

# CALAMAR RELLENADO CON HABITAS



01

SABOREA  
EL PUIG

## INGREDIENTES (4 personas)

70 g Calamar  
30 g Habitas tiernas  
10 g Ajos tiernos  
2 g Menta fresca  
10 g Aceite virgen extra  
3 g Perejil  
3 g Ajo  
3 g Zumo de limón  
1 g Sal  
5 g Vinagre balsámico

- 1 Limpiar en agua el calamar, cortar el tubo y secar.
- 2 Poner a reducir el vinagre balsámico hasta que tenga consistencia de caramelo.
- 3 Hacer una picada Meri con el ajo, perejil, aceite, sal y unas gotas de limón.
- 4 En una sartén con un poco de aceite saltear los ajos tiernos, añadir mas tarde las habitas y unas hojas de menta picada. Reservar.
- 5 Hacer la porción de calamar a la plancha.
- 6 Emplatar en forma de tubo. Rellenar con las habitas. Decorar con las patas y con un cordón de balsámico y otro de picada Meri.



alhacena

Avda. Virgen del Puig, 36  
46540 - El Puig de Santa María  
Tel. 96 147 13 40  
[www.restaurantealhacena.es](http://www.restaurantealhacena.es)  
[www.facebook.com/restaurantealhacena](https://www.facebook.com/restaurantealhacena)

Restaurante Alhacena, local con gran prestigio en toda la comarca de L'Horta Nord, fue fundado en 1992 por los hermanos Alguacil, con muchos años de experiencia en el sector hostelero. El restaurante Alhacena ofrece a sus comensales cocina tradicional de mercado con ese toque de creatividad que realza y da originalidad a todas sus elaboraciones.

Algunas de las especialidades de su chef son los Arroces, melosos y secos, las carnes gallegas y de León, sus pescados y mariscos del Mediterráneo, su gazpacho de caza o a la marinera y para poner un punto final su deliciosa repostería donde sobresale un inigualable tiramisú.

Sin duda es el lugar ideal para disfrutar de los placeres de la buena mesa y de la belleza de la zona, una de las zonas costeras más atractivas de la provincia de Valencia. Si buscas comer o cenar en un restaurante que te ofrezca aparte de tranquilidad y paz, una cocina tradicional con un toque creativo y utilizando en su elaboración las mejores materias primas, el restaurante Alhacena es el lugar perfecto.



01 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 gran patrimonio cultural.

El Monasterio de Santa María de El Puig, (Monumento Histórico-Artístico Nacional) fue erigido por orden de Jaume I en 1237. Entre el patrimonio resaltamos: 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 de temporada, 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 El Puig  
961 959 029

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



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