



[www.finestrat.org](http://www.finestrat.org)

# FINESTRAT en tu mesa



El sabor del mar Mediterráneo, aderezado con el toque especial e inconfundible de los productos huertanos y de montaña, han hecho que Finestrat sea conocida internacionalmente por su buen yantar.

# ÍNDICE

- 4** intro
- 6** el mar
- 8** la montaña
- 9** la huerta
- 10** la repostería
- 11** los restaurantes
- 13** Receta 1: arròs amb fesols i naps
- 14** Receta 2: arròs a banda
- 15** Receta 3: pebrera tallada
- 16** Receta 4: coca girada





Finestrat, abierta al mar y anclada a la tierra, ha adaptado su gastronomía a la perfección a lo que le proporciona su entorno. El sabor del mar Mediterráneo, aderezado con el toque especial e inconfundible de los productos huertanos y de montaña, han hecho que esta localidad sea conocida internacionalmente por su buen yantar.

Nada es extraño en la gastronomía de Finestrat: las verduras de su huerta, la carne mejor seleccionada y el excelente pescado y marisco de nuestro mar Mediterráneo han posibilitado a lo largo de los años la consolidación de platos de gran tradición que otorgan una personalidad singular a todas sus especialidades culinarias.

El Mediterráneo ha destacado siempre por la riqueza de su cocina, que se define por una perfecta combinación de productos frescos y de calidad que se presentan al visitante como un placer para el paladar ajustado a una dieta muy saludable. Así es Finestrat: un volcán gastronómico que deleita por su sencillez culinaria y que representa una de las señas de identidad de esta localidad.

# EL MAR

Influido por el mar, Finestrat ha hecho arte en la utilización de pescados y mariscos en su cocina a lo largo de la historia. De hecho, no se entendería su gastronomía sin los deliciosos frutos del mar.

Sentarse junto al mediterráneo y degustar su “arros a banda”, “arroz con bogavante”, la “fideua” o calderos de pescado, es un placer que pocos visitantes quieren perderse en su estancia en este municipio.

Mariscos, crustáceos y pescados se caracterizan por su frescura, que viene dada por nuestra proximidad a diversos puertos pesqueros de la comarca. Gambas, bogavantes, centollos,

cangrejos y cigalas, sepias y calamares... ¿Salsas? A gusto del paladar más exigente.

Dorada, lubina, merluza, pescadilla, rape o sardina, entre muchas otras especies y preparadas con las mejores y más variadas técnicas culinarias son siempre del gusto de nuestros visitantes, convirtiendo la comida en un deleite.

Aunque toda succulenta comida que se precie no estaría completa si el entorno no acompaña. El encanto de comer en Finestrat también reside en sus restaurantes a la orilla del mar, donde se perciben los influjos del Mediterráneo más puro.



# LA MONTAÑA



Finestrat también es un pueblo de montaña. Más aún, diríase que es el pueblo de montaña por excelencia de la Costa Blanca. No hay que olvidar que Finestrat nació a los pies del Puig Campana, montaña de 1.410 metros de altitud que domina el paisaje de la comarca de la Marina Baixa.

Por ello, no se podría concebir una gastronomía típica sin los productos que ofrece la propia montaña y su huerta. Así, podemos degustar en sus conocidos restaurantes de montaña sabrosos arroces con conejo, verduras y otras muchas variedades arroceras, amén de las mejores recetas tradicionales de la zona.

La condimentación de estos platos, basada principalmente en el tomillo y en el romero, es toque singular de la cocina de Finestrat. No podemos olvidarnos de los caracoles, que otorgan a muchas comidas una distinción sin igual.

# LA HUERTA

Desde sus orígenes Finestrat y su entorno se han caracterizado por su dedicación a los trabajos agrícolas. Las huertas son ricas en frutas y verduras, naturalmente utilizadas para consolidar la gastronomía local como una de las más variadas y ricas.

De esta riqueza de ingredientes nace su histórico “arròs amb fesols i nap”, su “pebrera tallada” o la “coca girada”, torta rellena de receta antiquísima que sorprende a todos los comensales.

Uno de los platos más reconocidos son las afamadas “tarongetes”, pelotas de carne de cocido que no dejará indiferente a nadie.

Para deleite del paladar, nada mejor que la “coca anflocà”, que utiliza las verduras del tiempo para gozo de vecinos y visitantes.

La fruta también se utiliza tanto para dar un sabor especial a los platos más típicos como para elaborar repostería fina y variada.

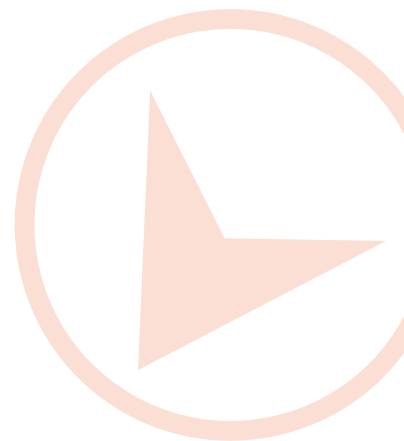
Como centro turístico de primer orden, la industria de la restauración ofrece la más variada gama de cocinas internacionales. Nobleza obligada.

La rica variedad gastronómica de nuestro Finestrat se completa con el acompañamiento de los buenos vinos alicantinos, reconocidos internacionalmente por los mejores sumilleres.



# LOS RESTAURANTES

En Finestrat la ubicación de los restaurantes define en cierta manera el tipo de cocina que se sirve en ellos. Los establecimientos del pueblo se han especializado en carnes, platos típicos de la montaña y la huerta, mientras los restaurantes de La Cala tienen merecida fama por deleitar a sus clientes con su gastronomía típica de productos del mar.



## LA REPOSTERÍA

Propia de una cocina creativa y con el sabor auténtico de las recetas tradicionales, la repostería es una de las más conocidas de la zona. Sencilla y apetitosa, nos endulzará la estancia, completando con gran maestría nuestra ruta por la gastronomía popular de la localidad. Desde luego, la mejor opción del viaje.

Dentro de los postres más típicos nos encontramos con el “arrop amb talladetes”. La utilización de la fruta propia de la huerta, bien elaborada, nos encamina hacia estos postres tan saludables.

# ARRÒS

## AMB FESOLS I NAPS

### Ingredientes para 4 personas:

125 gramos de habichuelas	1 manita, costilla y
2 pencas y 3 nabos	tocino de cerdo
50 gramos de acelgas	1 morcilla
100 gramos de calabaza	4 dientes de ajo
2 patatas y 1 tomate	1 ñora
200 gramos de arroz	Sal, aceite y azafrán

### Elaboración

Poner a remojo la noche anterior las habichuelas. Trocear los ingredientes e introducir en la olla con agua hasta que los cubra. Preparar una picada con la ñora, el tomate y los ajos y agregar a la olla. Cocer durante una hora y añadir el arroz, el azafrán y la sal.

# COCA

## GIRADA

### Ingredientes para la masa

Harina  
Agua  
Aceite  
Sal

### Ingredientes para el relleno

Sardina frita  
Acelgas hervidas  
Cebolla frita  
Morcilla  
Melva

### Elaboración

Poner el agua a hervir y esaldar la harina con una pizca de sal. Añadir el aceite de oliva. Extendemos la masa obtenida haciéndole forma de tortas. Extender el relleno por encima de cada torta y tapar con otra torta. Pintar la superficie con aceite de oliva y pimentón dulce. Hornear durante 20 minutos a 200 grados.





# ARRÒS

## A BANDA

### Ingredientes para 4 personas:

1 Kilo de pescado y marisco variado para caldo.	600 gramos de arroz
6 patatas medianas	2 dientes de ajo
2 tomates maduros	1 rama de perejil
1 cebolla	Azafrán
	Sal

### Elaboración

Se trocean las patatas y se sofríen junto a las cebollas y un tomate. Se añade un poco de sal y agua. Cocer a fuego medio durante 30 minutos. Añadir el pescado, rebajar el fuego y mantener la cocción durante 15 minutos más.

Una vez obtenido el caldo, sofreír en una paella un tomate maduro picado, los dientes de ajo y el perejil. Agregar azafrán al gusto y el caldo de pescado.

Cuando rompa a hervir, se sofríe el arroz, se añade agua y se deja cocer hasta que se reduzca el caldo, puede añadirse al final de la cocción mariscos como cigalas o gambas.

Esta exquisitez normalmente se acompaña con salsa “all i oli” (ajo y aceite), imprescindible en la cocina de la Costa Blanca.



# PEBRERA TALLADA

## Ingredientes para 4 personas:

200 gramos de pimiento verde partido en trozos pequeños.	3 dientes de ajo.
Un tomate maduro.	25 gramos de almendras.
200 gramos calabaza.	Aceite.
2 rebanadas de pan del día anterior.	100 gramos de sangatxo de atún (previamente desalado).
Una ñora.	Perejil y sal.

## Elaboración

Desalar el sangatxo durante 30 minutos. Sofreír en un caldero de hierro la ñora y los pimientos troceados y reservar.

En el mismo aceite utilizado, sofreír el tomate troceado y agregar la calabaza, las patatas, los pimientos ya sofritos y el sangatxo. Dejar cocer en el caldo que desprenden.

En un recipiente aparte sofreír las almendras y las rodajas de pan, incorporar la ñora y majar junto con el perejil, la sal y el ajo. Agregar agua y dejar cocer a fuego lento durante 30 minutos y no perder tiempo en disfrutar de uno de los manjares más elogiados de la cocina mediterránea, de la que el municipio de Finestrat es puerto destacado.



## DATOS DE INTERÉS

### Accesos:

**Finestrat** se encuentra a sólo 8 minutos de Benidorm y a 50 kilómetros del aeropuerto internacional de El Altet.

Por carretera se accede a través de la autopista AP-7, por la salida 65-A. Desde allí, la carretera CV-767, conecta con la localidad en pocos minutos.

También se puede acceder directamente desde la nacional N-332.

### Cómo llegar:





# finestrat

## TOURIST INFO FINESTRAT

Teléfono: 96 680 12 08

Email: [touristinfo@finestrat.org](mailto:touristinfo@finestrat.org)

## TOURIST INFO FINESTRAT POBLE

Teléfono: 96 587 88 34

Email: [touristinfopoble@finestrat.org](mailto:touristinfopoble@finestrat.org)

[www.finestrat.org](http://www.finestrat.org)



**Ayúdanos: Recicla**

