de habitas tiernas  
200gr de guisantes  
1 cebolla grande  
aceite  
1 ramita inojo  
1 ramita de perejil  
1 ramita de menta  
sal  
3 cucharadas de azúcar  
12gr Agar Agar

fuego y lo mezclamos todo. Lo ponemos en moldes y enfriamos.



## El.laboració

Hervimos las habas y los guisantes con la sal y las hierbas unos 5 minutos. Cuando estén cocidas retiramos las hierbas y reservamos.

Pochamos la cebolla y añadimos el azúcar. Trituramos las habas, los guisantes y la cebolla, añadiendo poco a poco el caldo de la cocción, hasta que tengamos una crema.

Hervimos la mitad de la crema y le añadimos el agar agar, lo retiramos del

## Dificultat

Baixa

## Temps de realització

1 hora



# Habas

## guisadas con chorizo y jamón

### Ingredientes

- ½ Kg de habas secas
- 2 Cebollas medianas
- 6 Rodajas de chorizo
- 1 Hueso de jamón
- 1 Cucharada de pimentón dulce o picante
- Una hoja de laurel
- Dos cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal
- Agua

### El.laboració

Se ponen las habas a remojo durante 24 horas cambiando el agua varias veces 3 o 4.

En una olla se pone el aceite, la cebolla picada fina, la cabeza de ajos entera, el laurel, los trozos de chorizo, el jamón, el pimentón y la sal todo en crudo se incorporan las habas y se cubre con agua.

Cocemos a fuego medio lento hasta que estén tiernas las habas. Pueden estar durante 2 horas aunque hay que probar a

la hora para saber como están. Depende de las habas son, más tiernas o menos, con lo cual necesitarán más o menos tiempo de cocción. Rectificar de sal.



### Dificultat

Baixa

### Temps de realització

2 hores

Restaurante • Pizzería

*Antiquary*

Ayda, Valencia nº 1 - Benitachell  
Reservas 96 649 36 20

[www.pizzeriaantiquary.com](http://www.pizzeriaantiquary.com)

CASA ANTIGUA CON PATIO

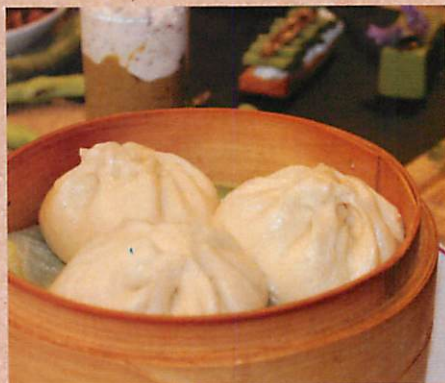


# Bao bao

o baozi

## Ingredients

Haba  
Carne picada  
Puerro  
Harina  
Levadura  
Leche  
Salsa soja



## El.laboració

Poner en un bol la farina añadir la levadura, agua y leche y amasar hasta conseguir una masa que no se pegue. Formar una bola y dejar en reposo hasta que doble su tamaño, unos 30 minutos. Luego formar bolas pequeñas y extender la masa para poner el relleno (carne picada, haba y puerro), cerrar la masa en forma de saquito. Cocerlo al vapor unos 10 minutos. Servir con salsa soja.

## Dificultat

Baixa

## Temps de realització

30 minutos

ORIENTAL  
CUISINE  
Casa de  
BENI-ASIA

Tel. 966494042 - Mov. 625921596

C/ Assegador, 14 Benitachell | Alicante  
[www.beniasia.com](http://www.beniasia.com) - [Janfan@beniasia.com](mailto:Janfan@beniasia.com)

# Ensalada

de habitas a la crema con aliño  
de hierbas y bisbe

## Ingredients

Habitas peladas

Nata

Sal

Pimienta

Albahaca

Cebollino

Menta

Aceite de oliva

Bisbe.



## El.laboració

Salpimentar las habitas y aliñar con aceite de oliva.

Triturar la nata y las hierbas frescas con la Turmix.

Picar en dados el bisbe.

Mezclar todas las preparaciones anteriores y decorar con cebollino picado.

## Dificultat

Baixa

## Temps de realització

15 minutos





# Salteado

## de mollejas con guiso de habas

### Ingredients

Sal  
Ajo  
Cebolla picada  
Habas frescas  
Molleja de cordero  
Pimentón de la vera  
Pimiènta  
Aceite de oliva  
Tomillo fresco  
Perejil  
Brandi



### Dificultat

Baixa

### Temps de realització

30 minutos

### El laboració

Hacer un sofrito con el ajo, la cebolla y el tomate cortado a dados con aceite de oliva.

Añadir pimentón, ahumar y un chorrito de agua.

Colar y refrescar con agua fría.

Añadir las habas al sofrito.

Salpimentar y reservar.

En una sartén muy caliente, añadir aceite y saltear las mollejas hasta que se caramelicen.

Salpimentar y flambear.

Mezclar con el guiso de las habas y servir.

restaurant  
**MONTEVIDEO**  
**STEAK HOUSE**

Ctra. Cumbre del Sol, pol. 4 n° 85  
03726 BENITACHELL (Alicante)  
rtemontevideo85@gmail.com  
Tel. 96 649 31 42

# quesadillas

## de haba

### Ingredients

- 1 Kg de habas
- 3 Cucharadas de aceite
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- Medio pimiento rojo
- Medio pimiento verde
- 1 Cucharadita de comino
- 2 Huevos
- 1 Cucharadita pimentón ahumado
- ½ Taza de cilantro picado
- 1 taza pan rayado
- Aceite freir
- Sal y pimienta al gusto

### El.laboració

Pelar las habas. Hervirlas durante 10 minutos y quitar la piel.

Calentar el aceite en una sartén, freír el ajo, la cebolla y pimientos.

En un recipiente grande, echar las habas y machacar hasta que se haga casi puré. Agregar las verduras fritas y mezclar los condimentos. Hacer una mezcla uniforme.

Poner una tortilla de trigo como base,

poner la mezcla dentro, luego queso y a la sartén sin aceite. Cuando este dorada, darle la vuelta.

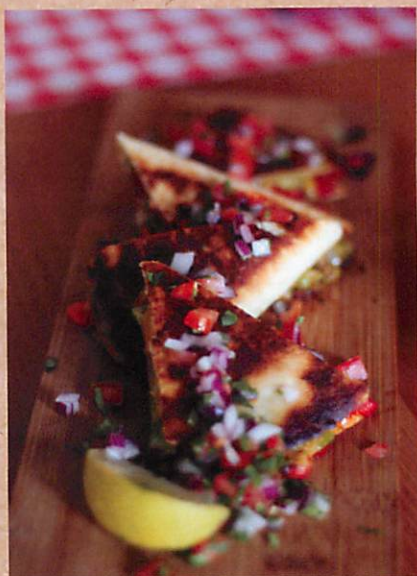
Después cortar, se le puede agregar pico de gallo, más queso, jalapeños o guacamole.

### Dificultat

Mitjana

### Temps de realització

30 min



# RECEPTARI de la fava

## mini hamburguesa



### Ingredients

- 1 Kg de habas
- 3 Cucharadas de aceite
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- Medio pimiento rojo
- Medio pimiento verde
- 1 Cucharadita de comino
- 2 Huevos
- 1 Cucharadita pimentón ahumado
- ½ Taza de cilantro picado
- 1 Taza pan rayado.
- Aceite freir
- Sal y pimienta al gusto

### El.laboració

Pelar las habas. Hervirlas durante 10 minutos y quitar la piel.

Calentar el aceite en una sartén, freír el ajo, la cebolla y pimientos.

En un recipiente grande, echar las habas y machacar hasta que se haga casi puré.

Agregar las verduras fritas y mezclar los condimentos. Hacer una mezcla uniforme.

Hacer las "patties" del tamaño deseado. Si están muy blandas poner en el conge-

lador hasta que estén sólidas y sea más fácil de manipular.

Batir los huevos y pasar las "patties" por huevo y luego por el pan rayado.

Freír a temperatura alta hasta que estén doradas por fuera y calientes por dentro.

Agréglele lo que quiera: bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla,....

Poner en el pan y que aproveche!



### Dificultat

Mitjana

### Temps de realització

30 minuts



# Capuccino de fava i pernil



## Ingredients

*Per al mousse de fava:*

300 gr de faves pelades i cuites

150 ml de nata lleugera

2 clares d'ou

3 fulles de gelatina alimentària

Pebre roig

*Per al cremós de pernil:*

75 gr de pernil a trossos

100 gr de formatge cremós tipo philadelphia

100 gr de nata 35% M.G.

Pebre negre molt

Per a el cruixent de pernil

2 talls de pernil

## El.laboració

**Cruixent de pernil:** ficar els talls de pernil entre dos fulls de paper de forn i en una bandeja. Ficar damunt un pes com un calderet.

Ficar al forn a 180° fins que estiga ben sec. Uns 15 min. Reservar.

**Mousse de faves**

Hidratar les fulles de gelatina 10 min. en aigua freda.

Triturar les faves i la nata en una batedora o robot fins deixar un puré fi i sedós. Ajustar el punt de sal i afegir una miqueta de pebre roig. En una miqueta d'aquest puré i calfant-lo una mica, desfer les fulles de gelatina i afegir a la resta del puré. Muntar les clares a punt de neu. Incorporar les clares al puré poc a poc. Ajustar de sabor i ficar dins d'una manega pastelera i a la nevera per que agafe cos.

**Cremós de pernil**

Triturar el pernil amb un robot fins que estiga ben esmicolat.

Afegir el formatge, la nata i una mica de pebre i mesclar-ho molt bé fins que quede una pasta cremosa. Rectificar de sal.

## Muntatge

En un got menut ficar primer la mousse de faves (¾ parts), després el cremós de pernil i adornar amb el cruixent de pernil

## Dificultat

Baixa

## Temps de realització

1 hora



# faves sacrades

tradicionals amb molletes de capellà

## Ingredients

1 kg de faves tendres  
2 rametes de fonoll  
2 capellanets  
Oli d'oliva  
Pebre roig  
Alls

## El.laboració

Torrar els capellans, preferiblement en una brassa. Treure les molles, afegir oli d'oliva i reservar.

Desengrunar les faves. Picar els alls i en una cassola afegir oli d'oliva i ofegar els alls.

Abans de que agafen color, treure la cassola del foc i afegir una cullerada de pebre roig, remenar i tornar al foc. Afegir les faves i remenar. Anar sacsant la cassola per que no es cremen les faves i coure a foc lent fins que estiguen cuites. 2 minuts abans incorporar les molles de capellanet i listo.



## Dificultat

Baixa

## Temps de realització

½ hora



# coquetes de fava

## Ingredients

Fava  
Ceba  
Fenoll  
Botifarra  
Ou

## El.laboració

Sofregir la ceba, la fava, el fenoll i la botifarra, finalment mesclar tot'en ou.

## Muntatge

En un got menut ficar primer la mousse de faves  $\frac{3}{4}$  parts, després el cremós de pernil i adornar amb el cruixent de pernil



## Dificultat

Baixa

## Temps de realització

30 minuts

*La Cuina de Xaro*

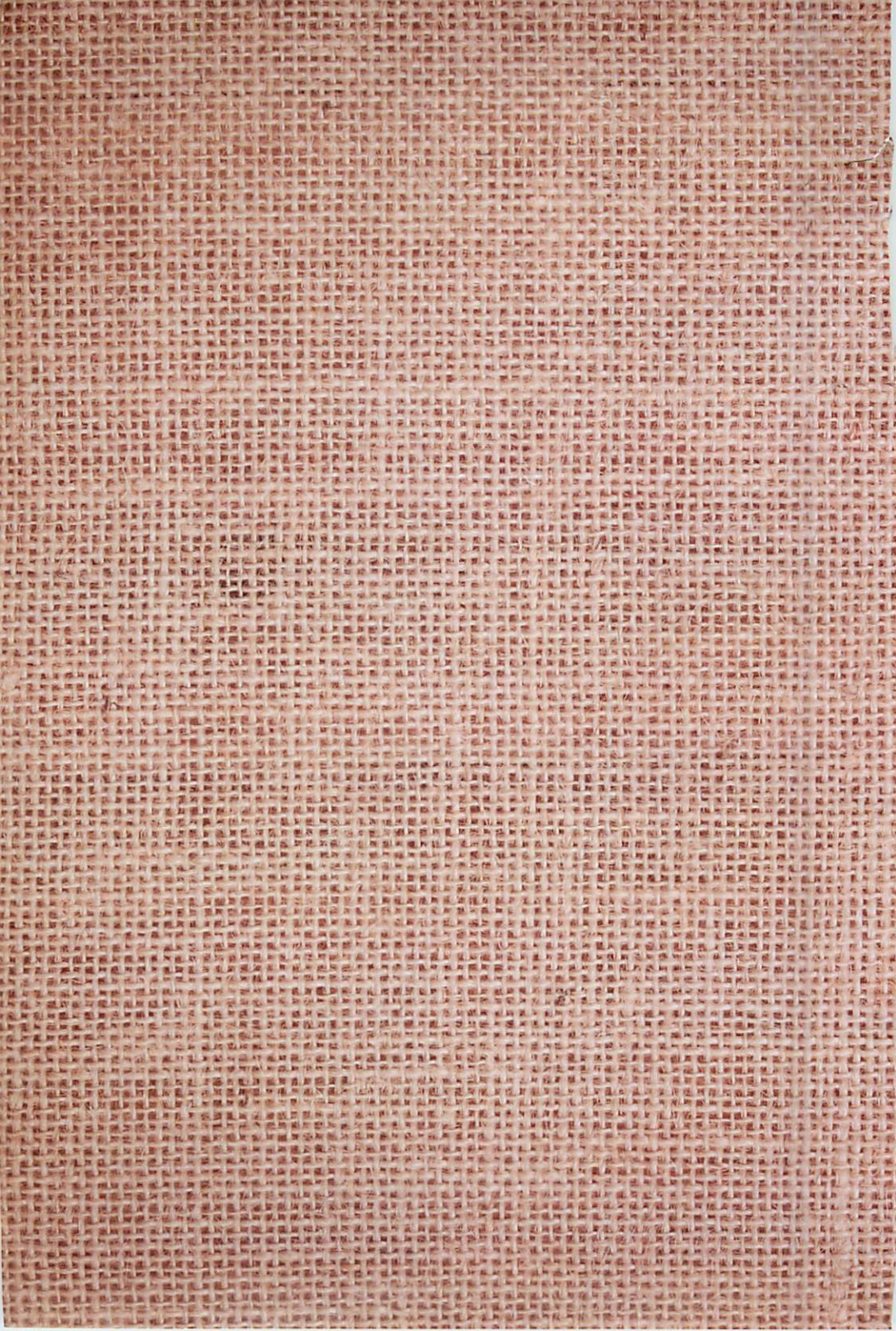
Comidas para llevar - Meals to take away - Servicios de catering - Catering services

Panada Alcasar, n. 10  
Poble Nou de Benitatell

Tel. 654 89 46 02

www.cateringlacuinadexaro.com  
e-mail: lacuinadexaro@gmail.com







Ajuntament del Poble Nou de Benitatxell