



Con  
*sabor*  
a *Elda*

10 POSTRES  
TRADICIONALES



ciudad de elda  
turismo

# Con *sabor* a *Elda*

10 POSTRES TRADICIONALES



Recetas: Consu Rico

[www.lacocinadeconsu.es](http://www.lacocinadeconsu.es)

## *Índice recetas*

Brazo de gitano con crema pastelera, **4**

Toña de patata, **6**

Torta boba de almendra, **8**

Saginoso, **10**

Perusas, **12**

Piña rellena de crema, **14**

Tarta de turrón con chocolate, **16**

Rollitos de vino, **18**

Flan de cerezas, **20**

Buñuelos de viento, **22**

### Edita y Coordina

Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Elda

### Fotografías

Consu Rico

### Maquetación

Tábula

### Impresión

Quinta impresión

## Prólogo

Uno de los grandes maestros en nuestra época moderna culinaria, Juan Mari Arzak, dijo una vez en una entrevista, *“lo que cocino yo es muy fácil, lo que hacen los demás me parece complicado”*. El bueno de Juan Mari quiso decir algo parecido a un pensamiento que tengo sobre la cocina tradicional de las abuelas, la auténtica cocina de familia, de raíz, donde sólo ellas sabían cada uno de los secretos en sus fogones. Imaginar otra época sin tanta tecnología, controlar tiempos de cocción, temperaturas, medidas, sabores, etc., con solo una mirada lo ejecutaban a la perfección.

En este libro precisamente, tenemos la oportunidad de replicar platos y recetas de nuestros ancestros en nuestros hogares, y a la vez poder seguir enseñando parte de nuestras raíces a los que vendrán. Como en su día pasó de padres a hijos y de hijos a nietos.

Ojalá estos manjares se sigan elaborando de forma tradicional con el paso de generaciones y podamos disfrutar los sabores del pasado en el futuro.

Aunque mi labor como cocinero profesional es bien distinta a la de cocinar en casa, las recetas son básicamente iguales a las puramente cotidianas, lo cual me hace sentirme orgulloso a la hora de ejecutar estos platos en cualquier lugar, llevando el nombre de Elda y su gastronomía a cualquier rincón del mundo. Por otro lado, siempre digo, *“las recetas no son exactas, son orientativas. Hay que adaptarlas a cada uno sin perder la esencia”*.

Sólo con leer los títulos de estas exquisiteces, las papilas gustativas empiezan a salivar sin apenas darme cuenta, y es que en este pequeño recetario encontraremos las principales delicias de nuestra ciudad y parte del Valle.

Es para mí un orgullo formar parte de este maravilloso libro, aportando mi granito de “harina”, con unas pocas palabras gastronómicas elaborando este prólogo. Espero lo disfruten tanto como lo hago yo a diario con pasión y amor por la cocina.

“

**Amo el camino y las experiencias que descubro en él.**

**¿Como llamaría a mi cocina? Natural.**

**¿Mi herramienta preferida? El sabor.**

**Pablo Montoro**

*Cocinero*

*Mintoro*



# Brazo de gitano con crema pastelera



6 25m

## Ingredientes

### Crema pastelera

**250** ml de leche

**2** yemas de huevo

**70** g de azúcar

**2** cucharadas de Maicena

### Bizcocho

**6** huevos

**6** cucharadas de azúcar

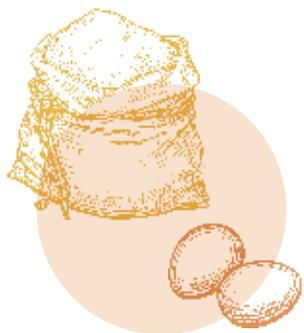
**3** cucharadas de harina

**3** cucharadas de maicena

Medio sobre de levadura

Royal

Azúcar glass



## Elaboración de la Crema Pastelera

1. En un vaso mezclamos las yemas de huevo, la maicena y el azúcar, y batimos.
2. Ponemos la leche en el fuego, y cuando hierva le incorporamos la mezcla anterior. Lo removemos bien hasta que espese. La retiramos y dejamos enfriar.

## Elaboración del Bizcocho

1. Batimos las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén espumosas.
2. A continuación, montamos las claras de huevo a punto de nieve, y le añadimos el resto del azúcar y las yemas que hemos batido antes. Seguimos batiendo hasta que todo esté bien integrado.
3. En un bol mezclamos la harina, la maicena y la levadura, y se la incorporamos a la masa hecha anteriormente. Lo hacemos con una cuchara y con movimientos envolventes hasta que los ingredientes estén bien incorporados, formando una masa. Esta masa la ponemos en una bandeja con papel de hornear.
4. Horneamos a 170 grados unos 15 minutos.
5. Sacamos el bizcocho del horno y lo cubrimos con la crema pastelera, y se va enrollando poco a poco para que no se rompa. Finalmente espolvoreamos con azúcar glass.



# Toña de patata



## Ingredientes

**600 g** de harina de fuerza

**250 g** patata hervida

**3** huevos

Ralladura de limón y naranja

**50 g** de levadura de panadería o fresca

**250 g** de azúcar

**125 g** de aceite

**1** huevo batido para pintar las toñas

## Elaboración

- 1.** Previamente, se hierve la patata.
- 2.** En un bol batimos los huevos, el azúcar, la patata hervida, el aceite, la levadura y la ralladura de naranja y limón hasta que los ingredientes estén bien integrados.
- 3.** Le añadimos la harina y mezclamos con una cuchara. Finalmente amasamos durante 5 minutos hasta que nos quede una masa elástica. Si se nos pega la masa nos ponemos un poco de aceite en las manos, así será más fácil manejar la masa.
- 4.** Hacemos una bola con la masa y la tapamos con un paño. La dejamos reposar durante 1 hora. Pasado este tiempo, dividimos la masa en cuatro y formamos las toñas, las tapamos y las dejamos que leven unas 3 horas.
- 5.** Finalmente pintamos las toñas con huevo batido y espolvoreamos con azúcar. Las metemos al horno 12 minutos a 180 grados.





# Torta boba de almendra



## Ingredientes

- 3** huevos
- 200 g** de azúcar
- 100 g** de aceite oliva
- 1** yogurt natural
- 100 g** de harina
- 70 g** de almendra molida
- 1** sobre de levadura Royal

## Elaboración

- 1.** En un bol batimos los huevos junto con el azúcar.
- 2.** A continuación, le añadimos el yogurt, la harina, la almendra y la levadura y seguimos batiendo con movimientos suaves hasta que todos los ingredientes estén integrados.
- 3.** Ponemos la masa en un molde y la espolvoreamos con azúcar.
- 4.** Finalmente la ponemos en el horno a 170 grados, con calor arriba y abajo, durante 30 minutos.





# Saginosa



4 20m

## Ingredientes

**250** ml de agua

**125** ml de aceite de girasol

Ralladura de un limón

**1** rama de canela

**4** huevos pequeños

**250** g de harina

Una mezcla de azúcar y canela molida

## Elaboración

- 1.** En un cazo calentamos el agua, el aceite de girasol, la rama de canela y la ralladura del limón.
- 2.** Cuando empiece a hervir lo retiramos del fuego, quitamos la rama de canela, le añadimos la harina y lo mezclamos bien con una cuchara de madera.
- 3.** Seguidamente le añadimos los huevos y lo batimos.
- 4.** Untamos la bandeja del horno con manteca o mantequilla y ponemos encima la masa hecha anteriormente. La espolvoreamos con la mezcla de azúcar y canela.
- 5.** La horneamos 15 minutos a 180 grados.
- 6.** Cuando saquemos la bandeja del horno, observaremos que por el efecto del calor se han formado arrugas de forma incontrolada, dándole a la saginosa su característico aspecto. Para que esas arrugas no bajen y se pierdan, hay que darle un pequeño golpe a la bandeja.





# Perusas



6 30m

## Ingredientes

**150 g** de harina

**7** yemas de huevos pequeños

**1** huevo entero pequeño

**1** cuchara colmada de azúcar

**250 ml** de aceite de oliva suave

**125 ml** de anís seco

**100 ml** de aceite girasol

Media cucharadita de levadura

Azúcar glass

## Elaboración

1. En un bol batimos el azúcar, el aceite, el anís, la levadura, las 7 yemas y un huevo entero.
2. Una vez batido, vamos añadiendo la harina poco a poco, y el aceite de girasol y con las yemas de los dedos amasamos de abajo para arriba, hasta conseguir una masa espesa.
3. En una bandeja de horno ponemos papel de hornear y, para formar las perusas, vamos añadiendo con una cuchara la masa, dejando un espacio entre perusa y perusa ya que crecen al hornearse.
4. Precalentamos el horno a 200 grados 2 minutos. A continuación, lo ponemos a 150 grados e introducimos las perusas unos 20 minutos.
5. Dejamos que se enfríen, y por último las espolvoreamos con azúcar glass.





# Piña rellena de crema



## Ingredientes

Media Piña Natural

Crema Pastelera

**4** yemas de huevo

**400 g** de leche

**35 g** de Maicena

**60 g** de azúcar

**1** cucharada de azúcar vainillada



## Elaboración

### Elaboración de la Crema Pastelera

1. Mezclamos las yemas con la maicena.
2. En un cazo incorporamos la leche con el azúcar y lo ponemos al fuego. Lo removemos con unas varillas y cuando hierva le añadimos la mezcla de las yemas y la maicena.
3. Seguimos removiendo 2 minutos hasta que la crema espese. Lo apartamos del fuego y la dejamos enfriar.

### Elaboración de la Piña

1. Vaciamos la piña con un cuchillo, y la pulpa la partimos a trozos pequeños.
2. Nos quedaría rellenar la piña y para ello empezamos con trocitos de piña, y encima le echamos la crema pastelera, volvemos a echar otra capa de trocitos de piña, y así sucesivamente hasta que se terminen los trozos de piña. Tened en cuenta que la última capa debe de ser de crema pastelera.
3. Por último, le echamos azúcar encima y la quemamos con un quemador.



# Tarta de turrón con chocolate



## Ingredientes

### Base de galletas

**150 g** de galletas tipo María

**75 g** de mantequilla

### Crema de chocolate

**160 g** de chocolate

**150 ml** de leche

**2** hojas de gelatina

**40 g** de azúcar

**200 ml** de nata para montar

### Crema de turrón

**150 g** de turrón blando de Jijona

**200 ml** de nata para montar

**150 ml** de leche

**30 g** de azúcar

**1** sobre de cuajada

## Elaboración

### Base de galletas

**1.** Lo primero que haremos será triturar las galletas, se puede hacer con la picadora o bien metiéndolas en una bolsa y pasándoles un rodillo.

**2.** Seguidamente las ponemos en un bol, les añadimos la mantequilla y vamos mezclando. La masa resultante la ponemos en un molde chafándola para que quede una fina base de galletas, y la dejamos en el frigorífico unos 15 minutos. El molde que he utilizado es de 20 cm.

### Crema de chocolate

**1.** Ponemos a hidratar la gelatina durante dos minutos.

**2.** A continuación, ponemos en un cazo al fuego con la leche, el chocolate rallado, el azúcar y la nata, y removemos continuamente. Cuando empiece a hervir echamos la gelatina y la dejamos en el fuego durante 2 minutos, removiendo.

**3.** Incorporamos la crema encima de la base de las galletas, y la dejamos enfriar en el frigorífico mientras preparamos la crema de turrón.

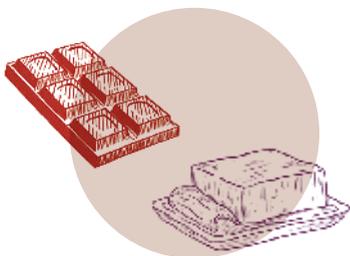
### Crema de turrón

**1.** Rallamos el turrón.

**2.** El sobre de cuajada lo disolvemos en la leche.

**3.** En un cazo al fuego ponemos la nata, el azúcar y el turrón rallado, y cuando empiece a hervir, le incorporamos la leche con la cuajada disuelta que hemos preparado anteriormente. Con una varilla lo movemos bien durante 1 minuto.

**4.** Incorporamos la crema de turrón encima de la crema de chocolate, y lo dejamos en frigorífico unas 3 horas para que enfríe.





# Rollitos de vino



## Ingredientes

**125** ml de aceite de oliva

**65** ml de vino blanco

**250** g de harina

Medio sobre de levadura tipo  
Royal

**75** g de azúcar glass

## Elaboración

- 1.** Batimos el aceite y el vino, y le incorporamos la harina y la levadura y con la ayuda de una cuchara lo mezclamos. A continuación, amasamos con las manos durante 1 minuto.
- 2.** Tomamos pequeñas porciones de masa y formamos pequeñas bolitas, les hacemos un agujero en el centro con el dedo, y así formamos los rollitos.
- 3.** Los ponemos en el horno unos 15 minutos a 180 grados.
- 4.** Una vez los saquemos del horno, los espolvoreamos con azúcar glass.





# Flan de cerezas



## Ingredientes

**100 g** de cerezas

**100 g** de azúcar

**200 g** de miga de pan

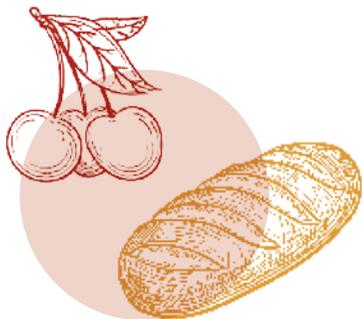
**200 ml** de leche

**1** cucharada de mantequilla

**2** huevos

## Elaboración

- 1.** En un cazo ponemos las cerezas sin hueso, el azúcar y la mantequilla, y dejamos en el fuego durante 15 minutos sin parar de remover.
- 2.** Ponemos la miga de pan en remojo con la leche durante 15 minutos.
- 3.** Seguidamente batimos la miga de pan remojada con la leche (también añadimos la leche que ha quedado de remojar el pan), los huevos, las cerezas con el azúcar y la mantequilla, y lo batimos bien hasta que estén todos los ingredientes integrados. Nos quedará una crema.
- 4.** Caramelizamos el molde y le incorporamos la crema anterior. Lo ponemos en el horno 30 minutos a 180 grados.





# Buñuelos de viento



## Ingredientes

**250 ml** de leche

**250 g** de harina

Medio sobre de levadura en polvo

Ralladura de naranja

**1** huevo

Azúcar

Aceite

## Elaboración

- 1.** Batimos la leche, el huevo, la harina, la levadura y la ralladura de la naranja hasta que estén todo bien integrado y nos quede una masa fina y sin grumos. La dejamos reposar unos 10 minutos.
- 2.** Con el aceite bien caliente, y la ayuda de dos cucharas, iremos poniendo pequeñas porciones de masa en el aceite y las freiremos durante unos 2 minutos, dándoles vueltas para que no se quemen. De esta manera se forman los buñuelos.
- 3.** Ponemos los buñuelos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite, y por último los rebozamos con azúcar.



# Con sabor a Elda

