

# OLLA SANT PERE

## INGREDIENTES (4 personas)

- 150 g arroz d.o. valencia
- 75 g alubias blancas
- 150 g nabo, chirivía y cardo
- 50 g panceta de cerdo
- 50 g carne de magro
- 2 u morcilla de carne
- 2 u manitas de cerdo
- 100 g hueso de corbet

- 1 En una olla grande pondremos 4 litros de agua y añadiremos los ingredientes de carne, excepto la morcilla, hasta media cocción. A continuación pondremos las verduras.
- 2 Una vez todo cocido añadiremos la morcilla, las alubias, previamente cocidas, y el arroz.
- 3 Rectificaremos de sal y le daremos 10 minutos para la cocción del arroz.
- 4 Retiramos del fuego y dejamos reposar durante 15 minutos.
- 5 Es importante controlar el fuego durante la cocción para no quedarnos sin agua o tener un exceso.



02

SABOREA  
EL PUIG



**ARROZERÍA**  
HUERTO DE SANTA MARÍA

Camino de Cebolla, s/n  
46540 - El Puig de Santa María  
Tel. 96 147 22 26  
[www.huertodesantamaria.com](http://www.huertodesantamaria.com)  
[comercial@huertodesantamaria.com](mailto:comercial@huertodesantamaria.com)

En el entorno del Huerto de Santa María descubre un espacio gastronómico donde degustar el placer del arroz. La tranquilidad y naturalidad del ambiente, la importancia del detalle, la impronta de la vanguardia y el peso de la tradición, el postre inolvidable, la entrada sugerente, arroces de siempre y de ahora, carnes y pescados selectos, pasión por el vino...

Todo bien ordenado, preparado y servido. Encuentra tu rincón en la Arrozería de El Huerto de Santa María.



**02** SABOREA  
EL PUIG

**El Puig**  
de Santa María



**ruta**  
de la  
**tapa**



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 Jaime 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 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**  
**www.elpuigturistico.es**



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