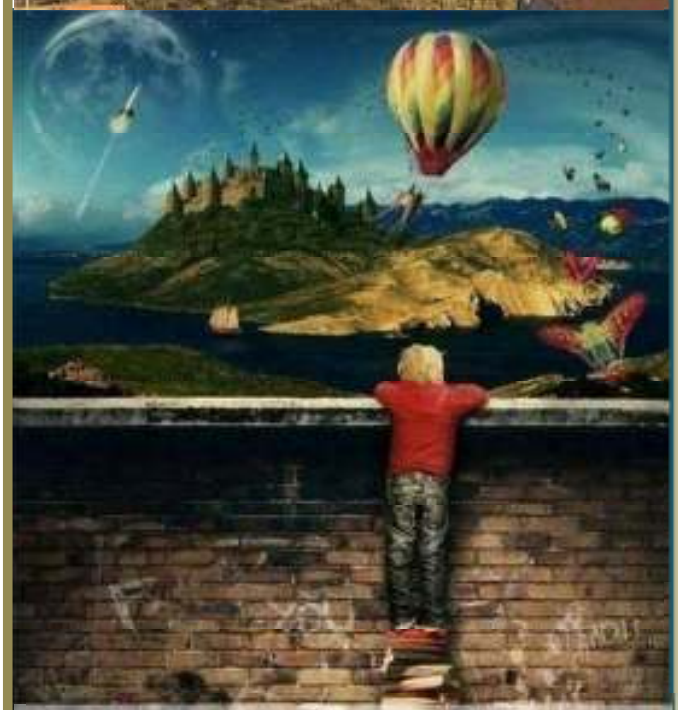
Boletín de Información y Difusión de la Cultura Valenciana

El Micalet

Subvencionado por la Generalitat Valenciana

Asociación Comunidad Valenciana

Palmar 2163 – Tel.: 24085943 – Web: valenciauruguay.org.uy - Facebook: Asociación Comunidad Valenciana de Montevideo
Boletín Bimestral N° 145 – Mar/Abr 2021 – Redactora Responsable: Mariela García Boronat – E-mail: smdotta@adinet.com.uy



En este número:

Pág.

2 Actividades 2021

3 CASAL ESPAÑA ARENA de VALENCIA

5 El lèxic de: *"Les Fruites""*

6 Recull de Premsa

7 Recull de Premsa en valenciã

8 Los Castillos más bonitos de Alicante

12 VALENCIA en Imágenes

14 Villa Amparo

15 Bioparc

16 Mujeres valencianas que han hecho historia

17 Museo de Bellas Artes de Valencia

19 Receta salada: *"Salmorreta"*

20 Receta dulce: *"Mona de Pasqua"*

ACTIVIDADES 2021

MARZO

DOMINGO 21 **PAELLA DE FALLAS 2021: 13.00 hrs**. La misma será preparada como siempre, por nuestro chef Mariano Martínez. Siguiendo los protocolos sanitarios, y de igual manera que lo realizáramos en el 2020, la Comisión Directiva servirá los platos en bandejas para viaje, las que se podrán retirar de la Asociación (Palmar 2163) para disfrutarlas en los hogares, a partir de las 13.00 hrs. Por razones de organización, habrá plazo para abonar el costo correspondiente hasta el jueves 18 de marzo. Consultas y reservas al whatsapp 094442892 (Sandra).- Asimismo, les invitamos a colaborar en forma solidaria con la "Olla y Merendero del Barrio Casavalle", que ha solicitado el apoyo de la Asociación. Quienes quieran sumarse a la propuesta, podrán acercar un alimento no perecedero el día que retiren la paella de la sede y con posterioridad, será entregado en nombre de los socios y amigos de la Asociación.

ABRIL

MIÉRCOLES 7 **CORAL LA SENYERA– Hora: 17.30.** Comienzan los ensayos de la coral bajo la dirección de la Prof. Sandra Scorza, cumpliendo con todas las medidas sanitarias para cuidar a los que decidan sumarse a la propuesta. Comunicarse con la Profesora al whatsapp 091004579

SÁBADO 10 **TALLER LITERARIO: VÍA ZOOM – Hora: 17.00.** Comenzará con un miniciclo de dos talleres sobre "Uruguayos de Francia: Isidoro Ducasse, Jules Laforgue y Jules Supervielle".

Comisión Directiva - Período Dic 2019-Dic 2021

Cra. Sandra Dotta Coev (Presidente)
Sr. José Luis Poveda Hernández (Vicepresidente)
Sr. Manuel Hernández Roca (Secretario)
Sra. Amparo Valero Vallés (Tesorera)
Sra. Josefa Ferriz Cervera (Vocal)

Comisión Fiscal - Período Dic 2019-Dic 2021

Dra. Fiorela Martínez García (Presidente)
Sra. Adriana Boero
Dr. Javier Hernández Rodríguez

CASAL ESPAÑA ARENA de VALENCIA

Nota extraída de LAS PROVINCIAS – 6 de marzo , 2021

Las obras del Casal España Arena de Valencia cumplen ocho meses y más allá del edificio que **se está cimentando en estos momentos en el solar colindante a las calles Antonio Ferrandis, Ángel Villena y Bomber Ramón Duart**, la dotación de contenidos del recinto –la madre del cordero– se está tejiendo a fuego lento.

El Arena, como pabellón, va a ser mucho más que un recinto deportivo para la ciudad pero es cierto que, con la inercia de polo de atracción de eventos de la colindante L'Alqueria del Basket, en el cajón hay **proyectos muy ambiciosos que tienen como punto de partida la pelota naranja**.

La ACB quiere realizar la primera Copa del Rey que sea posible en el recinto una vez que se abran las puertas y la Euroliga, cuando entre en juego el pabellón, también cuenta con albergar una Final Four en los próximos años. **La joya de la corona, el evento exclusivo de baloncesto, es el partido oficial que la NBA organiza cada temporada en Europa**. Esa es, hablando del basket, el objetivo más ambicioso que no tenga que ver con un campeonato futuro, como un Eurobasket o un Mundial.

El comisionado de la NBA, Adam Silver, tiene desde el pasado verano en su despacho toda la información y posibilidades técnicas que va tener el Casal España Arena. Como sugiere su primera palabra, Valencia quiere convertirse en la casa de la NBA en Europa. **Un privilegio que nunca ha tenido ninguna ciudad española (Madrid y Barcelona lo intentaron sin éxito)** y que en el viejo continente sólo han disfrutado Londres y París.

Las obras, tal y como pudo confirmar esta redacción, están cumpliendo los plazos pero nadie quiere pillarse los dedos dentro de Licampa 1617 (la empresa promotora creada por Juan Roig para que canalice la inversión de 220 millones en el proyecto). El expediente marca en noviembre de 2022 la entrega de llaves y, tras la puesta a punto, el primer trimestre de 2023 para su inauguración. No se cometerán pasos en falso, con lo que a día de hoy es complicado poner fecha exacta. Si la apertura llega después de febrero de 2023, la Copa del Rey de baloncesto que se celebrará en el recinto será en 2024. Otro de los objetivos del Casal España Arena pasa por, ademas de convertirse en uno de los iconos arquitectónicos de Valencia –polo de atracción para el turismo– afianzar su impacto en la sociedad. Según el último informe realizado por el Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas este espacio contribuirá a generar aproximadamente 300 puestos de trabajo (directos e indirectos) y un impacto económico (PIB) en la ciudad superior a los 10 millones de euros anuales.

Más allá del deporte, la gestión cultural será la joya de la corona. Para ello, se ha creado una empresa junto a Arena Alive, sociedad que pertenece al grupo The Music Republic, llamada València 5 Estrellas. Esta será la sociedad operadora responsable de gestionar el recinto y sus instalaciones complementarias. «Nuestro objetivo es construir un Arena que ofrezca una experiencia de alta calidad, no sólo del evento en sí sino de todo aquello que lo rodea, tanto para el espectador, el organizador y resto del personal implicado», valoró Víctor Sendra, director gerente de Licampa 1617, a LAS PROVINCIAS. El recinto contará con tres terrazas en sus tres niveles, una de 650 metros cuadrados en el anillo superior, otra de 900 en el anillo principal y una en el acceso desde la calle, que contará con una extensión de 2.800 metros cuadrados. Tres zonas de ocio totalmente integradas y que contarán con servicios de restauración y ocio. Serán el hito arquitectónico.

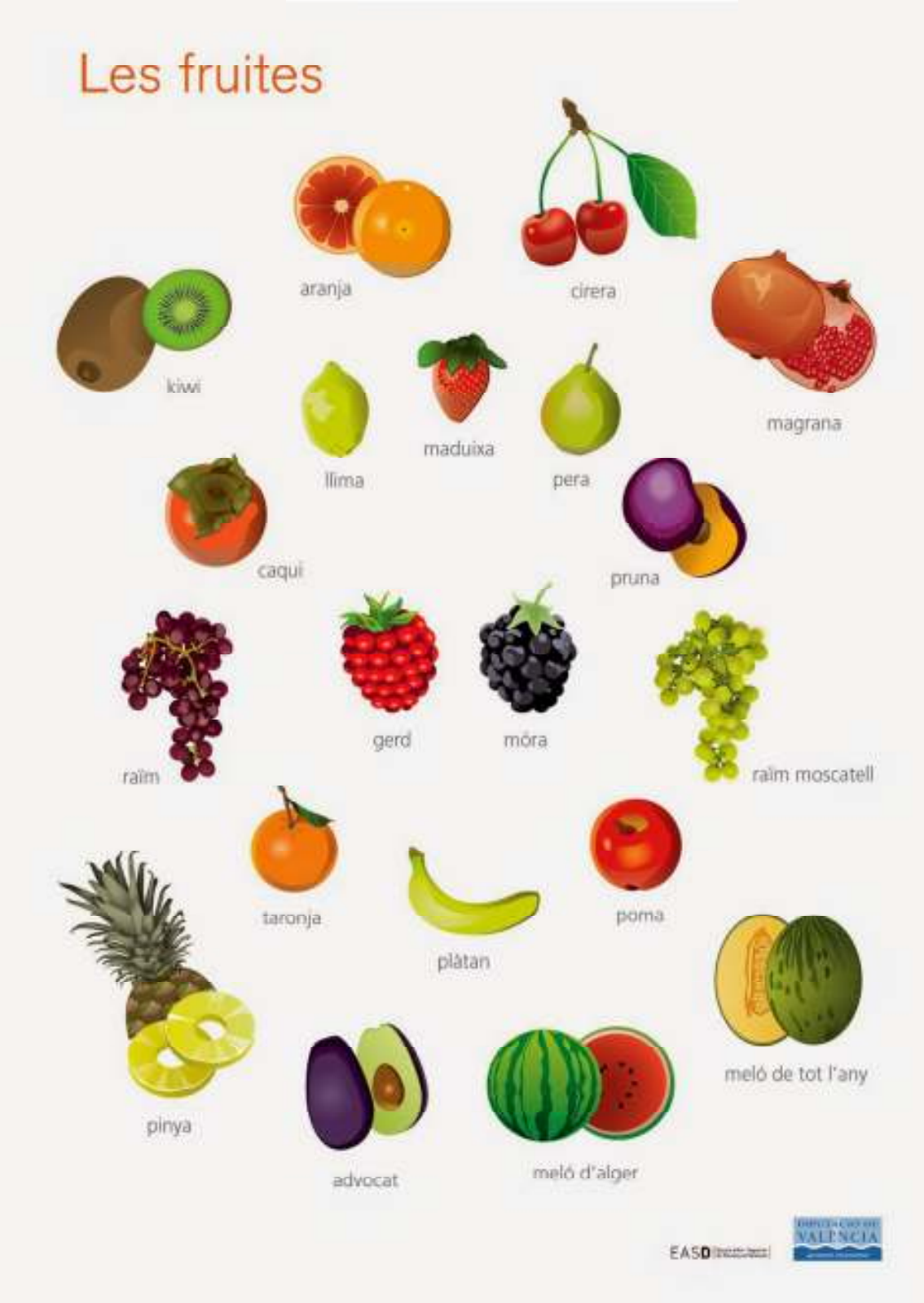
Con los turnos de trabajo ya establecidos, donde Ismael Padilla ejerce el cargo de coordinador general de la construcción y Víctor Ferré es el director técnico, **la previsión hasta final de 2020 es de 26 millones de inversión en la obra**. Para el resto, **Juan Roig ya ha aprovisionado a Licampa 1617 de los 220 millones que serán necesarios para finalizar la obra en su conjunto**, donde 183 son los que irán destinados al recinto principal, 15 para el aparcamiento subterráneo, 8 para el aparcamiento en altura, 4 para el parque de 20.000 metros cuadrados que se construirá en el solar que dejará el actual colegio Les Arts tras su demolición, 8 para la construcción del nuevo centro educativo y 2 para la urbanización.

Más allá del recinto del Arena, la actuación más importante en cuanto a obras llegarán con los dos aparcamientos. El cubierto de cinco alturas estará situado en una parcela de 4.704 metros cuadrados, contará con 520 plazas y con una altura que llegará a los 21,50 metros.

La separación entre edificaciones será de 12,9 metros con respecto a la Fonteta y 19,25 metros con los edificios residenciales más próximos. El suelo de la parcela es el delimitado por la Avenida Hermanos Maristas y la Calle Pintor Gassent. Colindante a ese parking de cinco alturas estará, en la llamada Parcela 2, el estacionamiento subterráneo de 19.919 metros cuadrados del Arena.

La previsión total de plazas de aparcamiento, entre las dos dotaciones, es de 1.654 vehículos.

El lèxic de…


Les fruites
aranja
cirera
kiwi
magrana
llima
maduixa
pera
caqui
pruna
raïm
gerd
móra
raïm moscatell
taronja
plàtan
poma
pinya
meló de tot l'any
advocat
meló d'alger
EASD
VALÈNCIA

RECULL DE PREMSA – RECULL DE PREMSA

Los 12 restaurantes del Grupo Saona que abrirán este 2021

Levante – 08/03/2021

La firma valenciana de restauración Grupo Saona prevé abrir hasta doce locales a lo largo del 2021 que se sumarán a los veintiséis con que ya cuenta entre la Comunitat Valenciana y Madrid que dan empleo a medio millar de trabajadores.

El Grupo Saona, participado por el fondo de capital de inversión Miura, es una cadena de restauración con foco en la cocina mediterránea fundada en València en 2013.

Así se ha iluminado la Ciutat de les Arts i les Ciències para conmemorar el 8M

Levante – 08/03/2021

Puig fecha en mayo la llegada del turismo extranjero a la Comunitat

Las Provincias – 08/03/2021

Mayo es el objetivo ara la llegada del turismo extranjero, especialmente procedente de países de la Unión Europea, a la Comunitat Valenciana. Eso es lo que desea el presidente de la Generalitat, Ximo Puig.

El jefe del Consell también destacó ayer la relevancia de la puesta en marcha del pasaporte de vacunación para que se abra la movilidad de personas dentro de la UNE, según señaló Puig en el programa matinal de A3 Espejo Público.

La pandemia dispara el auge de la sanidad privada con tres hospitales más en Valencia

Las Provincias – 07/03/2021

En la actualidad, la Comunitat cuenta con 63 hospitales con 13.985 camas, según los últimos datos difundidos por el Ministerio de Sanidad. De ellos, 39 son públicos (11.532 camas) y 24 privados (2.453 camas). Con estas cifras, en la comparativa actual, el 61,9% de los centros son públicos y el 38,1% privados. En relación a las **camas**, el 82,5% sería la oferta de los primeros y el 17,5% restante, de los segundos. Sin embargo, con las tres futuras aperturas, los porcentajes varían sensiblemente hasta el 59,1% de centros públicos y el 40,9% privados. En relación a las plazas hospitalarias el 80,8% serán camas de los primeros y el 19,2% restante, de los segundos.

RECULL DE PREMSA EN VALENCIÀ

La variant britànica s'expandeix a la Comunitat Valenciana

Levante –08/03/2021

La soca británica i la seua relació amb la quarta onada de coronavirus és motiu de preocupació per a les autoritats. Les seues característiques (és més contagiosa i més letal) requereixen que la desescalada es duga a terme amb peus de plom. La variant britànica de la COVID-19, la coneguda científicament com a B.1.1.7., representa ja quasi un de cada tres casos nous de coronavirus a la Comunitat Valenciana. Així es desprén de l'últim informe del Ministeri de Sanitat sobre la circulació d'aquestes mutacions del virus a Espanya, que xifra en un 29 % els casos positius corresponents a la variant descoberta a la tardor al Regne Unit.

Oltra reconeix que la recomanació sobre els dies lectius de Falles i Magdalena va ser "molt apressada"

Europa Press – 06/03/2021

Els anticossos de la vacuna de Pfizer bloquegen la variant britànica

Europa Press – 08/03/2021

Un estudi liderat per IrsiCaixa ha demostrat que les persones que han passat la infecció per Sars-CoV-2 i les que han rebut dos dosis de la vacuna de Pfizer-BioNtech generen anticossos amb capacitat de bloquejar tant el virus original com la variant britànica.
Els anticossos de la vacuna de Pfizer bloquegen la variant britànica
Els resultats de l'estudi, compartits en bioRxiv, també apunten al fet que els anticossos se'n van perfeccionant dins del cos: els qui van passar la infecció en la primera onada i, per tant, es van infectar amb la variant original del virus, tenen més capacitat de bloquejar la variant britànica sis mesos després de la infecció respecte a l'inici, informa aquest dilluns IrsiCaixa en un comunicat.

Mercadona evita utilitzar 700 tones de plàstic verge anuals amb una nova ampolla de suc

Europa Press – 06/03/2021

Mercadona ha introduït a totes les botigues de la cadena una nova ampolla de suc elaborada 100% amb plàstic reciclat, per la qual cosa deixa d'utilitzar 700 tones de plàstic verge a l'any, cosa que "fomenta l'economia circular i disminueix l'impacte ambiental".

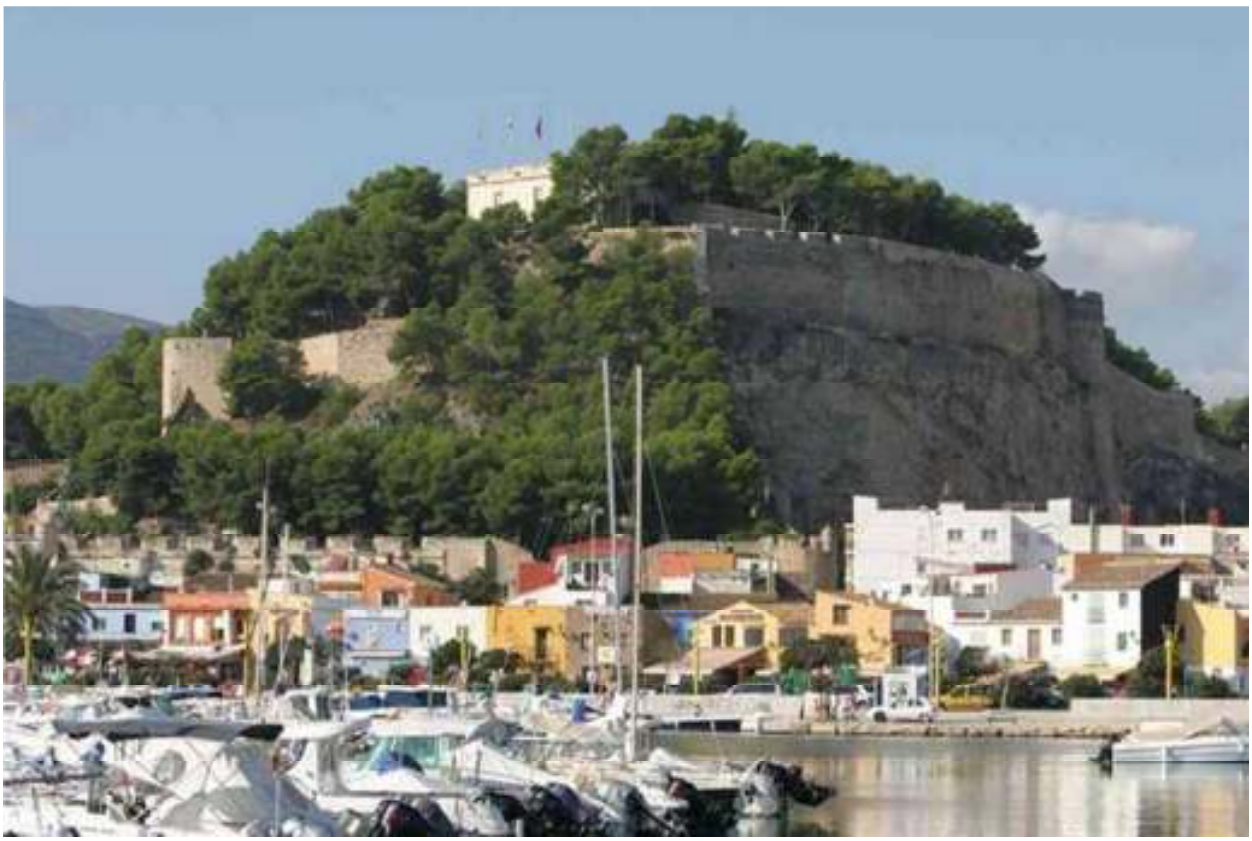
Los Castillos más bonitos de Alicante

CASTILLO DE VILLENA

CASTILLO DE BANYERES DE MARIOLA

CASTILLO DE CASTALLA

CASTILLO DE DENIA



CASTILLO DE ELCHE

CASTILLO DE GUADALEST

CASTILLO DE SANTA BÁRBARA

CASTILLO DE ONIL

VALENCIA en IMÁGENES

Iglesia San Nicolás

Torre de Serranos

Villa Amparo: la singular casa de Antonio Machado en Valencia

Villa Amparo es una de las casas más singulares de Valencia. Lo es por su decoración exterior, en tonos amarillos y verdes, su arquitectura y su historia. Este **chalé de Rocafort** fue la casa del poeta Antonio Machado **entre 1936 y 1938**, en plena Guerra Civil.
Un espacio huertano que acogió además a la familia del poeta, entre madre, heranos y sobrinos. Aquí vino a refugiarse Machado tras el estallido de la Guerra en Madrid. Junto con otros muchos intelectuales que se mudaron a Valencia y, tras una confiscación del gobierno republicano, ocuparon la finca de Villa Amparo de Rocafort.

Durante 2 años Machado residió en esta casa hasta que tuvo que mudarse de nuevo a Barcelona ante el avance de las tropas franquistas. Un corto periodo de tiempo que valió para convertir esta casa en un mito de la literatura y la historia de España.

Hoy, quienes se acercan a esta villa verán frente a la puerta **una escultura que representa a Antonio Machado**, además de una placa que conmemora los hechos históricos.

La casa **fue adquirida por la Generalitat Valenciana en 2018 por valor de 1,4 millones de euros**. Su estado actual es de abandono, pero recientemente Las Provincias ha adelantado que será rehabilitada en 2022 por parte de la Conselleria de Cultura para convertirse en «La casa de los poetas». Y es que Machado recibió aquí a personajes históricos como Octavio Paz, Rafael Alberti, Max Aub, María Zambrano y Pablo Neruda, entre otros.

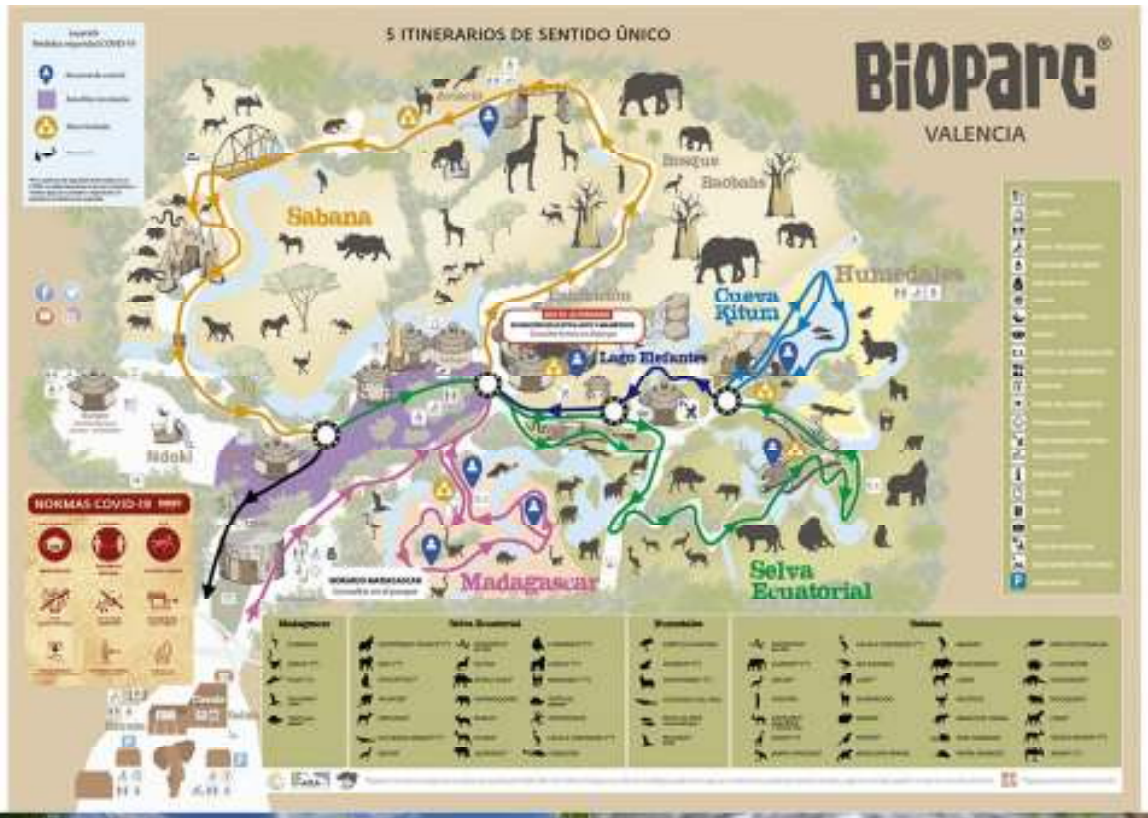
BIOPARC

Ubicado en la extremidad oeste del Jardín del Turia. Sustituyó al Zoo de Viveros de Valencia fundado en 1965 y cerrado en 2007, y se inauguró el 27 de febrero de 2008.

Especializado en la fauna africana, está dividido en cuatro zonas representando cuatro biomas: sabana seca, sabana húmeda, bosques del África ecuatorial y Madagascar.

Realizado por la sociedad Rain Forest Diseño, su diseño oculta las barreras entre público y animales (jaulas, verjas, etc.) dando la sensación de que el visitante se adentra en el hábitat del animal.

En su primera fase cuenta con 100.000 metros cuadrados de superficie y alberga a más de 800 animales de 116 especies del continente africano en grandes espacios que reproducen el hábitat de cada animal.



Mujeres valencianas que han hecho historia

Isabel de Villena

Nació en 1430 en Valencia y está considerada la primera escritora en valenciano que tuvimos. Se le identificaba como **una mujer adelantada a su tiempo**, con ideales feministas en contra de obras misóginas de la época. Escribió en valenciano su obra *Vita Christi*, una de las piezas más importantes de la literatura del siglo XV. Murió en una epidemia de peste en 1490.

María Cambrils

Natural de El Cabanyal, fue una escritora y **de las más importantes activistas feministas durante el siglo XIX y XX en España**. Es autora de libros que han asentado las bases del feminismo socialista de los años 20, como *Feminismo Socialista*. Escribió en todos los diarios obreros de la época y mantuvo contacto con otras mujeres clave en la historia de España, como Clara Campoamor.

Concha Piquer

De la voz de esta valenciana salió **una de las coplas más famosas de España**. Es historia de la música con canciones como *Ojos verdes* o *Tatuaje* y **su característica voz sonó en Estados Unidos** durante 5 años. Después de su periplo por Broadway, regresó a España. En Valencia se la pudo ver en El Grao, Gandía, o en los teatros Apolo y Kursaal.

Guillermina Medrano

Su nombre figura en los anales de la historia de nuestra ciudad por ser **la primera concejala que tuvo el Ayuntamiento de Valencia**. Fue durante el final de la II República y se presentó en las listas del Frente Popular. Después **emigró a Estados Unidos**, donde desarrolló el resto de su vida antes de volver a Valencia definitivamente con la llegada de la democracia. Ayudó también a la Biblioteca Valenciana a elaborar un detallado y valioso fondo sobre el exilio español en América.

Mavi Mestre

Pasará a la historia por ser la primera mujer que ha ocupado el cargo de Rectora en la Universitat de València. El hito ha tenido lugar esta misma semana y **rompe una tendencia de más de 500 años en la que solo hombres habían ocupado el puesto**. Es catedrática de Psicología Básica y licenciada en Filosofía y Ciencias de la Educación, en las especialidades de Psicología y de Ciencias de la Educación.

Pilar Mateo

Saltamos hasta nuestro siglo para hablar de **una de las científicas valencianas más relevantes** de la última década. Entre sus logros, destaca el haber elaborado una pintura que permite matar a los pequeños insectos que transmiten graves enfermedades como malaria, dengue o chagas. Un proyecto de gran utilidad para viviendas en zonas en vías de desarrollo. También, **fue finalista del Premio Princesa de Asturias de Cooperación Internacional** y obtuvo el premio Unicef Comité Español a la promoción de la salud y el medio ambiente.

Museo de Bellas Artes de Valencia

El **Museo de Bellas Artes de Valencia** (en valenciano, **Museu de Belles Arts de València**) es un museo de titularidad estatal, gestionado por la Generalidad Valenciana. Por la importancia de sus colecciones, es uno de los primeros museos de pintura de España, siendo un claro referente en cuanto a maestros valencianos antiguos. Es de relevancia internacional su colección de tablas góticas valencianas de los siglos XIV y XV, si bien algunas de sus joyas más conocidas son el *Autorretrato* de Velázquez y dos de maestros italianos: un retablo completo de Gherardo Starnina y una *Virgen con el Niño y donante* de Pinturicchio.

Historia

En 1913, mediante un real decreto de 24 de julio, el Museo queda desligado oficialmente de la Real Academia de Bellas Artes de San Carlos, convirtiéndose desde entonces en una institución autónoma dependiente del Estado y regida por un Patronato.
Durante la Guerra Civil el Museo, por aquel entonces situado en el antiguo convento del Carmen Calzado, fue desmontado y usado como almacén del Tesoro Artístico, y se trasladaron parte de sus fondos a Madrid y fueron depositados en el Museo del Prado.
D. Manuel González Martí, director del Museo, una vez acabada la Guerra Civil gestionó la recuperación de estos fondos y encargó un informe el 5 de septiembre de 1939, que evaluase los daños sufridos por el edificio conventual durante la contienda con la intención de rehabilitarlo, no se llevó a cabo, tomándose la decisión de trasladarlo entonces al Colegio Seminario de San Pío V.

El Edificio

El Colegio de San Pío V, actual sede del Museo de Bellas Artes de Valencia, fue fundado por el Arzobispo Juan Tomás de Rocabertí para formación de sacerdotes. Proyectado por Juan Pérez Castiel en 1683, su ejecución se demoró hasta bien entrado el siglo XVIII. Está compuesto por dos partes: el colegio y el templo.

Colección

El Museo de Bellas Artes de Valencia se caracteriza por su gran variedad y por permitir una correcta lectura, amplia y continua, de los movimientos y géneros de la pintura desde el siglo XIV hasta principios del siglo XX. De alguna manera refleja toda la fructífera cantera de artistas valencianos en diferentes periodos de la historia de la pintura, y en especial en:

- El gótico internacional, destacando nombres como Miquel Alcanyís, Antoni Peris, Pere Nicolau y Gonçal Peris.
- El renacimiento valenciano bajo la influencia del Quattrocento italiano, Leonardo da Vinci, Rafael, así como de Sebastiano del Piombo, destacando figuras como Vicent Macip, Yáñez de la Almedina o Joan de Joanes.
- Inicios del Barroco bajo la influencia de Caravaggio, destacando figuras como Francisco Ribalta, Pedro Orrente o Jerónimo Jacinto de Espinosa.
- El neoclasicismo, destacando figuras como Maella, Vergara, Palomino o Bonanat.
- Transición del siglo XIX al XX, bajo la influencia de las corrientes francesas desarrolladas en el siglo XIX, destacando figuras como Sorolla, Pinazo, Cecilio Pla, Fillol o Muñoz Degrain.

Del museo en su conjunto destaca sobre todo la extraordinaria colección de primitivos valencianos, representativos de la pintura gótica de estilo internacional, destacando las obras maestras de Gonçal Peris Sarrià. De la pintura hispana con influencia flamenca destaca la tabla *La Virgen con el Niño* (*Virgen de la Leche*) de Bartolomé Bermejo. De las obras del renacimiento, destaca la obra de Yáñez de la Almedina, Joan de Joanes y la obra del manierista Luis de Morales, del barroco destaca la obra de **Diego Velázquez y de Tomás Yepes**, de la transición al siglo XIX el conjunto de obras de **Francisco de Goya,** y por último del siglo XIX, las colecciones de **Ignacio Pinazo**, **Joaquín Sorolla**, **Cecilio Plá y Antonio Muñoz Degrain**, junto con la importante colección de paisajistas españoles del siglo XIX.

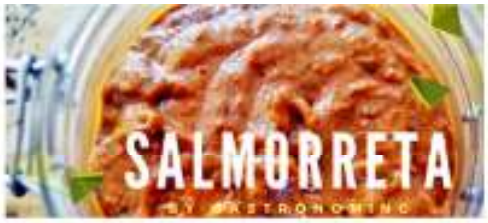
Goya
Sorolla

MUSEU
BELLES ARTS
VALÈNCIA

El Pueblo.
El Pueblo

Cocinamos a la Valenciana

Receta Salada



"Salmorreta"

Ingredients:

3 ñoras
6 dents d'all
1 branca de jolivert fresc
1 tassa de tomaca natural ratllat o triturat
1 doll d'oli d'oliva verge extra
1 pessic de sal al gust

Preparació

Neta de llavors i branca central les ñoras, deixa tan sols el fruit trossejat per a utilitzar-ho. Prepara en una paella, un doll d'oli prou complit i calfa-ho. Una vegada llest, afig els trossos de ñora sense deixar de voltejar-los perquè no es cremen. Veu a poc a poc i a foc mínim un minut, prepara les dents d'all tallats en quatre llesques.

Afig-los també a la ñora. Deixa daurar dos minuts i trosseja el jolivert fresc per a afegir-ho i que sofrija tot junt. Mantín a foc davall i daura tots els ingredients sense deixar de moure durant aproximadament tres minuts. Aboca a continuació la tomaca natural triturat, afig un poc de sal per a donar-li un punt i deixa que sofrija dos minuts més. Tapa la paella per a evitar esguitades i es quede la salsa massa seca. Acabat de fregir tot, aboca el contingut d'este sofregit en un recipient per a triturar i integra tots els ingredients.

La salmorreta ha de quedar amb un aspecte i textura de pasta que es dissol quan vages afegint la resta dels ingredients en la paella. Així de fàcil i ràpid tindràs llista esta típica salsa samorreta per a adobar paelles o arrossos. Mereix molt la pena tindre a mà sempre i estem segurs de que no et decebrà

"Salmorreta"

Ingredientes:

3 ñoras
6 dientes de ajo
1 rama de perejil fresco
1 taza de tomate natural rallado o triturado
1 chorro de aceite de oliva virgen extra
1 pellizco de sal al gusto

Preparación

Limpia de semillas y rama central las ñoras, deja tan solo el fruto troceado para utilizarlo.

Prepara en una sartén, un chorro de aceite bastante cumplido y caliéntalo. Una vez listo, añade los pedazos de ñora sin dejar de voltearlos para que no se quemen. Ve poco a poco y a fuego mínimo un minuto, prepara los dientes de ajo cortados en cuatro rebanadas.

Añádelos también a la ñora. Deja dorar dos minutos y trocea el perejil fresco para añadirlo y que sofría todo junto. Mantén a fuego bajo y dora todos los ingredientes sin dejar de mover durante aproximadamente tres minutos.

Vierte a continuación el tomate natural triturado, añade un poco de sal para darle un punto y deja que sofría dos minutos más. Tapa la sartén para evitar salpicaduras y se quede la salsa demasiado seca.

Terminado de freír todo, vierte el contenido de este sofrito en un recipiente para triturar e integra todos los ingredientes.

La salmorreta debe quedar con un aspecto y textura de pasta que se disuelve cuando vayas añadiendo el resto de los ingredientes en la paella.

Así de fácil y rápido tendrás lista esta típica salsa samorreta para aliñar paellas o arroces. Merece mucho la pena tener a mano siempre y estamos seguros de que no te decepcionará.

Cocinamos a la Valenciana

Receta Dulce

"Mona de Pasqua"

Ingredients:
75 g d'oli de girasol
50 ml de llet
50 ml de suc de taronja
50 g de sucre
2 *cdas de sucre *vainillada
***Ralladura d'una taronja**
1 ou
25 g de rent fresc
250 g de farina de força
125 g de farina normal
1/2 *cta de sal
1 ou cuit
***Anisetes de colors**

Preparació

Posa l'oli, la llet, el suc i el sucre en un bol i mescla'ls be en la batedora. Quan tingues una pasta més o menys homogénea afig el rent i torna a batre. Ara és la tanda de la ratlladura de taronja i l'ou: afig-los a la mescla i a batre una atra volta. Finalment, afig la farina i la sal i no parells de mesclar fins que conseguixques una pasta perfectament homogénea.

Retira la massa del bol en una espàtula llaugerament empalustrada en oli (aixina no se't pegarà a ella) i coloca-la damunt d'una superfície que prèviament hauràs espolvorat en farina. Dona-li uns regressos sobre ella i quan ya no estiga apegalosa deixa-la reposar 1 o 2 hores dins d'un bol tapat en film.

Una volta reposada, la massa deu haver doblat el seu tamany. Açò significarà que ya està llista per a continuar. Trau la massa del bol i dona-li uns regressos per a airejar-la.

Curta porcions de 120 gr aprox i dona'ls forma redonejada a l'estil de la mona tradicional.

Coloca l'ou cuit en el centre de les mones (si ho desiges, pots fer la recepta sense el tradicional ou cuit i canviar-ho al final per un ou decoratiu de chocolate).

Coloca les mones damunt de la font en paper de enfornar, i deixa-les reposar una atra volta per a que la massa torne a doblar el seu tamany. Esta volta no tardarà tant pero deus ser pacient per a conseguir que el resultat siga ben esponjós.

Una volta doblat el tamany dona-li un toc final a la massa pintant-la una miqueta per damunt en ou batut, i afegint sucre humit i anisetes de colors per damunt.

Precalfa el forn a 180º en calor per damunt i per davall i enforna les mones durant 20 minuts aproximadament fins que estiguen ben dauradetes.

"Mona de Pascua"

Ingredientes:
75 g de aceite de girasol
50 ml de leche
50 ml de zumo de naranja
50 g de azúcar
2 cdas de azúcar vainillada
Ralladura de una naranja
1 huevo
25 g de levadura fresca
250 g de harina de fuerza
125 g de harina normal
1/2 cta de sal
1 huevo cocido
Anisetes de colores

Preparación

- Pon el aceite, la leche, el zumo y el azúcar en un bol y mézclalos bien con la batidora. Cuando tengas una pasta más o menos homogénea añade la levadura y vuelve a batir. Ahora es el turno de la ralladura de naranja y el huevo: añádelos a la mezcla y a batir otra vez. Finalmente, añade la harina y la sal y no pares de mezclar hasta que consigas una pasta perfectamente homogénea.
- Retira la masa del bol con una espátula ligeramente embadurnada en aceite (así no se te pegará a ella) y colócala encima de una superficie que previamente habrás espolvoreado con harina. Dale unas vueltas sobre ella y cuando ya no esté pegajosa déjala reposar 1 o 2 horas dentro de un bol tapado con film.
- Una vez reposada, la masa debe haber doblado su tamaño. Esto significará que ya está lista para continuar. Saca la masa del bol y dale unas vueltas para airearla.
- Corta porciones de 120 gr aprox y dales forma redondeada al estilo de la mona tradicional.
- Coloca el huevo cocido en el centro de las monas (si lo deseas, puedes hacer la receta sin el tradicional huevo cocido y cambiarlo al final por un huevo decorativo de chocolate).
- Coloca las monas encima de la bandeja con papel de hornear, y déjalas reposar otra vez para que la masa vuelva a doblar su tamaño. Esta vez no tardará tanto pero debes ser paciente para conseguir que el resultado sea bien esponjoso.
- Una vez doblado el tamaño dale un toque final a la masa pintándola un poco por encima con huevo batido, y añadiendo azúcar humedecido y anisetes de colores por encima.
- Precalienta el horno a 180º con calor por encima y por debajo y hornea las monas durante 20 minutos aproximadamente hasta que estén bien doraditas.