

Ayamonte, paraíso de luz y también gastronómico. Punto de encuentro para los amantes del buen comer.

¿Qué secretos esconde la cocina ayamontina? Venga y descúbralo.

Una experiencia única para el consumidor, apta para los paladares más exquisitos, encuentran en nuestra localidad un lugar de referencia.

Cuna de fenicios y romanos, territorio musulmán, católico y portugués, nuestra gastronomía ha sido influenciada por estas culturas, dando como resultado una cocina Mediterránea adaptada al Atlántico que combina productos del mar y de la tierra. Platos fríos y calientes, pescados, mariscos, frutas, hortalizas y dulces, son reconocidos internacionalmente.



## Del campo a la mesa...

El Jamón de Jabugo, la naranja, las **Papas de Canela**, y muchas otras verduras y hortalizas que pueden encontrarse en cualquier época del año, conformarán buena parte de los ingredientes que nos permitan hacer las tradicionales recetas ayamontinas, aderezadas con vinos de nuestra zona.



## Productos del mar y la tierra que entran por los ojos...

Ya sea del mar o del campo, en el **Mercado de abastos**, encontrarás todos los productos típicos de nuestra gastronomía. Las mejores carnes ibéricas, el mejor pescado y marisco traído directamente de **La Lonja** y las frutas y verduras cosechadas en nuestros campos.



Conoce el mercado: [laplazadeayamonte.es](http://laplazadeayamonte.es)

## De lo dulce lo mejor...

Chocolaterías, panaderías y dulcerías con sello propio se extienden a lo largo de toda la ciudad. Multitud de opciones para los paladares más exigentes.

No olvide degustar nuestro dulce típico: **La Coca Ayamontina**, pastel elaborado a base de huevos, harina, almendras y sidra.



## Sitios donde elegir...

Ayamonte es una alquimia que enamora a los comensales. Selección seductora de platos en ambientes únicos y cautivadores. Negocios familiares en los que degustar productos ibéricos, jamones, quesos, aceites, conservas y salazones, acompañados de un buen vino, le confieren a los platos un toque peculiar de excepcional calidad.



## Eventos gastronómicos...

A lo largo del año, se celebran en Ayamonte diferentes eventos y muestras gastronómicas, que nos introducen en una cocina tradicional adaptada a los nuevos tiempos y gustos.... Nuestra cocina se moderniza con nuevos e innovadores platos.

Entre los meses de marzo y abril, en torno a la Semana Santa, Ayamonte nos invita a disfrutar de la **Muestra de la tapa cofrade**. Comida tradicional aderezada en un ambiente cautivador. Entre pasos, repiques de tambor e incienso podemos degustar la haba enzapatá, los choccos fritos, las papas con choco, torrijas y pestiños.

El tapear también es típico de nuestra localidad y qué mejor momento para disfrutar de ello que en **La Ruta de la Tapa** que se celebra todos los años durante el mes de junio. Una ruta en la que numerosos establecimientos ofrecen tapas tradicionales y creativas elaboradas con productos típicos de la zona e influenciada por una cocina innovadora y vanguardista. Una corriente a la que nuestros chefs se suman y de la que todos podemos disfrutar.

Llega el verano y el arroz caldoso, el pescaito frito, la raya en pimentón y las sardinas al carbón se abren paso en nuestros restaurantes. Todo ello sin dejar de lado el jamón y la gamba que se exhiben majestuosamente en la **Feria** que en estos meses se celebra.



## Hoy cocinas TÚ...



4 Personas

### Raya en Pimentón

#### INGREDIENTES

- 1 vaso mediano de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- 1 rebanada de pan frito

Especias: pimienta negra, pimienta blanca, comino, pimentón picante, 2 guindillas y sal

#### PREPARACIÓN

Se fríen los ajos y las cebollas todo picado y antes de dorarse se apartan del fuego acompañándolo con el pimentón y el laurel.

En otra cazuela se fríe el pan y se machaca en un mortero, junto con las pimientos, el comino y las guindillas, se le añade el vaso de vino, el vinagre y se le agrega al refrito anterior.

Se pone todo a hervir a fuego medio añadiendo las piezas de raya y dos vasos de agua y esperar 15 minutos aproximadamente.



#### PREPARACIÓN

Se pone una cazuela con agua al fuego, mientras se calienta se pelan las habas. Una vez preparadas las habas, se echan a la cazuela, se sazona con sal y se deja cocer a fuego moderado.

Cuando las habas estén tiernas, se retira la cazuela del fuego y se echa la hierbabuena o el poleo. Se tapa la olla y se deja reposar así dos minutos. Se sirve enseguida.

4 Personas

### Habas Enzapatás

#### INGREDIENTES

- 2 kg de habas verdes
- Poleo o hierbabuena
- Sal

### Atún Mechado

#### INGREDIENTES

- 1/2 kg. de atún en un trozo
- 100 g. de tocino fresco
- 6 dientes de ajo
- 1/2 Litro de vino blanco seco
- 1/2 kg. de manteca de cerdo
- 8 granos de pimienta negra
- Sal



#### PREPARACIÓN

Lavar el atún, quitarle la piel y dejarlo desangrar en agua fría media hora. Pelar los dientes de ajo, cortar el tocino en dados, triturar en el mortero los granos de pimienta y los ajos.

Hacer incisiones en el atún con un cuchillo fino e introducir en ellas trozos de tocino untados en el majado de ajos y pimienta.

Fundir la manteca en una cazuela, rehogar el atún y agregar el vino blanco y un poco de sal. Cocer durante 25 minutos con la cazuela tapada.



#### PREPARACIÓN

En primer lugar, rallamos los limones y las almendras y los reservamos.

#### MASA:

En un recipiente grande mezclamos 4 huevos con la levadura, y le integramos la mitad de la ralladura, con el kg de harina, el ajonjolí, 1/2 frasco de matalauva, un poco de almendra picada.

En una sartén aparte con 1/2 litro de aceite, freímos el anís (tiene que quedar dorado) y lo colamos, para que nos quede por un lado el anís y por otro el aceite que, junto con el vino blanco previamente atemperado en el microondas, se añadirá a la masa que tenemos apartada junto con 1/2 kg de azúcar. Añadimos en este paso también el agua templada con una pizca de sal.

#### RELLENO:

En otro recipiente se batan el resto de los huevos con el otro medio kg de azúcar, 1/2 litro de aceite, la otra mitad de la ralladura de limón, 1/2 frasco de matalauva y 1/4 de canela integramos todo muy bien, hasta que quede una masa uniforme, no muy consistente que se nos escurra de los dedos pero sin llegar a ser líquida.

#### FINAL:

En una bandeja pintada con aceite, no muy honda, echamos la masa, sin que supere de alto unos dos centímetros. Añadimos aquí una capa de almendra molida, otra de sidra y una última de relleno. Después adornamos con almendras, y sidra (al gusto). Para finalizar batimos un huevo, canela y azúcar (y un poco de ajonjolí, opcional) y se lo echamos por encima con una brocha para darle brillo.

Por último, llevamos el molde al horno a 180° durante aproximadamente una hora y un toque de gratinado en el horno para dorarlas almendras.

4 Personas

### Coca Ayamontina

#### INGREDIENTES

Para la masa:

- 1 Kg. de harina
- 1/2 Kg. de azúcar
- 12 huevos+adorno
- 1 bote de anís
- 1 bote de ajonjolí
- 1 bote de canela molida
- 4 limones (ralladura)
- 1 sobre de levadura
- 500 ml de vino blanco
- 1 litro de aceite de oliva
- Sal
- Un poco de agua templada
- 1 Kg. de Almendras picadas (reservamos 1/4 sin picar)
- 1 lata de 3 kg de sidra (aunque se puede añadir al gusto)



# Ayamonte is Gastronomy

Ayamonte, a paradise of light and gastronomy. A meeting point for lovers of good food.

What secrets does Ayamonte's cuisine hide? Come and find out.

A unique experience for the consumer, suitable for the most exquisite palates, who will find a place of reference in our town.

For those who are passionate about gastronomy, it is essential to get to know the gastronomic culture of Ayamonte. Cradle of Phoenicians and Romans, Muslim, Catholic and Portuguese

territory, our gastronomy has been inevitably influenced by these cultures, resulting in a n exquisite Mediterranean cuisine adapted to the Atlantic that combines with great success products from the sea and the land.

In Ayamonte all possibilities are catered for. Hot and cold dishes, fish, seafood, fruit, vegetables and sweets are internationally renowned.



## From the field to the table...

Jamón de Jabugo, oranges, potatoes of Canela neighbourhood, and many other vegetables that can be found at any time of the year, will make up much of the ingredients that allow us to make the traditional Ayamonte recipes, seasoned with wines from our area.



## Products of the sea and the land that enter through the eyes...

Whether from the sea or from the countryside, in the Mercado de Abastos, you will find all the typical products of our gastronomy. The best Iberian meats, the best fish and seafood brought directly from La Lonja and the fruits and vegetables harvested in our fields.



Conoce el mercado: [laplazadeayamonte.es](http://laplazadeayamonte.es)

## Desserts are the best...

Chocolate shops, bakeries and sweet shops with their own seal are spread throughout the city. A multitude of options for the most demanding tastes. Do not forget to taste our typical dessert: **Ayamonte's Coca**. It is made with eggs, flour, almonds and cider.



## Gastronomic events...

Throughout the year, different events and gastronomic samples are held in Ayamonte, which introduce us to a traditional cuisine adapted to the new times and tastes..... Our cuisine is modernized with new and innovative dishes.

March-April

**Muestra de la tapa cofrade.** It is around the Holy Week and it invites us to enjoy the traditional food seasoned by the unique atmosphere. Between drum beats and incense we can taste the haba enzapata, fried choccos, potatoes with choco, torrijas and pestiños (fried fritters).

June

**Ruta de la Tapa.** What better time to enjoy our gastronomic than in La Ruta de la Tapa? It is during the month of June. In this route numerous establishments offer traditional and creative tapas made with typical products of the area and influenced by an innovative and avant-garde cuisine. A trend that our chefs join and that we can all enjoy.



## Places to choose...

Ayamonte is an alchemy that makes diners fall in love. Seductive selection of dishes in unique environments. Family businesses in which to taste Iberian products, hams, cheeses, oils, preserves and salted meats, accompanied by a good wine and made with magical touches in buildings of the eighteenth century, give the dishes a peculiar touch.



July and August

Summer arrives and the typical arroz, the fried fish, the "raya en pimentón" and the grilled sardines make their way into our restaurants. All this without leaving aside the Jamón de Jabugo and prawns that are exhibited in the Feria that is held during these months.



## Today YOU cook...



4 People

### Raya en Pimentón

#### INGREDIENTS

- 2 kg of fish raya
- 1 medium-sized glass of olive oil
- 4 cloves of garlic
- 1 onions
- 2 laurel leaves
- 1 tablespoon of sweet paprika
- 1 glass of white wine
- 2 tablespoons of vinegar
- 1 slice of fried bread

Spices: black pepper, white pepper, cumin, hot paprika, 2 chilli peppers and salt.

#### PREPARATION

Fry the chopped garlic and onions and before browning, remove from the heat and add the paprika and bay leaf. In another pan, fry the bread and crush it in a mortar, together with the peppers, cumin and chillies, add the glass of wine, the vinegar and add it to the previously fried mixture.

Bring everything to the boil over a medium heat, add the pieces of skate and two glasses of water and wait for about 15 minutes.



#### PREPARATION

Put a casserole with water on the heat and while it is heating, peel the beans. Once the beans are ready, add them to the casserole, season with salt and leave to cook over a moderate heat.

When the beans are tender, remove the casserole from the heat and add the mint or pennyroyal. Cover the pot and leave to stand for two minutes. Serve immediately.

4 People

### Habas Enzapatas

#### INGREDIENTS

- 2 kg of green beans
- Pennyroyal or peppermint
- Salt

### Atún Mechado

- 1/2 kg. tuna in one piece
- 100 g. of fresh bacon
- 6 cloves of garlic
- 1/2 litre dry white wine
- 1/2 kg. lard
- 8 black peppercorns
- Salt



#### PREPARATION

Wash the tuna, remove the skin and leave it to bleed in cold water for half an hour.

Peel the garlic cloves, dice the bacon, crush the peppercorns and garlic in a mortar and pestle.

Make incisions in the tuna with a fine knife and insert pieces of bacon rubbed in the garlic and pepper mixture.

Melt the butter in a casserole, sauté the tuna and add the white wine and a little salt. Cook for 25 minutes with the pan covered.



#### PREPARATION

First, grate the lemons and almonds and set them aside.

#### DOUGH:

In a large bowl, mix 4 eggs with the yeast, and add half of the zest, the 1 kg of flour, the sesame seeds, ½ jar of matalauva, and a little chopped almonds.

In a separate frying pan with ½ litre of oil, fry the aniseed (it must be golden brown) and strain it, so that we are left with the aniseed on one side and the oil on the other, which, together with the white wine previously tempered in the microwave, will be added to the dough that we have set aside together with 1/2 kg of sugar. At this stage we also add the warm water with a pinch of salt.

#### FILLING:

In another bowl, beat the rest of the eggs with the other half a kilo of sugar, ½ litre of oil, the other half of the lemon zest, ½ jar of matalauva and ¼ of cinnamon, mix everything together very well until you have a uniform dough, not too thick that it runs off your fingers but without becoming liquid.

#### FINISH:

In a tray coated with oil, not too deep, place the dough, but not more than two centimetres high. Add a layer of ground almonds, another of cider and a final layer of filling.

Then decorate with almonds and cider (to taste). Finally, beat an egg, cinnamon and sugar (and a little sesame seed, optional) and pour it over the top with a brush to give it a shine.

Finally, we put the mould in the oven at 180° for about an hour and a touch of gratin in the oven to brown the almonds.

### Coca Ayamontina

#### INGREDIENTS

- For the dough:
- 1 Kg. flour
- 1/2 Kg. sugar
- 12 eggs+doughnut
- 1 jar of aniseed
- 1 jar sesame seeds
- 1 jar ground cinnamon
- 4 lemons (zest)
- 1 sachet of yeast
- 500 ml white wine
- 1 litre olive oil
- Salt



## From the sea to plate... From sea to the conserve tin...

The sea here is generous with the fruits it offers us. **White shrimp from Huelva, langoustine, choco, octopus, fine clam, coquinas...** fresh from the fish market; salted like mojama or canned like mackerel and tuna...

All of them with an unequalled quality, thanks to an important fishing and canning activity that is maintained after centuries of history.



Conoce la lonja: [lonjadeayamonte.es](http://lonjadeayamonte.es)

