

Tourist Info Cullera

Plaza Constitución s/n
46400 Cullera (Valencia)

Tel. +34 96 173 15 86

Whatsapp  +34 661 213 155

visit@cullera.es

www.visit-cullera.com



CULLERA

Ayuntamiento de Cullera

Plaza La Virgen, 5
46400 Cullera (Valencia)

Tel. 96 172 00 00

www.cullera.es

52

setmanes
oportunitats
promocions
esdeveniments
caps de setmana



www.visit-cullera.com



*València
València
Turisme

assemblea de
promoció econòmica
consell de turisme de cullera



visit-cullera



@visit-cullera



visit-cullera



@visit-cullera

Paella de Cullera

La Paella de Cullera

Un plato para el mundo

Paella de Cullera es un plato autóctono de nuestra ciudad, elaborado con productos KM 0 procedentes del mar y los campos cullerenses. Creado por el prestigioso gastrónomo Salvador Gascón, se sirve en más de 40 restaurantes acreditados para ello. Sin duda es el plato más representativo de la cocina local y destaca por su sabor a mar y la calidad de sus ingredientes.



COMIDA PARA LLEVAR

ARROSIKO

960116962 - José Burguera, 7

ATLÁNTIDA PIZZES I MENJARS

961726011/670780488

La Bega, 13

LA CASONA RACÓ DE CULLERA

651680234/960046378

Lope de Vega, 3

RESTAURANTES

ALMA DE MAR

961116899 - Av. del Puerto, 2

ASADOR PALACIOS

961116888 - Madrid, 4

BALTASAR

961720347 - Av. Blasco Ibáñez, 30

BENAVENT

961746001 - Marqués Romana,1

CA PEPA

961730086 - Cabañal, 7

CASA NOSTRA PEQUE

961720152 - Del Riu, 2

CASA RAMÓN

961722066 - Caminàs, 22

CASA ROCHER

961760173 - Nazaret-Oliva, 18

CASA SALVADOR

961720136 - L'Estany Cullera, s/n

CLUB SOCIAL BAHIA-PARK

669787061 - Ctra. al Faro, s/n

D'OR

961722553 - Ctra. del Faro, s/n

EL BLANCO

696474363 - Av. del Dosel

EL DORADO

961724910 - El Dorado (Brosquil)

EL PUERTO

961730267 - Av. del Puerto, 17

EL RINCÓN DEL FARO

961724563 - Ciudades Unidas, 1

EL TÓFOL

676238188 - La Farola, 25

ELS MARTINETS

961722952 - Av. Blasco Ibáñez, 16

FEDE

961760826 - Ctra. Nazaret-Oliva, 16

FLORAZAR

961723126 - Águila, s/n

GRAN VÍA

961722997 - Cabañal, 20

HOTEL CULLERA HOLIDAY

961731555 - Av. del Racó, 27

HOTEL SANTAMARTA

961738029 - Av. del Racó, 52

HOTEL SICANIA

961720143 - Joanot Martorell, 14

JAVIMAR

961725811 - Barcelona, 1

L'ALEGRE

961060428 - Miguel Hernández, 5

LA GOLETA

961738899 - Av. Castellón, 16

L'ILLA

961720843 - La Vinyeta, 3-Urb L'illa

LA MAR SALÁ

961746380 - Av. del Dosel, 49

LOS OLIVOS

961748930

M. Joaquín Rodrigo Vidre, 11

MAR DE ORO

961722941 - Av. Alicante, 8

MARE NOSTRUM II

961720042 - Av. Castellón, 12

OLALA TERRAZA

651680234/960046378

Lope de Vega, 4

RESTAURANTE CLUB DE TENIS

673194275 - Ctra. Nazaret-Oliva

RICARDO

961721178 - Av. Alicante, 2

TOK TOK

961723675 - Músico Salvador Giner

Bajos.(Ed. Florazar I)

VERACRUZ

961721720 - Jaume Roig, 1

VORAMAR

961746515 - Isla Pensamientos, 4



Receta Original

"Paella de Cullera"

Ingredientes:

- Caldo de pescado de roca.
- Langostinos de la lonja de Cullera (2 por persona)
- Sepionet sin tinta y con su melsa (2 por persona)
- Salmonetes, 1 por persona.
- Figatells de escorpa (2 por persona)
- Arroz de la variedad J. Sendra.
- Aceite de oliva.
- Tomate fresco de Cullera para sofreír.
- Pimentón dulce.
- Azafrán de hebra.

Paso 1

Añadir el aceite en el recipiente de la paella y calentarlo a una intensidad media. Poner un poco de sal (sin abusar, ya que el caldo es de pescado y ya lleva oligoelementos saborizantes).

Paso 2

Añadir los langostinos de la lonja de Cullera, sofreírlos 3 min. aprox. y sacarlos de la paella. Después sofreír los sepionets 3 o 4 min. Antes de retirar su tinta conservaremos la melsa, que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.

Paso 3

Tener preparado medio tomate, media cebolla y un diente de ajo, cortados finamente y añadirlos a la paella.

Paso 4

Añadir el arroz y una cucharada de pimentón dulce. Sofreír durante 3 min.

Paso 5

Echar el caldo de pescado (preparado previamente con pescado de roca, más un poco de azafrán de hebra). El hervido del caldo deberá regularse poniendo más o menos intensidad al gas según convenga. Dejar la paella hirviendo durante 14 min. aprox. Luego, bajar la intensidad del fuego. Cuando no quede casi caldo, añadir los langostinos, los salmonetes y los figatells, dejar el fuego encendido entre 3 y 4 min. al mínimo. Apagar el fuego y dejar reposar la paella.

Anotaciones:

El figatell se elabora con la carne de la escorpa. Se especia con sal, pimienta y perejil. Se envuelve en redaño (crepineta o mantellina), que es una telilla grasa que sujeta los intestinos en la cavidad abdominal.



www.visit-cullera.com