

## Entrants - Salmorres i Salaons



## Entrants - Salmorres i Salaons

### mitjana:

No votes yet



Others

Close

Un capítol que mereix una rellevància especial són les salmorres i les salaons que, igual que els embotits de porc, no són altra cosa que antigues preparacions destinades a evitar la descomposició de la carn dels peixos capturats per tal d'allargar-ne el temps de consum.

Conserves naturals d'antecedents mil·lenaris, com ratifiquen les nombroses restes arqueològiques localitzades a les colònies fenícies, cartagineses i romanes del litoral valencià i alacantí, sobretot Benidorm i la Vila Joiosa. Hui encara les salaons de tonyina, melva, bonítol i bacoreta proporcionen peces de sabors molt cotitzats pels experts -tonyina de tronc o de sorra, moixama, ovades, bull, budellet, espineta- que intervenen en ensalades, bullits, sofregits i guisats (borreta, pebrereta, pericana) extraordinàriament succulents.

Un paper semblant en la conservació de la carn és el que tenen els embotits de porc - botifarres, llonganissa fresca, llonganissa de Pasqua, estreta i prima, blanquets, xoriços i sobrassades típiques de la Marina- que intervenen en determinats arrossos i olletes o es consumeixen després d'un lleu saltat. Embotits singulars, en la preparació dels quals s'intueixen llunyanes influències morisques, i amb sabors en què afloren tocs de canyella, clavell, fruits secs i llavorettes.

•



Coca farcida [1]

Una de les receptes més populars amb diferents presentacions que es poden trobar en molts forns de la Comunitat Valenciana. Està elaborada sobre una massa de farina i o...



Borreta de melva [2]

Plat intrínsecament unit a la gastronomia de localitats de la costa nord alacantina com Benissa o Xàbia, elaborat a partir del salaó de melva, amb el toc tradicional qu...



Tonyina marinada a les set espècies [3]

Deliciosa tonyina marinada, una recepta tradicional però amb el toc oriental de les espècies. El plat perfecte per als amants del peix i els salaons.



Petxines de pelegrí rostides amb carxofes i pedrers [4]

Els sabors del mar i de la terra es donen la mà en aquesta original recepta, capaç de satisfer els paladars més exigents. La recepta és per a quatre persones.





## Valora i compartix

**mitjana:**

No votes yet



Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.