

Olles i guisats

Olles i guisats

mitjana:

No votes yet

Others

Close



En la cuina valenciana el capítol que concerneix els plats d'ebullició també té una importància rellevant. Impossible no fer esment del conjunt d'olles i olletes i tarongetes (facedures, farcidures o pilotes) en què intervenen carn de porc, embotits, carabasses, bledes, penques, grans de blat, cigrons, fesols i arròs. Des de la comarca dels Ports fins al Baix Segura, a tota la Comunitat es fan olles singulars.

Amb l'olla de recapte, típica de la ciutat de Morella, que conté hortalisses, llegums i carns, i carn salada i fumada de vaca; l'olla de cardets, on intervenen cards, bledes i fesols, i l'olla barrejada, els ingredients principals de la qual són carn de corder, cansalada i cigrons, Castelló pot presumir d'un receptari notable dins dels plats de calent. Especialitats poderoses a les quals sumen en la mateixa província l'olla de la Plana i l'olla xurra.

A la muntanya d'Alacant i a l'interior de València, l'olleta constitueix el plat suprem. Plat suculent -un dels més refinats espanyols-, símil de potatge caldós, de sabor intens i molt perfumat per la fragància aromàtica dels embotits, que una vegada desgreixat arriba a un punt sublim. Hi ha diverses classes d'olles que moltes vegades revesteixen caràcter commemoratiu, com succeeix amb l'olla de Sant Blai, típica de Bocairent, i que sovint s'allarguen i es desdoblen per a donar lloc a altres receptes que prolonguen l'aprofitament del plat durant els dies posteriors a una festivitat determinada

Així succeeix amb l'olla de Nadal: el primer dia es pren la sopa, les pilotes de carn i la resta de la carn i embotits; el segon dia, l'arròs amb el caldo; i el tercer dia, la roba vella preparada amb les carns sobrants picades sofregides amb tomaca i ceba. Ritual gastronòmic del qual sobreviuen els brillants testimonis literaris de Blasco Ibáñez en la seua novel·la Arroz y Tartana, i Teodor Llorente i Falcó en Memorias de un setentón.

Encara que no siga més que per una qüestió de suculència, entre les olles d'hivern i els gaspatxos i guisats de muntanya valencians hi ha una relació de familiaritat innegable. Els gaspatxos de la Vall de Cofrents, els de la zona del Vinalopó i els de la Plana d'Utiel, no són altra cosa que estofats de carn de caça (llebre, conill de muntanya i perdiu) finament esmicolades, que es traven amb trossets de coca de pa sense rent. Una cosa semblant a una lasanya de caça.



Olleta [1]

L'olleta és el plat més representatiu a la zona de la muntanya d'Alacant i a l'interior de València. Es tracta d'un putxero suculent, similar a un potatge caldós però d...



Allipebrà d'angules [2]

El guisat d'anguiles amb all i pebre (una salsa feta amb all i pimentó) és, sens dubte, un dels plats més genuïns de la Comunitat Valenciana i un dels més famosos, després de la paella. És propi de...





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.