
El gusto del buen comer (Gastronomía)

21, marzo



Uno de los principales atractivos de nuestra tierra, a parte del mar que la envuelve o su fantástico clima, siempre ha sido la cocina. En la **Comunidad Valenciana** se come bien, se come muy bien. Cada vez son más los turistas que se acercan a **la terreta** con tal de disfrutar de una estancia o escapada de fin de semana, motivados simplemente por la **gastronomía** valenciana que va mucho más allá de su ya famosísima paella.

Dentro de la Comunidad Valenciana han una gran variedad de territorios y tradiciones por descubrir. Cada pueblo o ciudad cuenta con su propio patrimonio, sus fiestas y ¡hasta sus propias recetas!; la mayoría de éstas han llegado a convertirse en patrimonio de las diferentes localidades, al transmitirse de generación en generación. **La Vall d'Albaida** ha tenido siempre una fuerte tradición culinaria donde destacan sobre todo los **productos naturales** cultivados en la comarca.

Con anterioridad os hemos hablado de un par de platos típicos de la zona como el gazpacho de Mariola o el arroz al horno. Hoy queremos hablaros de la fabricación de **mermelada casera**. El caqui es la fruta estrella del otoño en la Comunidad Valenciana, en la **Finca San Agustín** elaboramos nuestra propia mermelada casera con los caquis que cultivamos, de forma ecológica, en los terrenos de la finca y que posteriormente son los grandes protagonistas de algunas de nuestras recetas.

MERMELADA DE CAQUI

Ingredientes necesarios

- 2 Kg de caquis maduros
- 900 g de azúcar
- Zumo de 1 limón
- Zumo de 2 naranjas

-
- 300 ml. de moscatel
 - 200 ml de agua
 - 1 cucharada de esencia de vainilla

Elaboración de la mermelada

- Saca la pulpa de los caquis, quita las semillas y córtalos en trocitos pequeños.
- Pon la pulpa en el cazo y añade el azúcar, los zumos de los cítricos y la vainilla, mézclalo todo bien y déjalo cocer con el fuego a baja temperatura, removiendo con cuidado para que la mezcla no se pegue.
- Pasados 20 minutos, una vez disuelto el azúcar, agrega el moscatel, y remuévelo todo hasta que la mezcla se oscurezca y muestre una presencia más espesa. (¡Cuidado! No hay que dejar que se seque completamente ya que al enfriar siempre se endurece un poco).
- Ya solo queda envasar la mezcla y dejar que repose toda la noche.