

BARES RESTAURANTES

ALOJAMIENTOS



Escanea el código QR para conocer los alojamientos en Yecla.

TIENDAS DE VINOS

- 27 Peña Taurina
C. Tejerías, s/n
968 752 254 - 669 412 926
- 28 Tejota
Av. Literato Azorín, 8
649 627 000
- 29 Tenis
C. Hospital, 42
968 790 341
- 30 Tino
C. Cruz de Piedra, 126
968 795 354
- 31 Tragaluz
C. Arcipreste Esteban Díaz, 65
605 250 158
- 32 Restaurante Aurora
C. San Pascual, 3
968 751 215
- 33 Restaurante Bassalo
C. Esperanza, 21
968 794 777
677 518 794
- 34 Restaurante Los Chispas
Ctra. de Villena, km 3, pol. ind. La Herrada
968 752 064
- 35 Restaurante Mediterráneo
Av. de la Paz, 146
968 793 320
- 36 Restaurante Sierra Cazorla
Ctra. de Villena, km 0,5
968 751 002
- 37 Restaurante Gourmet Casa Boquera
Pj. Boquera del Carche
968 011 511
613 166 034
- 38 Restaurante Barahonda
Ctra. Pinoso
Cm. del Ardal Km. 5
Paraje "Los Pinillos"
968 969 644
- 39 Restaurante Pachamama Argentino
C.Pintor Juan Albert, 36
968 958 487
- 40 Restaurante Gachasmiga
C. San Isidro, s/n, Raspay
966 970 229
- 41 Yakk&Grill
C. Maestro Mora, 20
621 340 428
- 42 Hamburguesería Alexandra
C. Pintor Amelio Quilez, 2
968 795 101
- 43 Hamburguesería Obélix
C. Rogelio Azorín Navarro,
3 968 753 298
- 44 Restaurante Pizzería La Mamma
Parque de La Constitución,
6 968 750 402
- 45 Solo Pizza
C. Juan Ortúñoz, 34
868 170 595
- 46 TelePizza
C. España, 17
968 718 182
- 47 Burger King
Av. de la Feria, 25
686 215 078
- 48 McDonald's
Ctra. Villena, Km. 0,5

MERCADOS DE ABASTOS

- 51 Mercado de San Cayetano
Pza. San Cayetano

ALMAZARAS

- 52 Almazara "DeOrtegas"
Ctra. Pinoso
Cm. del Ardal Km. 5
Paraje "Los Pinillos"
968 969 644

PIZZERIAS HAMBURGUESERÍAS

Vinos con denominación de Origen

Yecla, hunde sus raíces en la viticultura y la elaboración de vinos que han marcado su paisaje, su cultura y la personalidad de sus gentes.

Es la única Denominación de Origen de España formada por las tierras de un sólo municipio, que le da su nombre, Yecla. Es una Denominación de Origen muy dinámica, con gran vocación exportadora, ya que alrededor del 92% de su comercialización se realiza fuera de España y está presente en más de 40 países de todo el mundo.

Si algo identifica a esta Denominación de Origen, sin duda es la variedad autóctona Monastrell. Es una cepa de exigente cultivo, que necesita las condiciones específicas que tenemos en la zona para poder expresar todo su potencial, que trasmite a través de nuestros vinos. Vinos de color intenso, muy expresivos y afrutados en nariz, con taninos vivos en boca y con gran estructura.

Más información: yeclavino.com

Bodegas asociadas a D.O. Yecla

BODEGAS ANTONIO CANDELA e HIJOS

Avenida de la Paz 58
968 790 281
info@bodegasantoniocandela.com
bodegasantoniocandela.com

BODEGA CONDE DE MONTORNES

Paraje de las Balsillas sn.
968 790 138
Whatsapp: 683 421 658
info@conde demontornes.com
conde demontornes.com



YECLA



Enogastronomía

ES

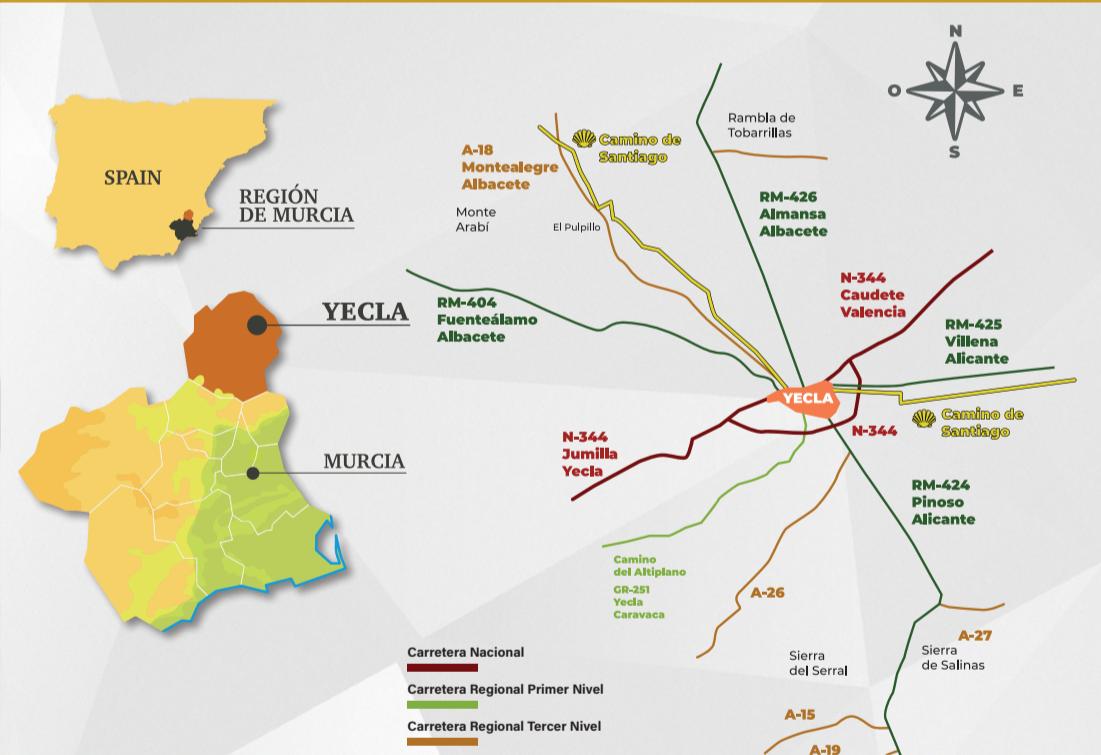


Gastronomía



YECLA

un lugar de sensaciones



Un destino de Experiencias



Ruta del Vino de Yecla cuenta con fantásticos establecimientos adheridos, como hoteles, casas rurales, bodegas, almazara, restaurantes, bares de vinos, agencias de viajes y ganadería de reses bravas que nos proporcionan la posibilidad de disfrutar de la gastronomía, paisajes inigualables, patrimonio histórico-artístico, viñedos y sobre todo de nuestros excelentes vinos.

Además se organizan a lo largo del año varios eventos que hacen momentos ideales para conocer Yecla y su Ruta del Vino.

Más información: rutadelvinyecla.com

Eventos enogastronómicos

Marzo: Ruta del Vino y la Tapa.

Julio: Fin de semana del Envero de la Monastrell.

Septiembre: Fiesta de la Vendimia y Festival de Folclore "Ciudad de Yecla".

Noviembre: Día Mundial del Enoturismo, "Noche Tinta" y "Maratón Enoturístico".

Establecimientos asociados a Ruta del Vino de Yecla.



BODEGAS SEÑORÍO DE BARAHONDA

Carretera de Fuentealamo km. 13,5
627 088 572
info.vinos.cdle@gmail.com

BODEGAS CASTAÑO

Carretera de Fuentealamo 3
968 791 115
info@bodegacastano.com
bodegacastano.com

BODEGAS LA PURISIMA

Carretera de Pinoso s/n.
968 751 257
enoturismo@bodegaslapurisima.com
bodegaslapurisima.com

BODEGAS Y VIÑEDOS EVINE

Camino de Sax km. 7,5.
Paraje las Cabezelas.
653 997 673
info@bodegasevine.com
bodegasevine.com

YECLA

un lugar de sensaciones

OFICINA DE TURISMO

Calle Epifanio Ibáñez
(Frente a Mercado Central)
968 754 104

turismo.yecla.es

turismo@yecla.es

@TurismoYecla

Turismodeyecla

Turismo Yecla



Fotografías cedidas por Martín Ortega, Restaurante Los Chispas, Restaurante Aurora, Arrocería Brandy, Pastelería Mari Rosi y Ayuntamiento de Yecla.

DESAYUNOS

GACHASMIGAS



Ingredientes (10 personas):

- 5 tortas de gazpacho.
- ½ Kg. de conejo.
- ¼ de pollo.
- ¼ de champiñón.
- 1 pimiento rojo.
- ¼ de espinacas.
- Tomate rallado.
- Caracoles serranos.
- ¼ de aceite.
- Sal al gusto.

Modo de elaboración:

Es el plato más característico, los gazpachos en plural, que en Yecla llegan al delirio, según el gastrónomo José Briz, y que ganaron el Premio Nacional de Gazpachos en la competición de Enguera. Su aspecto final, abocados en la torta, es muy curioso y su sabor resulta delicioso. Se comen acompañados de buen vino tinto, cebolla tierna y aderezos agrios.

Modo de elaboración:

Pondremos el aceite y cuando esté caliente se sofrié bien el pimiento, se saca y después se frie bien la carne, a continuación se añade el tomate rallado y seguidamente las espinacas y el champiñón; y cuando esté todo frito se echa el agua y los caracoles. Cuando hierva media hora a fuego fuerte se incorpora la torta (un punzón por persona, que previamente se ha desmenuzado en pequeños trozos) Dejar al fuego unos 15 minutos.

Época del año:

En invierno, sobre todo los días lluviosos.

POTAJE DE GARBANZOS CON ALBÓNDIGAS DE BACALAO



Ingredientes:

- 500 grs. de magro de cerdo picado.
- 4 huevos.
- 250 grs. de pan.
- 100 grs. de piñones.
- 1 limón rallado y escurrido.
- 1 chorro de coñac.
- Caldo de cocido.
- Pimienta.
- Clavillo.
- Perejil.
- Sal.
- Nuez moscada.

Ingredientes albóndigas:

- ½ de bacalao.
- Pan rallado y cortezas de dos panecillos.
- 4 huevos.
- Sofrito de cebolla.
- Aceite.
- Pimienta.
- Perejil.
- Sal.

Ingredientes potaje de garbanzos:

- Calabaza.
- Garbanzos.
- Acelgas.
- 1 cebolla.
- 2 cabezas de ajo.
- 500 grs de guisantes.
- 4 ó 5 alcachofas tiernas.
- 1 tomate rallado.
- Pimentón.
- Aceite.
- Sal.

Modo de elaboración de las albóndigas:

Poner en agua las cortezas de pan. Desmenuzar el bacalao, que el día anterior se puso en agua cortado en trozos grandes. Pelar una cebolla, cortar un trozo y partirla muy menudo. Empezar a sofriére la cebolla y después añadir el bacalao, dando unas vueltas. Ya fuera del fuego y en un recipiente adecuado, añadir a lo anterior el pan rallado y las cortezas escurridas. Agregar los huevos y las especias, mezclándolo todo bien. Hacer las albóndigas y freírlas en aceite.

Modo de elaboración del potaje de garbanzos:

Hacer la masa como se indica en la receta de "Empanadas". Amasar hasta que la masa no se pegue a los dedos. Después de que la masa haya levantado, dividirla en bolitas, cada una de las cuales será una torta. Extenderlas, con ayuda de un rodillo, formando unas tortas redondas y finas del tamaño de un plato de postre. Freírlas en aceite fuerte y abundante, sacándolas de la sartén cuando estén doradas por los dos lados.

Época del año:

Todo el año en especial Semana Santa.

COMIDAS

GAZPACHOS



COCIDO



Modo de elaboración:

Se fríe el queso en una sartén pequeña con abundante aceite de oliva caliente. Una vez que esté dorado el queso se saca en una fuente, posteriormente se frien los pimientos cortados en trozos pequeños y se echa el tomate rallado, se rectifica de sal y apunto de apartarlo se echa azúcar al tomate para que pierda acidez, finalmente se sirve el queso cubierto con el sofrito de tomate.

Época del año:

Todo el año.

PATATAS EN CALDO



Ingredientes:

- Arreglo de cocido (pollo, ternera, cordero y punta de jamón).
- 500 grs. de patatas.
- 500 grs. de garbanzos.
- 250 grs. de bajocas (judías verdes).
- Penca (cardo).
- Algun trozo de chorizo y/o morcilla dura.
- 2 puñados de pasta para sopa (fideos).

Modo de elaboración:

En una olla de tamaño adecuado, poner agua y que hierva. Mientras tanto, pelar las patatas y cortarlas a la mitad. Asimismo, lavar la penca (cardo), y las bajocas (judías verdes) y trocearlas. Cuando el agua hierva, añadir los garbanzos (puestos en remojo desde la noche anterior), las patatas, las penas, las bajocas y la carne, todo ello en crudo. Agregar sal al gusto. Una vez esté todo cocido, apartarlo del fuego; separar el caldo pasándolo a una cazuela y añadir la pasta, preparando así una sopa. Servir primero la sopa, seguida del cocido y finalmente, la carne.

Época del año:

Invierno.

EMPAÑADAS DE PATATA



Ingredientes para el relleno:

- 4 patatas.
- 1 cebolla.
- 3 ajos.
- 1 tomate rallado.
- 2 rajas de pimientos rojos.
- Laurel.
- 2 tajadas de bacalao.
- 2 huevos.
- Sal.
- Pimentón dulce.

Ingredientes para la masa:

- Harina (la que admita).
- 2 vasos de vino blanco.
- 1 vaso de aceite.
- Sal.
- Azafraán o colorante.

Modo de elaboración:

El pan se pone en remojo y se tiene durante 15 minutos. Transcurrido este tiempo se saca y se escurre. En una sartén se pone el aceite a calentar y cuando esté bien fuerte se frien los ajos, se sacan del aceite y se fríe el pimiento verde, que sacaremos una vez frito. Se echa el pan escurrido dándole vueltas para que no se quemé y cuando esté medio cocido se echa el pimiento y los ajos hasta que se doren. Esta comida se acompaña con granos de uva.

Época del año:

Todo el año, pero preferiblemente en invierno.

MIGAS



Ingredientes:

- 1 Kg y medio de patatas.
- 250 grs. de atún en conserva.
- 5 huevos.
- 500 grs. de pimiento rojo en conserva.
- Perejil.
- Piñones.

Modo de elaboración:

Entre los dulces característicos destaca los libritos, elaborados artesanalmente, según receta pasada de padres a hijos, cuyos ingredientes son crujientes oblesas rectangulares decoradas entre las cuales se disponen en finas capas una miel de aromas y sabor profundo. Actualmente los puede encontrar en diferentes tamaños y también rellenos de chocolate.

DULCES

LÍBRICOS



Modo de elaboración:

Rebanada de pan empapada en vino y azúcar, típica merienda que se les daba a los niños de antaño.

BUÑUELOS



Ingredientes:

- 460 grs. de harina.
- 250 ml de leche.
- 3 huevos.
- Aceite.
- Azúcar.

Modo de elaboración:

Separar las claras de los huevos y batirlas a punto de nieve. Mezclarlas con la leche y las yemas. Poner en una sartén abundante aceite, que se calentará hasta estar bastante fuerte. Freír los buñuelos a cucharadas, es decir, tomar masa con la cuchara e introducirla en el aceite, retirándola en cuanto se despegue la masa. De esta forma el buñuelo tendrá la forma y tamaño de la cuchara. Se sacan del fuego en cuanto se doren por los dos lados. Envolverlos en azúcar y servir.

Época del año:

Preferiblemente en invierno.

MANTECADOS



Ingredientes:

- Harina de canela (la que admita).
- 460 grs. de azúcar.
- 460 grs. de manteca.
- 375 ml de aceite.
- 2 huevos.
- El zumo de medio limón.
- Raspaduras de corteza de limón.
- Canela en polvo.

Modo de elaboración:

Sobar la manteca y, a continuación, añadirle el aceite, el azúcar, la raspadura, el zumo y las yemas de los huevos. Agregar harina hasta que la masa no quede ni muy dura ni muy blanda, seguidamente, trabajarla bastante. Extender la masa formando una torta del grosor deseado para los mantecados, que estos se irán recortando. Por otro lado, batir las claras a punto de nieve, agregar tres o cuatro cucharadas de azúcar y mezclar. Mojár los mantecados en la crema anterior, espolvoreárselos con mezcla de azúcar y canela y llevarlos al horno.

Época del año:

Navidad.

PAN BENDITO



Ingredientes (para 1 pan grande):

- 1 Kg. de harina.
- 2 vasos de aceite.
- ¼ de azúcar.
- 2 vasos de vino blanco.
- 5 gaseosas (5 azules y 5 blancas).
- 1 tacita de anís.
- 1 limón rallado.

Modo de elaboración:

Colocar en un recipiente la harina y, a continuación, añadirle el aceite, el azúcar, la raspadura, el zumo y las yemas de los huevos. Agregar harina hasta que la masa no quede ni muy dura ni muy blanda, seguidamente, trabajarla bastante. Extender la masa formando una torta del grosor deseado para los mantecados, que estos se irán recortando. Por otro lado, batir las claras a punto de nieve, agregar tres o cuatro cucharadas de azúcar y mezclar. Mojár los mantecados en la crema anterior, espolvoreárselos con mezcla de azúcar y canela y llevarlos al horno.

HIGOS FRITOS



Ingredientes (para 1 pan grande):

- 1 Kg y 500 grs. de harina.
- 375 grs. de azúcar.
- 400 ml de aceite.
- 3 huevos.
- 400 ml de leche.
- Levadura prensada.
- Raspaduras de corteza de limón y naranja.
- Zumo de 3 naranjas

Modo de elaboración:

Mezclar lo mejor posible todos los ingredientes excepto la harina, que hay que ir incorporándola poco a poco, a la vez que se trabaja bien la masa. Dejar la masa en reposo para que actúe la levadura. Pasado ese tiempo, separar la parte de la masa que esté más dura o sobada y una bola con el resto, dándole forma de pan. Con la masa sobada que se separó, hacer pequeñas hojas, rosas, picos que, a continuación, se colocarán sobre el pan, adornándolo. Por último, pintar el pan con una brocha y almíbar (agua y azúcar) y hornear.

Época del año:

Festividad de San Blas.

INGREDIENTES:

- Higos secos.
- Harina.
- Canela.
- Agua.
- Azúcar.
- Aceite.

Modo de elaboración:

Se ponen los higos media hora en agua, se escurren y los pasamos por la masa de harina, agua y azúcar, se frien, en aceite caliente y se comen en caliente o frío. Postre que se hace antiguamente.

Época del año:

Invierno y Navidad.



PAN, VINO Y AZÚCAR