GASTRONOMÍA: HORNOS Y COCAS DE CREVILLENT

GASTRONOMIA: FORNS I COQUES DE CREVILLENT

ESPAÑOL

VALENCIÀ

Costa Blanca
ALICANTE

www.turismocrevillent.es

AYUNTAMIENTO DE CREVILLENT
Concejalía de Turismo
AJUNTAMENT DE CREVILLENT
Regidoria de Turisme

Aquesta guia, de Forns i Coques de Crevillent, reuneix una de les activitats econòmiques més tradicionals de la nostra ciutat (l'elaboració de pans, brioixeria, productes nadalencs i de Setmana Santa), i el producte estrella de la gastronomia local: la coca de Crevillent en les seves diverses varietats. L'atracció turística per a la compra i el consum d'aquest producte es manté durant tot l'any, però es per Setmana Santa (festa declarada d'Interès Turístic Internacional) on té el seu punt més elevat al elaborar més de 12.000 "coques", d'un total de 50.000 que es produeixen a l'any. A la guia hi figura un índex detallat dels forns del municipi i els ingredients i les instruccions per a elaborar les nostres coques en els seus domicilis, però un consell:

Vagi a Crevillent, a un dels seus forns i demani alguna de les nostres coques, ens els agrairà.

Esta guía, de Hornos y Cocas de Crevillent, reúne una de las actividades económicas más tradicionales de nuestra ciudad (la elaboración de panes, bollería, productos navideños y de Semana Santa), y el producto estrella de la gastronomía local: la coca de Crevillent en sus diversas variedades. La atracción turística para la compra y el consumo de dicho producto se mantiene durante todo el año, pero es en Semana Santa (fiesta declarada de Interés Turístico Internacional) donde tiene su punto más elevado al elaborarse más de 12.000 "cocas", de un total de 50.000 que se producen al año. En la guía figura un índice detallado de los hornos del municipio y los ingredientes y las instrucciones para elaborar nuestras cocas en sus domicilios, pero un consejo:

Acérquese a Crevillent, a uno de sus hornos y pida alguna de nuestras cocas, nos los agradecerá.

COCA DE CREVILLENT

Coca de boquerón

INGREDIENTES

- 2 capas de masa de 250 grs. c/u.
  (Masa elaborada con harina, agua, sal y levadura)
- 300 ó 400 grs. de boquerón frito
- Cebolla

ELABORACIÓN

- Hacer la masa
- Extender una capa de masa
- Sofreír el boquerón y la cebolla
- Extender el frito sobre la capa de masa
- Cubrir con la otra capa de masa
- Dejar fermentar durante unos 10 ó 15 minutos y meter al horno a 200 ó 220 ºC durante unos 30 minutos

Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, ni colorantes y sin aditivos)

Coca de boqueró

INGREDIENTS

- 2 capes de massa de 250 grs. c/u.
  (Massa elaborada amb farina, aigua, sal i llevat)
- 300 ó 400 grs. de «boqueró» fregit
- Ceba

ELABORACIÓ

- Fer la massa
- Estendre una capa de massa
- Sofregir el «boqueró» i la ceba
- Estendre el fregit sobre la capa de massa
- Cobrir amb l'altra capa de massa
- Deixar fermentar durant uns 10 ó 15 minuts i ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant uns 30 minuts

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, ni colorants i sense additius)

COCA DE CREVILLENT

Coca de longaniza

INGREDIENTES

- 1 capa de masa de 600 grs.
  (Masa elaborada con harina, agua, sal y levadura)

ELABORACIÓN

- Hacer la masa
- Extender una capa de masa y hacer 4 pliegues con manteca de aceite de oliva
- Volver a extender la masa
- Meter al horno durante unos 30 minutos a 200 ó 220 ºC

Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, colorantes y sin aditivos)

Coca de llonganissa

INGREDIENTS

- 1 capa de massa de 600 grs.
  (Massa elaborada amb farina, aigua, sal i llevat)

ELABORACIÓ

- Fer la massa
- Estendre una capa de massa i fer 4 plecs amb mantega d'oli d'oliva
- Tornar a estendre la massa
- Ficar al forn durant uns 30 minuts a 200 ó 220 ºC

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, colorants i sense additius)

COCA DE CREVILLENT

Coca de verdura

INGREDIENTES

- 1 capa de masa de 600 grs.
  (Elaborada con harina, agua, sal y levadura)
- Tomate
- Berenjena
- Pimiento
- Cebolla
- En pequeños trozos de cada uno de los ingredientes para cubrir toda la masa. Echar aceite de oliva

ELABORACIÓN

- Hacer la masa
- Extender una capa de masa y hacer 4 pliegues con manteca y aceite de oliva, intercalando entre los pliegues.
- Volver a extender la masa
- Meter al horno a 200 ó 220 ºC durante unos 30 minutos

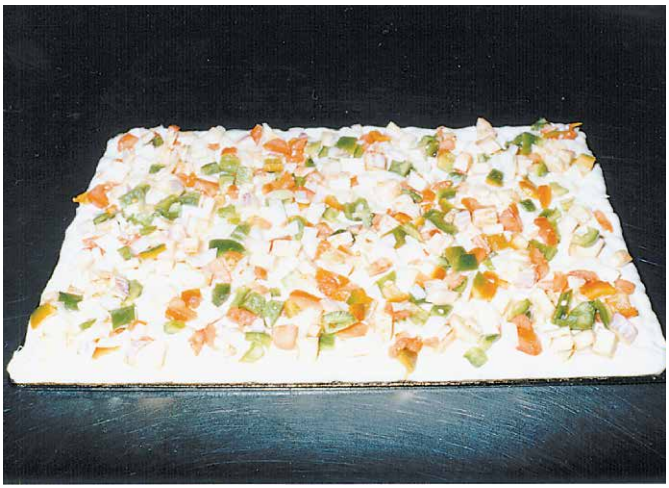
Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, ni colorantes y sin aditivos)

Coca de verdura

INGREDIENTS

- 1 capa de massa de 600 grs.
  (Elaborada amb farina, aigua, sal i llevat)
- Tomaca
- Albergina
- Pimentó
- Ceba
- En xicotets trossos de cada un dels ingredients per a cobrir tota la massa. Tirar oli d'oliva



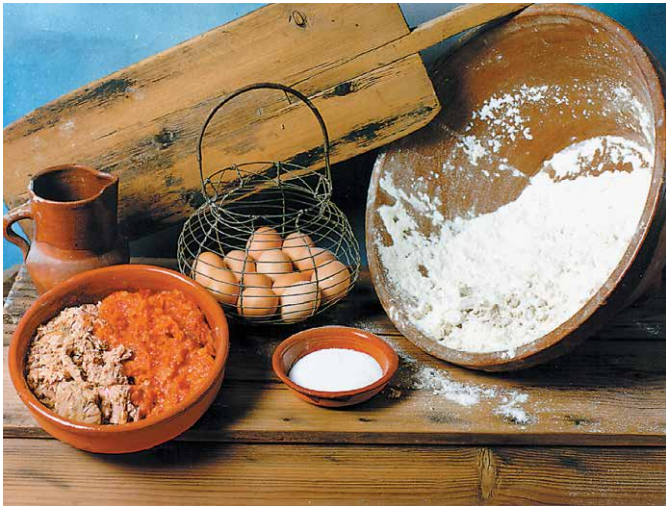
ELABORACIÓ

- Fer la massa
- Estendre una capa de massa i fer 4 plecs amb mantega i oli d'oliva, intercalant entre els plecs
- Tornar a estendre la massa
- Ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant uns 30 minuts

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, ni colorants i sense additius)

COCA DE CREVILLENT



Coca de atún y huevo

INGREDIENTES

- 2 capas de masa de 250 grs. C/u.
  (Masa elaborada con harina, agua, sal y levadura)
- Huevos
- Tomate
- Atún

ELABORACIÓN

- Hacer la masa
- Extender una capa de la masa
- Hervir los huevos
- Mezclar el tomate con el atún y el huevo
  (el huevo ha de estar troceado en partes muy pequeñas)
- Extender la mezcla sobre la capa de masa
- Extender la otra capa de masa por encima
- Dejar fermentar durante unos 10 ó 15 minutos y meter al horno a 200 ó 220 ºC durante unos 30 minutos

Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, ni colorantes y sin aditivos)

Coca de tonyina i ou

INGREDIENTS

- 2 capes de massa de 250 grs. C/u.
  (Massa elaborada amb farina, aigua, sal i llevat)
- Ous
- Tomaca
- Tonyina

ELABORACIÓ

- Fer la massa
- Estendre una capa de la massa
- Bullir els ous
- Mesclar la tomaca amb la tonyina i l'ou (l'ou ha d'estar trossejat en parts molt xicotetes)
- Estendre la mescla sobre la capa de massa
- Estendre l'altra capa de massa per damunt
- Deixar fermentar durant uns 10 ó 15 minuts i ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant uns 30 minuts

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, ni colorants i sense additius)

COCA DE CREVILLENT

Coca de sardina

INGREDIENTES

- 1 capa de masa de 600 grs. c/u.
  (Masa elaborada con harina, agua, sal y levadura)
- Sardinas

ELABORACIÓN

- Amasar los ingredientes
- Extender una capa de masa
- Añadir las sardinas
- Untar con aceite de oliva
- Dejar fermentar durante unos 10 ó 15 minutos y meter al horno a 200 ó 220 ºC durante 30 minutos

Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, ni colorantes y sin aditivos)

Coca de sardina

INGREDIENTS

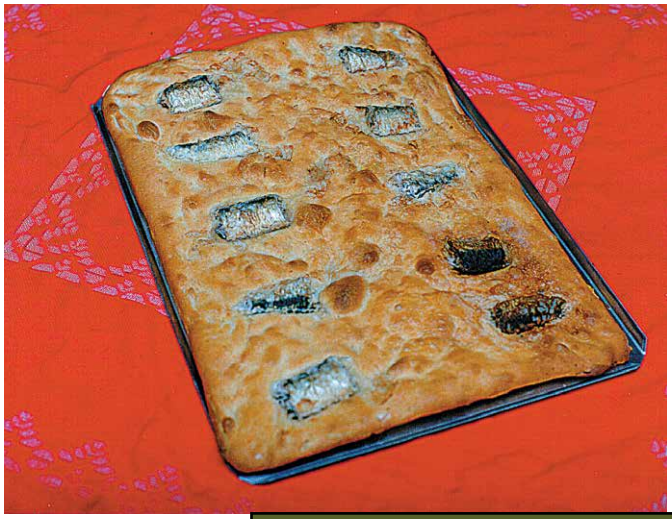
- 1 capa de massa de 600 grs. c/u.
  (Massa elaborada amb farina, aigua, sal i llevat).
- Sardines.

ELABORACIÓ

- Pastar els ingredients.
- Estendre una capa de massa.
- Afegir les sardines.
- Untar amb oli d'oliva.
- Deixar fermentar durant uns 10 ó 15 minuts i ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant 30 minuts.

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, ni colorants i sense additius)



COCA DE CREVILLENT

Coca de jamón york y queso

INGREDIENTES

- 2 capas de masa de 250 grs. c/u.
  (Masa de hojaldre elaborada con harina, agua, sal y margarina)
- Jamón York y Queso

ELABORACIÓN

- Amasar la harina, agua y sal
- Añadir la margarina
- Extender una capa de masa
- Colocar el jamón y queso
- Se cubre con otra capa de hojaldre
- Se pinta de huevo
- Meter al horno a 200 ó 220 ºC durante 20 ó 25 minutos

Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, ni colorantes y sin aditivos)

Coca de pernil york i formatge

INGREDIENTS

- 2 capes de massa de 250 grs. c/u. (Massa de pasta fullada elaborada amb farina, aigua, sal i margarina)
- Pernil York i Formatge

ELABORACIÓ

- Pastar la farina, aigua i sal
- Afegir la margarina
- Estendre una capa de massa
- Col·locar el pernil i formatge
- Es cobrix amb una altra capa de pasta fullada
- Es pinta d'ou
- Ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant 20 ó 25 minuts

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, ni colorants i sense additius)

COCA DE CREVILLENT

Coca de mollitas

INGREDIENTES

- Harina
- Agua
- Sal
- Base de hojaldre (Agua, harina, sal y margarina)

ELABORACIÓN

- Mezclar los ingredientes y repartir por encima de la masa
- Meter al horno a 200 ó 220 ºC durante 20 ó 25 minutos

Periodo de caducidad:

2 días (sin conservantes, ni colorantes y sin aditivos)

Coca de molletes

INGREDIENTS

- Farina
- Aigua
- Sal
- Base de pasta fullada (Aigua,farina, sal i margarina)

ELABORACIÓ

- Mesclar els ingredients i repartir per damunt de la massa
- Ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant 20 ó 25 minuts

Període de caducitat:

2 dies (sense conservants, ni colorants i sense additius)

COCA DE CREVILLENT

Coquitas

INGREDIENTES

- Harina
- Agua
- Sal
- Aceite
- Levadura

ELABORACIÓN

- Formar piezas de 30 ó 40 grs.
- Dejar fermentar durante 10 ó 15 minutos
- A continuación se untan con aceite de oliva
- Meter al horno a 200 ó 220 ºC durante 10 ó 15 minutos

Periodo de caducidad:

1 día

Coquetes

INGREDIENTS

- Farina
- Aigua
- Sal
- Oli
- Llevat

ELABORACIÓ

- Formar peces de 30 ó 40 grs
- Deixar fermentar durant 10 o 15 minuts
- A continuació s'unten amb oli d'oliva
- Ficar al forn a 200 ó 220 ºC durant 10 ó 15 minuts

Període de caducitat:

1 dia

FORNS DE CREVILLENT

Panadería y bollería Alonso

Propietario: Panadería y bollería Alonso s.l.
Dirección: C/ Ramón y Cajal 11
Tel: 966 68 00 23

Especialidades

Hojaldre, magdalenas y cocas.

Pasta fullada, magdalenes i coques.

Tipo de coca

Jamón York y queso, migas, verdura.

Pernil dolç i formatge, molletes, verdura.

Horario

Lunes/viernes
7:30-15:00; 17:00-20:00
Sábado 7:30-15:00

Dilluns/divendres
7:30-15:00; 17:00-20:00
Dissabte 7:30-15:00

Otros productos

Pan, saladitos, palmeras, lacitos...

Pa, "saladets", palmetes i llacets...

Forn de pa Campanero

Propietario: Forn de pa Campanero s.l.
Dirección: C/ Alarico López Teruel, La Morquera y Salitre
Tel: 966 68 07 60 - 966 68 13 75 - 966 68 15 16

Especialidades

Pan, coquitas, toñas y pasteles.

Pa, coquetes, tonya i pastissos.

Tipo de coca

Longaniza, boquerón, atún y huevo

Llonganissa, boqueró, ou i tonyina.

Horario

Lunes/sábado
7:30-14:00; 16:00-20:00

Dilluns/dissabte
7:30-14:00; 16:00-20:00

Otros productos

Magdalenas, rollitos, croissant...

Magdalenes, rotllets, croissant...

HORNOS DE CREVILLENT

Panadería bollería Lledó

Propietario: Luis Vicente Lledó Planelles
Dirección: C/ Estanco, 10
Tel: 966 68 07 34

Especialidades

Coca de boquerón, empanadillas.

Coca de boqueró i empanadetes.

Tipo de coca

Boquerón, verdura, longaniza...

Boqueró, verdura, llonganissa...

Horario

Lunes/sábado
8:30-14:00; 18:00-21:00

Dilluns/dissabte
8:30-14:00; 18:00-21:00

Otros productos

Empanadillas, rollos y coquitas...

Empanadetes, rotllos i coquetes...

Pa Cremat

Propietario: Hermanos Gómez S.L.
Dirección: Avda. San Vicente Ferrer, 18 planta B
Tel: 627 87 65 70

Especialidades

Suizo, tortetes cabello de ángel.

Suïssos, tortetes de cabell d'àngel.

Tipo de coca

Longaniza, migas, pizza...

Llonganissa, molletes, pizza...

Horario

Lunes/sábado
7:30-14:00; 17:30-20:00

Dilluns/dissabte
7:30-14:00; 17:30-20:00

Otros productos

Rollos, toñas, palmeras...

Rotllos, tonyes, palmes...

FORNS DE CREVILLENT

Panadería bollería Mari Carmen

Propietario: Mari Carmen Virola Balsera
Dirección: C/ San Andrés, 3
Tel: 965 40 49 11

Especialidades

Rollos, magdalenas, y cocas.

Rotllos, magdalenes i coques.

Tipo de coca

Atún, tomate y huevo, verdura...

Tonyina ou i tomata, verdura...

Horario

Lunes/sábado
6:00-14:00; 17:30-20:30

Dilluns/dissabte
6:00-14:00; 17:30-20:30

Otros productos

Toñetes de manteca, polvorones...

Tonyetes de mantega, polvorons...

Panadería bollería Angelines

Propietario: Álvaro Francisco Gomis Quesada
Dirección: C/ San Jaime, 3
Tel: 965 40 13 86 - Email: sanjaime1a@hotmail.com

Especialidades

Coquitas y magdalenas.

Coquetes i magdalenes.

Tipo de coca

Atún, huevo y tomate, migas...

Tonyina, ou i tomata, molletes...

Horario

Lunes/sábado
6:00-20:00

Dilluns/dissabte
6:00-20:00

Otros productos

Pan, coca variada, coca boba...

Pa, coca variada, coca boba...

HORNOS DE CREVILLENT

La Coquería

Propietario: José Luis Botella Molina
Dirección: C/ San Cayetano, 20
Tel: 634 59 50 80

Especialidades

Toña y rollitos.

Tonya i Rotllets.

Tipo de coca

Verdura, boquerón, pizza...

Pasta de full, Boqueró i pizza...

Horario

Lunes/domingo
8:30-14:00; 16:30-20:30

Dilluns/diumenge
8:30-14:00; 16:30-20:30

Otros productos

Buñuelos, coca variada, pan...

Bunyols, coca variada, pa...

Panadería bollería Porrut

Propietario: Dolores Puig Hurtado
Dirección: C/ San Pancracio, 5, Puertas de Orihuela, 5 y Corazón de Jesús, 59
Tel: 965 40 05 87 (horno) - 965 40 09 71 - 965 40 55 78 (despachos)

Especialidades

Coca y toña.

Coca i tonya.

Tipo de coca

Jamón york y queso, verdura, pizza...

Pernil dolç i formatge, verdura, pizza...

Horario

Lunes/sábado
7:00-14:30; 17:00-20:30

Dilluns/dissabte
7:00-14:30; 17:00-20:30

Otros productos

Magdalenas, ensaimadas, pan...

Magdalenes, ensaïmades, pa...

FORNS DE CREVILLENT

Horno La Purísima

Propietario: Mª Pilar García
Dirección: C/ Purísima, 20
Tel: 965 40 19 35

Especialidades

Coquitas y toña.

Coquetes i tonya.

Tipo de coca

Longaniza, migas, sardina, pisto...

Llonganissa, molletes, sardina, Samfaina...

Horario

Lunes/sábado
8:00-14:00; 17:00-20:30

Dilluns/dissabte
8:00-14:00; 17:00-20:30

Otros productos

Pan, cocas variadas y rollos...

Pa, coques variades i rotllos...

Horno Califa

Propietario: José María Pons Navarro
Dirección: C/ Perdigonera, 44
Tel: 965 40 33 38

Especialidades

Coca de boquerón y cebolla.

Coca de boqueró i ceba.

Tipo de coca

Jamón york y queso, migas, verdura.

Pernil dolç i formatge, molletes, verdura.

Horario

Lunes/domingo
8:00-14:00; 17:00-19:00

Dilluns/diumenge
8:00-14:00; 17:00-19:00

Otros productos

Congrets, almendrados, coquitas...

Congrets, ametlats, coquetes...

HORNOS DE CREVILLENT

Panadería bollería Espinosa

Propietario: Rubén Espinosa Molina
Dirección: C/ Pintor Velázquez,1
Tel: 965 40 22 97

Especialidades

Toña, rollos caseros, magdalenas.

"Tonya", rotllos, magdalenes.

Tipo de coca

Longaniza, migas, sardina, pizza...

Llonganissa, molletes, sardines, pizza...

Horario

Lunes/viernes
6:00-14:00

Dilluns/divendres
6:00-14:00

Otros productos

Pan, suizos, tarta de manzana, empanadillas...

Pa, suissos, pastís de poma, "empanadetes"...

Horno La Replaceta

Propietario: Laura Rodríguez Aznar
Dirección: C/ Santa Lucía, 6B
Tel: 634 546 977

Especialidades

Empanadillas, empanadas de hojaldre.

"Empanadetes", empanades fullades.

Tipo de coca

Jamón york y queso, migas y sardina, boquerón...

Pernil dolç i formatge, boqueró, molletes i sardina...

Horario

Lunes/viernes
7:30-14:00; 17:00-20:30

Dilluns/divendres
7:30-14:00; 17:00-20:30

Otros productos

Donuts, coquitas.

Donuts, coquetes.

FORNS DE CREVILLENT

Panadería Garro

Propietario: Javier Garro Sánchez
Dirección: C/ Juan de Juanes. 12
Tel: 652 275 400

Especialidades

Calabaza, coquitas de aceite...

Carbassa, coquetes d'oli...

Tipo de coca

Sardinas, longaniza, boquerón, morcilla y chorizo.

Sardines, llonganissa, boqueró, botifarra...

Horario

Lunes/viernes
6:00-14:00; 17:00-20:00

Dilluns/divendres
6:00-14:00; 17:00-20:00

Otros productos

Cocodrilos, pan de medio kilo, bambis, monas de Pascua...

Cocodrils, pa de mig kilo, bambis, mones de Pasqua...

Panadería Qué Vols?

Propietario: Lidia Pomares Marcos
Dirección: C/ Santísima Trinidad. 70
Tel: 680 631 575

Especialidades

Coca y productos para diabéticos y celíacos...

Coca i productes per a diabètics i celíacs...

Tipo de coca

Longaniza, migas, sardina, pizza...

Llonganissa, molletes, sardina, pizza.

Horario

Lunes/viernes 7:00-23:00
Sábado/domingo
8:00-15:00; 17:00-23:00

Dilluns/divendres 7:00-23:00
Dissabte/diumenge
8:00-15:00; 17:00-23:00

Otros productos

Coquitas, Donuts.

Coquetes, Donuts.

HORNOS DE CREVILLENT

Panadería La Rosqueta

Propietario: Francisco Hurtado Estela
Dirección: C/ Doctor Fleming, 12
Tel: 965 40 59 57

Especialidades

Rollos de almendra, galletas de chorizo y aceituna.

Rotllos d'ametla, galetes de xoriço i oliva.

Tipo de coca

Tomate seco, berenjena y queso gratinado, bacon y mozzarella.

Tomata seca, albergínia i formatge gratinat, bacon i mozzarella.

Horario

Lunes/viernes
6:00-14:00; 17:00-20:00

Dilluns/divendres
6:00-14:00; 17:00-20:00

Otros productos

Almojávenas, empanadillas de atún y huevo y de espinacas.

"Almorjàvenes", "empanadetes" de tonyina i ou i d'espinacs.

Pastelería bombonería San Jorge

Propietario: Vicente Fuentes Quesada
Dirección: C/ Gutierre de Cárdenas, 2
Tel: 966 68 16 96

Especialidades

Tarta manzana, tarta de frutas variadas, tarta de chocolate...

Pastís de poma, pastis de fruites variades, pastis de xocolata...

Tipo de coca

Más de veinte variedades de coca.

Més de 20 varietats de coca.

Horario

Lunes/jueves 8-14; 17-21
Viernes/domingo 8-21

Dilluns/dijous 8-14; 17-21
Divendres/diumenge 8-21

Otros productos

Rollos cabello de ángel, especialidad en hojaldre.

Rotllos cabell d'àngel, especialitat en pasta fullada.

FORNS DE CREVILLENT

Les Netetes

Propietario: Andrés Mas Pons
Dirección: C/ Serrano, 6
Tel: 676 35 23 31- 636 62 15 96

Especialidades

Todo tipo de panes.

Tot tipus de pans.

Tipo de coca

Verdura, Jamón York y queso.

Verdura, pernil dolç i formatge.

Horario

Lunes/domingo
6:30-14:00; 17:00-20:00

Dilluns/diumenge
6:30-14:00; 17:00-20:00

Otros productos

Pastelería casera.

Pastisseria casolana.

Panadería El Parquet

Propietario: Panadería El Parquet
Dirección: C/ Puerta de Orihuela, 28 bajo
Tel:697 179 220

Especialidades

Coquitas, empanadilla, tartas de manzana, ensaimadas...

Coquetes, “empanadeta”, pastissos de poma, ensaïmades...

Tipo de coca

Jamón york y queso, sardina, huevo, atún y tomate, migas...

Pernil dolç i formatge, sardina, ou i tonyina, molletes...

Horario

Lunes/viernes
5:30-14:30; 17:00-20:30

Dilluns/divendres
5:30-14:30; 17:00-20:30

Otros productos

Mil-hojas,
surtido de pastelería.

“Milhoges”,
sortit de pastisseria.

GOBIERNO PROVINCIAL ALICANTE
La Dipu de los Pueblos

Costa Blanca
ALICANTE

AYUNTAMIENTO DE CREVILLENT
Concejalía de Turismo

AJUNTAMENT DE CREVILLENT
Regidoria de Turisme

Crevillent

GASTRONOMÍA: HORNOS Y COCAS DE CREVILLENT

GASTRONOMIA: FORNS I COQUES DE CREVILLENT

Patronato Provincial de Turismo de la Costa Blanca
Tel. +34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org

Oficina Municipal de Turisme
Council Tourist Information Office
C/ Blasco Ibáñez, 8 - Crevillent
Tel. +34 965401526
infoturisme@crevillent.es
www.crevillent.es