

información turística

plano ubicación



Información Turística

+34 96 585 13 11

www.visitbenidorm.es



✂ Receta de Bollo de San Blas

Ingredientes:

- 500 gr. de harina de maíz
- 500 gr. de almendra molida con piel
- 500 gr. de azúcar
- 6 huevos
- 1'5 vaso (de los de agua) de aceite
- 1 limón rallado
- Canela y azúcar para espolvorear

Preparación:

Se baten los huevos y se añade el azúcar, el aceite, la harina, la ralladura de limón y la almendra molida. Se prepara la masa trabajándola mucho con las manos, hasta unir bien todos los ingredientes. Con las manos untadas en aceite, hacer unas tortitas, sobre papel vegetal, de aproximadamente un centímetro de grosor y del tamaño deseado, y espolvorearlas con azúcar y canela. Se introducen al horno, previamente calentado a 150°-160° hasta que estén hechas.



✂ Receta de Arroz de Boquerones y Espinacas

Ingredientes:

- 18 boquerones
- 1/2 paquete de espinacas lavadas y troceadas
- 200 gr. de arroz
- 700 ml. de agua o caldo de pescado
- 1 tomate pequeño
- 2 dientes de ajo
- 2 ñoras
- Un poco de perejil
- Sal, aceite y azafrán o colorante alimentario



Preparación:

Limpiar las ñoras, sofreír, y apartarlas para que se enfríen. Picarlas en un mortero junto con los ajos, el perejil y un poco de sal. Reservar la salsa. Limpiar el pescado quitándole las cabezas y las tripas, salarlo. En el aceite de freír la ñora y en la cazuela donde vayamos a preparar el arroz, darle una vuelta al pescado, sin pasarlo mucho, sacarlo y reservar.

Añadir al aceite el tomate rallado, el arroz y la picada del mortero, mezclarlo todo e incorporar las espinacas, envolviéndolas con el arroz hasta que éstas estén pochadas. Añadir el agua o el caldo, rectificar de sal y añadir el azafrán o colorante alimentario.

Mientras todo esto empieza a hervir, quitaremos las espinas al pescado, de manera que nos queden filetes, que incorporaremos al arroz 2 ó 3 minutos antes de terminar su cocción. Hemos de tener en cuenta que es un arroz meloso o caldoso y que su punto de cocción es más bien al dente, por lo tanto, hay que vigilarlo, ya que los arroces con pescado se pasan antes que cualquier otro tipo de arroces.

city&beaches

Benidorm

BENIDORM

GASTRONOMÍA





Benidorm

Gastronomía

La tradición, la cultura y el modo de vida de una sociedad se refleja en su gastronomía. Pescados y salazones del Mar Mediterráneo, verduras y frutas de la huerta, y almendras y aceite de oliva de la montaña conforman la base de nuestra cocina, tan sabrosa como saludable.

Mucha, variada, buena y con sabor 100% mediterráneo. Así es la gastronomía de Benidorm, parte fundamental de las vacaciones de miles de turistas. En los últimos años se ha hecho una apuesta fuerte y decidida por poner en valor la cocina que se hace en la ciudad a través del Benidorm Gastronómico, una iniciativa que incluye diversas jornadas y actividades para acercar y dar a conocer la oferta culinaria a precios asequibles. Aunque estas jornadas se celebran en momentos puntuales del año, la cocina y los platos que les dan forma se pueden encontrar en las cartas de restaurantes y gastrobares durante los 12 meses, salvo en el caso de determinados pescados o productos de temporada.



de cuchara

Cuando el invierno da sus últimos coletazos, a finales de febrero, y cuando la meteorología invita más a los guisos, se celebran las Jornadas de la Cuchara, en las cuales los fogones se llenan de calderos de pescado o de carne, de potajes de legumbres acompañadas de productos de mar o montaña, de olleta, de cocido con las tradicionales pelotas valencianas o al estilo madrileño, de gazpacho... Porque en cuestiones de cuchara, en Benidorm se encuentran desde recetas típicas de la zona hasta platos de otras regiones de España, como el País Vasco, Asturias o La Mancha.

arroz

Nuestros arroces van más allá de la tradicional paella. Los hay secos, melosos y caldosos; de mar, de montaña (ojo en traducciones: de pescado, marisco, carne) o de verduras. Estando en una localidad de pasado marinero es imprescindible probar los de pescado. Entre ellos, el más tradicional y típico de Benidorm es el de boquerones y espinacas, un caldoso al que en ocasiones se añade calabaza. En otoño, durante las Jornadas de los Arroces, cita imprescindible para los amantes del arroz, los establecimientos participantes ofrecen cada día una receta diferente de este plato.

de tapas

Ir de tapas es una de las costumbres más españolas que existen y Benidorm es un paraíso del tapeo. Varias calles del casco antiguo están repletas de establecimientos especialistas en tapas y pinchos. Se trata de la calle Santo Domingo –más conocida como la de 'los vascos'– y alrededores, una auténtica ruta urbana en la que las vitrinas de cada bar y restaurante muestran una extraordinaria variedad de este producto tan típico. Dentro del Benidorm Gastronómico existe una Semana de las tapas y pinchos.



Benidorm



carnes, pescados y mariscos

De la lonja directamente a la mesa. Los pescados y mariscos frescos que jalonan las cartas de los restaurantes llegan en su mayor parte de las cercanas lonjas de Villajoyosa, Dénia y Santa Pola, salvo algunas especies que no se encuentran en el Mediterráneo y que son traídas de otros caladeros. Acompañadas de verduras o de entrantes como calamar a la plancha o una buena ensalada son, al igual que las carnes, una opción muy recomendable.

cocina internacional

Como cualquier ciudad cosmopolita y abierta, en Benidorm se pueden encontrar restaurantes especializados en cocinas de diversos países del mundo: italianos, asiáticos, chinos, griegos, franceses... En pocos lugares de la Península uno puede tomarse un auténtico english breakfast –con sus huevos y alubias– o un fish & chips elaborado absolutamente al estilo inglés.

dulces y postres

En la repostería destacan el bollo de San Blas, que se confecciona para esta festividad de primeros de febrero y consiste en una deliciosa torta de almendras y azúcar, y los pastissos de boniato. Éstos se elaboran en época navideña, están rellenos de una masa de boniato, y tienen forma de empanadilla. Todos estos platos y dulces los podemos encontrar en multitud de establecimientos de la ciudad.

enoturismo

Toda buena comida debe regarse con un buen vino y los restaurantes de la ciudad cuentan con completas y variadas cartas de caldos de diferentes denominaciones de origen, incluidas Valencia y la provincia de Alicante. A cinco kilómetros de Benidorm, en Alfaz del Pi, las Bodegas Mendoza, elaboran vinos tan reconocidos como el Santa Clara, y realizan periódicamente visitas que incluyen catas de sus vinos. Una oportunidad única de hacer enoturismo a muy poca distancia del mar. Otras bodegas de la zona, Bodegas Bocopa, disponen del Señorío de Benidorm, un tinto y chardonay inspirados en la ciudad.