

# ARROZ MELOSO DE COLIFLOR, AJOS TIERNOS Y BACALAO

**INGREDIENTES** (4 personas)  
400 gr de arroz  
150 gr de bacalao desmigado  
190 gr de colifloren taquitos  
100 gr de ajos tiernos  
100 gr de tomate frito  
100 gr de cebolla  
3 litros de caldo de pescado  
150 mililitros de aceite de oliva  
1 cucharada de pimentón  
Azafrán o colorante  
Sal

- 1 Poner a remojo el bacalao, durante unos 30 minutos. Después se escurre y reserva.
- 2 Hacemos un sofrito con aceite y tomate. Se añade la coliflor y los ajos tiernos, posteriormente añadimos el pimentón, removiendo lo más rápido posible y con cuidado que no se queme.
- 3 Incorporar después el caldo. Cuando rompa a hervir, añadir el arroz y el bacalao, y se mantiene a fuego medio.
- 4 Sazonar al gusto y dejar hirviendo unos 20 m.



04

SABOREA  
EL PUIG



# L' aigua fresca

Avenida Blasco Ibáñez, 1,  
46540 El Puig de Santa Maria, Valencia  
Teléfono:960 04 18 17  
laiguafresca@hotmail.com  
www.facebook.com/LAiguaFresca

El bar-cafetería L'Aigua Fresca abrió por primera vez sus puertas el 17 de Noviembre de 2012. Es un local abierto, con mucha luz, en el que se cuidan todos los detalles, la decoración, la cocina vista al cliente, la atención en el servicio, y sobre todo, la calidad de las propuestas gastronómicas que ofrece. Su lema es "¿Eliges lo que comes, o comes lo que te ponen?"

La cocina apuesta por los productos frescos y caseros. Una de sus especialidades son las patatas bravas, con una presentación y sabor originales. En la bebida también cuidan los detalles, ofreciendo vinos mayoritariamente valencianos.

La sepia tierna, su bacalao fresco, las cazuelas de huevos rotos y su solomillo de cerdo con una salsa sabrosa y diferente, le han valido para ocupar un espacio destacado en la gastronomía local.



04 SABOREA  
EL PUIG



El Puig de Santa María se sitúa a 14 km de la ciudad de Valencia y cuenta con 4 kilómetros de playa. Ofrece una perfecta fusión entre su rica gastronomía mediterránea y un valioso patrimonio cultural.

El Monasterio de Santa María de El Puig, (Monumento Histórico-Artístico Nacional) fue erigido por orden de Jaume I en 1237. El Museo de la Imprenta y las Artes Gráficas, con una reproducción exacta de la prensa de Gutenberg. La Cartuja de Ara Christi (Bien de Interés Cultural), la Torre de Guaita, la montaña de La Patà con restos del castillo y los Refugios y Trincheras de la Guerra Civil.

El Puig de Santa María destaca por su apuesta por la Gastronomía Mediterránea Saludable, con propuestas innovadoras y productos, que se pueden degustar en los diferentes restaurantes de la población. Las Jornadas Gastronómicas que se organizan anualmente en el mes de abril y la Ruta de la Tapa, en el mes de junio, son las mejores épocas para conocer de cerca la rica, variada e innovadora gastronomía mediterránea local.

  
**TOURIST  
INFO**  
961 959 029

[elpuig@touristinfo.net](mailto:elpuig@touristinfo.net)  
[www.elpuigturistico.es](http://www.elpuigturistico.es)



AJUNTAMENT del  
Puig de Santa Maria  
[www.elpuig.es](http://www.elpuig.es)

**El Puig**  
de Santa Maria