

# Gastronomía valenciana

La gastronomía de Valencia es variada, natural y tradicional. La fruta y las verduras de esta región fértil, con el pescado fresco y mariscos abundantes suministran los ingredientes principales de una cocina Mediterránea exquisita.



Los platos más característicos son hechos con arroz que es cocinado de innumerables maneras; la estrella de la función es la paella de fama mundial, aunque hay otros platos tradicionales como arroz al



horno (el arroz horneado por horno), banda (el arroz con



peces), arroz negro (el arroz con tinta de calamares negra), la fideuá (hecho con fideos en lugar del arroz) y todo el arroz (un estofado a la cacerola hecho con **anguilas** habitantes de la Albufera, ajo y pimienta).

Todos estos deben ser disfrutados con un buen vino blanco de Turia de contralto y el Serranía, o vino tinto de Requena, Utiel, y el Campo de Liria. Son todos vinos de la calidad excelente con su propia designación oficialmente titulada del origen.

La carta de postre brinda fruta fresca (Valencia produce naranjas estupendas y frutas cítricas) y unos extensivos pasteles como rosetones.

Durante las fiestas de Las Fallas los buñuelos (una clase de rosquilla) son muy populares.

En el mes de verano, La horchata es una bebida muy popular en Valencia que se suele tomar con fartons, una especie de pan. La horchata está hecha de chufa, la cual trajeron los árabes desde Egipto en el año 700ac. Hay muchas horchaterías en Valencia y la más famosa se encuentra frente a la torre de Santa Catalina, en una esquina de la plaza de la Reina.



*Horchata y fartons*

Finalmente, debemos mencionar al "Agua de Valencia", una combinación potente de jugo de naranja fresco y cava; perfecto para levantar una copa en el honor de su visita para la ciudad.



*El agua de Valencia hecha con naranjas de la zona y Cava*

*Apunta la receta de una especialidad valenciana:*

---

---

---

---

---

---

---