

Tourist Info Cullera

Avenida Constitución S/N
46400 Cullera (Valencia)

Tel. 96 173 15 86

culleraplaya@touristinfo.net

www.culleraturismo.com



Ayuntamiento de Cullera

Plaza La Virgen, 5
46400 Cullera (Valencia)

Tel. 96 172 00 00

www.cullera.es



[culleraturismo](https://www.facebook.com/culleraturismo)



[@culleraturismo](https://twitter.com/culleraturismo)



[culleraturismo](https://www.youtube.com/c/culleraturismo)



[@culleraturismo](https://www.instagram.com/culleraturismo)

Paella de Cullera



Ajuntament de Cullera

*València
València
València
Turisme



Cullera*



LA PAELLA DE CULLERA UN PLATO PARA EL MUNDO

Cullera reivindica su condición de cuna y patria indiscutible de la paella de pescado y marisco. Para certificar su hegemonía, organiza un concurso gastronómico de ámbito nacional (23 de mayo 2017), aportando un plato de nueva creación a nuestra cocina, elaborado por el prestigioso restaurador Salvador Gascón: "La Paella de Cullera", que puede degustarse en los mejores restaurantes.

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.

1º.- 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).

2º.- 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.

3º.- Tener preparado 1/2 tomate, 1/2 cebolla y un diente de ajo, cortados finamente y añadirlos a la paella.

4º.- Añadir el arroz y una cucharada de pimentón dulce. Sofreír durante 3 min.

5º.- 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 + o - 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.

RESTAURANTES

Arrosiko

960116962 José Burguera, 7

Asador Palacios

961116888 Madrid, 4

Atlántida pizzes i menjars

961726011/670780488 La Bega, 13

Benavent

961746001 Marqués Romana,1

Ca Pepa

961730086 Cabañal, 7

Caçadors

669787061 Dr. Alemany, 6

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

Casona, Racó de Cullera

651680234/960046378 Lope de Vega, 3

Club de Tennis Cullera

673194275 Ctra. Nazaret-Oliva

Club Social Bahía-Park

669787061 Ctra. al Faro, s/n

Cullera Holiday

961731555 Av. del Racó, 27

D'Or

961722553 Ctra. del Faro, s/n

El Blanco

696474363 Av. del Dosel, 1

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 Ibañez, 16

Fede

961760826 Ctra. Naz-Oliva, 16

Florazar

61723126 Aguila, s/n

Gran Vía

961722997 Cabañal, 20

Hotel Santamarta

961738029 Av. del Racó, 52

Hotel Sicania

961720143 Joanot Martorell, 14

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 Ibañez, 16

Fede

961760826 Ctra. Naz-Oliva, 16

Florazar

61723126 Aguila, s/n

Gran Vía

961722997 Cabañal, 20

Hotel Santamarta

961738029 Av. del Racó, 52

Hotel Sicania

961720143 Joanot Martorell, 14

Javimar

961725811 Barcelona, 1

La Goleta

961738899 Av. Castelló, 16

La Mar Salá

961746380 Av. del Dosel, 49

L'Alegre

961060428 Miguel Hernández, 5

L'illa

961720843 La Vinyeta, 3-Urb L'illa

Los Olivos

961748930 Rodrigo Vider, 11

Mar de Oro

961722941 Av. Alicante, 8

Ricardo

961721178 Av. Alicante, 2

Tok Tok

961723675 Músico Sal. Giner

Veracruz

961721720 Jaume Roig, 1

Voramar

961746515 Isla Pensamientos, 4

Baltasar

961720347 Av. Blasco Ibañez, 30

Mare Nostrum II

961720042/961723942 Av. Castellón, 12

Alma de Mar

961116899 Av. del Puerto, 2

Olala

651680234/960046378 Lope de Vega, 4