Pájara Apetece

Captivating



PLAYAS DE JANDIA
FUERTEVENTURA

Producto Local y Gastronomía
Local Product and Cuisine

Pájara
Ayuntamiento
Concejalía de Agricultura,
Ganadería y Pesca.

SUMARIO











Pájara

Producto Local y Gastronomía
Local Product and Cuisine

8 **INTRODUCCIÓN** *INTRODUCTION*

9 **PRODUCTO LOCAL Y GASTRONOMÍA**
LOCAL PRODUCT AND CUISINE

11 **PUEBLOS DEL MAR** *VILLAGES OF THE SEA*

14 **EL CORAZÓN DE PÁJARA** *THE HEART OF PÁJARA*
QUESERÍA CAPRARIUS *CAPRARIUS CHEESEMAKER'S*
GANADERÍA LA PARED *LA PARED LIVESTOCK FARM*
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BIENVENIDO
BIENVENIDO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA JADE
JADE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
GRUPO AGRÍCOLA DÍAZ TORRES
DÍAZ TORRES AGRICULTURAL GROUP

21 **PUNTA DE JANDÍA**
RECETA *RECIPE:*
CALDO DE PESCADO *FISH STOCK*

24 **EVENTOS GASTRONÓMICOS**
CULINARY EVENTS
FERIA DEL QUESO *CHEESE FAIR*
FERIA DEL BONITO *TUNA FAIR*





Pedro Armas

Nuestra cultura culinaria, tan vinculada a nuestra historia, merece ser reconocida y divulgada. Por eso la edición de la guía gastronómica y del producto local 'Pájara Apetece Captivating' es tan buena noticia, porque supone reconocer una parte importante de la idiosincrasia de nuestro municipio.

Tradicionalmente, Pájara es conocida por el desarrollo de su sector primario, tanto por la pesca, como por la agricultura y ganadería, por nuestros tomates y por las papas del pueblo de Toto, reconocidas por su calidad, que nos han brindado trabajo y sustento durante tantas décadas en la historia. Somos muy conocidos por nuestros quesos, por nuestros pescados y productos del mar y, en general, por la gastronomía basada en sabores y productos locales.

La gastronomía es una parte importante de nuestra cultura y los productos locales son una pieza fundamental que contribuye a que conectemos con nuestra historia y nuestra comunidad. Apoyar la producción local nos convierte en una sociedad que cada vez está más cerca de la soberanía alimentaria, a la vez que consolida la base de nuestro sistema productivo.

Los productos locales son una fuente importante de sostenibilidad y de apoyo a nuestra economía local, por lo que, al apoyarlos, estamos ayudando a mantener vivas nuestras tradiciones y a proteger nuestro medioambiente.

Con esta guía, queremos reafirmar que el municipio no es solamente un destino turístico de sol, playa y deportes acuáticos, sino mucho más. Queremos reforzar nuestra posición como un referente de la gastronomía en Fuerteventura y en Canarias y dar la visibilidad que se merecen nuestros alimentos y, sobre todo, los productores locales que tanto esfuerzo depositan en que todo permanezca natural, tradicional y con sabores únicos.

Así pues, con esta guía elaborada por el Ayuntamiento de Pájara, pondremos en valor el producto de 'kilómetro cero', la cocina tradicional y daremos el impulso merecido a este sector que cada vez que se ha manifestado a través de los eventos que hemos organizado, ha respondido con creces y nos ha dejado a la altura de destinos punteros en materia gastronómica.

Alcalde de Pájara.

Our culinary culture, so closely linked to our history, deserves to be celebrated and promoted. That is why the publication of "Pájara Apetece – Captivating Pájara", the guide to local cuisine and produce, is such good news, because it recognises a major part of what makes our municipality so special.

Traditionally, Pájara is known for its primary sector, for its fisheries, farms and livestock, for its tomatoes and potatoes from the village of Toto, renowned for their quality, which have provided us with work and sustenance for so long throughout our history. We are famous for our cheeses, for our fish and seafood and, in general, for culinary traditions that draw on local flavours and produce.

Food is an important part of our culture and local produce is a vital link that connects us to our history and our community. Supporting local producers brings us as a society ever closer to food sovereignty, while at the same time cementing the foundations of our production system.

Local production is an important source of sustainability and support for our local economy, so by promoting it, we are helping to keep our traditions alive and to protect our environment.

With this guide, we want to show that our municipality is not only a tourist destination that offers sun, sea and water sports, but much more. We intend to enhance our status as a culinary hotspot in Fuerteventura and the Canary Islands and to give our food the visibility it deserves. Above all, we want to recognise the local producers who go to such great lengths to preserve the natural, traditional and unique flavours of our produce.

So, with this guide, published by the Pájara Town Council, we aim to showcase local produce and traditional cuisine. We also seek to give a well-deserved boost to our food producers, who have always delivered the goods at the events we organise, placing us on a par with leading gourmet destinations.

Mayor of Pájara.



Leticia Cabrera

Durante siglos, Pájara ha sido el hogar de numerosos migrantes de la Península Ibérica y de otros lugares, en su busca de tierras más fértiles y de una mayor riqueza natural. Fuerteventura era considerada el 'Granero de Canarias' y, en honor a nuestra historia, presentamos la guía gastronómica y del producto local 'Pájara Apetece Captivating'.

En estas páginas queremos, por un lado, reconocer y recordar a la población la importancia de nuestro sector primario, que ha sido el sustento del municipio a lo largo de tanto tiempo y nos ha demostrado tras la pandemia de la COVID-19 que sigue siendo un pilar fundamental de nuestra economía y, por otro, demostrar el potencial que tiene Pájara en materia gastronómica.

Son de sobra conocidos los productos locales y de 'kilómetro cero' que tenemos y la calidad que caracteriza a nuestro queso, tomate, pescado, papas o aceite, con dos marcas premiadas con medalla de plata. Con ello, gracias a una guía gastronómica y del producto local como esta, buscamos dar el siguiente paso hacia la popularización y consolidación del sector.

Dado el éxito que experimentamos con eventos de este 2022 como la primera Feria del Queso de Pájara, la Feria del Bonito o 'Crea Fuerteventura', queremos reforzar nuestra apuesta por atraer a visitantes y a la población interesada en la cocina tradicional del municipio y de Canarias, demostrando la diversidad de los atractivos de nuestro destino y atrayendo a más visitantes y referentes del sector.

Es por ello que estamos convencidos de que esta guía será uno de los grandes argumentos de Pájara para establecernos como un municipio líder en gastronomía y para dar a conocer a los paladares de todo el mundo los productos autóctonos del municipio.

Concejala de Agricultura, Ganadería y Pesca.

For centuries, Pájara has been home to migrants from the Iberian Peninsula and beyond, as they sought more fertile lands and the riches of nature. Fuerteventura was considered the "breadbasket of the Canary Islands" and, to celebrate our history, we are proud to present the guide to local cuisine and produce "Pájara Apetece – Captivating Pájara".

These pages are intended, firstly, as a reminder of and tribute to the importance of our primary sector, which for so long has been the lifeblood of our municipality and which the COVID-19 pandemic has shown us is still a mainstay of our economy; and, secondly, to highlight the culinary potential of Pájara.

Our local produce is well known, as is the quality of our cheese, tomatoes, fish, potatoes and olive oil, with two silver medal-winning brands. Therefore, we have decided to produce this guide to local cuisine and produce to take the next step towards promoting and consolidating the sector.

Given the success of events in 2022 such as the first Pájara Cheese Fair, the Tuna Fair and "Crea Fuerteventura", we now want to step up our efforts to attract visitors and locals interested in the traditional culinary arts of the municipality and the Canary Islands. Our goal is to highlight the diverse charms of our island and to attract more visitors and industry leaders to our shores.

With this in mind, we are confident that this guide will provide Pájara with a strong platform to establish itself as a leading gourmet destination and to showcase the municipality's local produce to food lovers from all over the world.

Councillor for Agriculture, Livestock and Fisheries.

Pájara

El municipio de Pájara está ubicado en el sur de la isla de Fuerteventura, siendo el de mayor extensión con 383,52 km², así como el punto más alto de la isla a través del Pico de la Zarza con 807 metros de altitud. La principal industria y el motor económico de Pájara es el turismo. Cuenta con un extenso litoral que abarca la singular península de Jandía con unas playas paradisíacas y deslumbrantes que hacen de este municipio el núcleo turístico más importante de Fuerteventura y uno de los más relevantes de las Islas Canarias.

Pájara, located in the south of Fuerteventura, is the island's largest municipality, with an area of 383.52 km2, and contains the highest point on the island, Pico de la Zarza, at 807 metres above sea level. The main industry and the driving force of Pájara's economy is tourism. It boasts a long coastline, including the unique Jandía peninsula with its dazzling, pristine beaches, making this municipality the leading tourist destination of Fuerteventura and one of the largest in the Canary Islands.





Producto local y gastronomía

Cada vez más, el turista exige nuevas experiencias en el destino. Pájara ha sabido adaptarse y desde la riqueza que atesora su sector primario, la gastronomía toma un protagonismo vinculado a las bondades de su producto local. Este municipio se caracteriza por tener una gastronomía muy arraigada a la tradición y a la cocina popular, llevada a la restauración existente en todos sus pueblos.

Pájara Apetece pretende dar visibilidad a aquellas mujeres y hombres que se esfuerzan cada día por conservar lo más entrañable de esta tierra, que en su momento permitió a todas sus familias permanecer en su entorno. Se trata de una guía basada en el producto local y la gastronomía de este municipio, en la que se descubren las historias que hay detrás de cada una de esas personas del sector ganadero, pesquero y agrícola que nos regalan sus productos elaborados de forma artesanal.

Local Product and Cuisine

Tourists are increasingly demanding new experiences when visiting a destination. Pájara has kept up with the times and draws on the bounties of its primary sector to offer culinary options linked to quality local produce. This municipality boasts a culinary scene that is deeply rooted in popular traditional cuisine, which lives on in the restaurants found in all the towns and villages.

Captivating Pájara seeks to showcase those women and men who strive every day to preserve the most cherished features of this land, which once sustained all local families. It is a guide that focuses on the local produce and cuisine of this municipality, featuring the stories that lie behind each and every person in the livestock, fishing and agricultural sectors who make traditional artisan products for us to enjoy.





Ajuy



Morro Jable

Pueblos del Mar

Una de las industrias más importantes dentro del sector primario del municipio de Pájara es el sector pesquero. Esto se debe al gran valor que tienen los pueblos costeros y de tradición marinera que albergan en el sur de la isla que son Morro Jable, Ajuy y La Lajita.

En Morro Jable se encuentra una de las 3 Cofradías de Pescadores de Fuerteventura, siendo el lugar donde marineros de esta localidad y La Lajita depositan sus capturas a diario y suministran a los diferentes restaurantes de la zona. Esta cofradía sigue manteniendo las técnicas de pesca artesanal tal y como lo hacían sus antepasados, convirtiéndose así en una de las pocas del archipiélago Canario que conserva estas técnicas no invasivas. Por este motivo, el pesquero de Pájara destaca por tener una biodiversidad marina sostenible.

La riqueza del litoral de la zona sur de la isla hace que esta Cofradía reciba las especies más cotizadas por parte de la hostelería y la restauración, tales como sierra, peto, barracuda, sama, medregal, mero, bonito, aleta amarilla y atún rojo, entre otros.

El pequeño pueblo de Ajuy, localizado en el Puerto de La Peña, fue la entrada elegida por Jean de Bethencourt para conquistar Fuerteventura. Aquí se encuentran las Cuevas de Ajuy, uno de los lugares más visitados por locales y turistas de la isla. Esta zona es una de las reservas marinas más importantes de Fuerteventura. Esta localidad, considerada refugio pesquero, hizo que muchas familias de la isla, incluso del norte, se afincaran durante largas temporadas del año para alcanzar sus expectativas de capturas, ya que en otras partes de la isla era materialmente imposible debido a las condiciones de la mar.



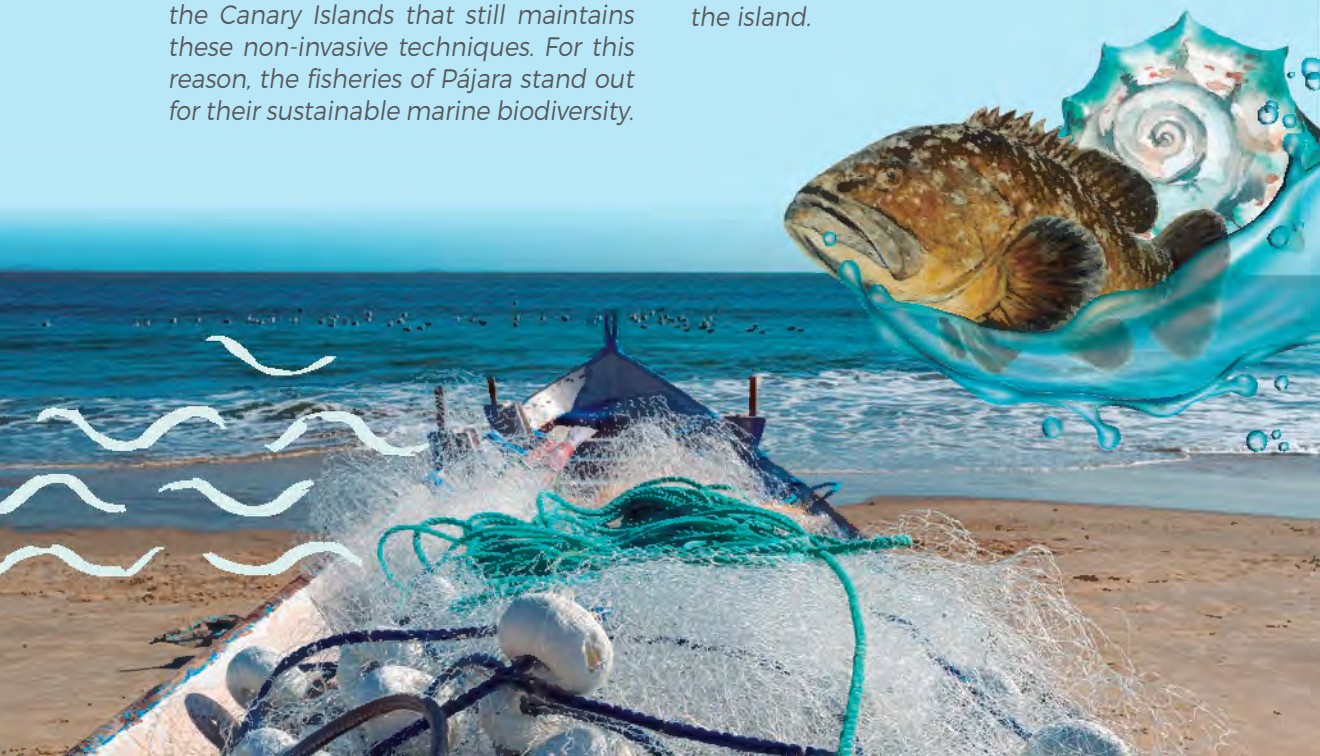
Seaside Villages

One of the most important industries for Pájara's primary sector is fishing. This is mainly due to the important coastal villages of Morro Jable, Ajuy and La Lajita in the south of the island and their seafaring traditions.

Morro Jable is home to one of the three fishermen's guilds (Cofradía de Pescadores) on Fuerteventura, and is where local fishermen from Morro Jable, La Lajita and Ajuy bring their daily catches, which are supplied to the various restaurants in the area. This fishermen's guild continues to employ traditional fishing techniques just as their ancestors did, making it one of the few in the Canary Islands that still maintains these non-invasive techniques. For this reason, the fisheries of Pájara stand out for their sustainable marine biodiversity.

The rich coastal waters of the southern part of the island means that this fishermen's guild supplies the most sought-after species for the hotel and restaurant trade, such as Atlantic bonito, wahoo, barracuda, pink dentex, amberjack, grouper, skipjack tuna, yellowfin tuna and bluefin tuna.

The small village of Ajuy, located in Puerto de La Peña, was the point of entry chosen by Jean de Bethencourt when he conquered Fuerteventura. Here you will find the Ajuy Caves, one of the most visited places – by both locals and tourists – on the island. This area contains one of Fuerteventura's most important marine reserves. This place, a haven for the fishing industry, was settled by many families from the island, even from the north, for long periods of the year so that they could meet their fishing targets, since sea conditions made this impossible in other parts of the island.





El Puertito



La Lajita



Cuevas de Ajuy

El Corazón de Pájara

Pájara es la capital del municipio, se trata de un pequeño pueblo que mantiene su legado histórico y cultural. Uno de los lugares más emblemáticos y visitados de Fuerteventura es la Iglesia de Nuestra Señora de La Regla, cuya construcción data del Siglo XVII y está situada en el centro de este enclave.

Pájara ha sido uno de los pueblos con más actividad agrícola de la isla, este sector se extendía desde la localidad de Toto. En sus pequeñas tascas y restaurantes podemos degustar especialmente el cabrito, la carne de cabra y una excelente selección de quesos majoreros.



Gran parte del sector ganadero del municipio se concentra entre el Barranco de Ajuy, istmo de La Pared y península de Jandía. En estas zonas de la isla se celebran las principales apañadas, que es una de las tradiciones ganaderas más antiguas de Fuerteventura, que se realizaban ya en épocas prehispánicas y se mantiene hasta la actualidad. La apañada consiste en reunir el ganado de costa, es decir, el ganado que pasta libremente en estado semisalvaje. Para ello, se reúnen un número relevante de ganaderos experimentados de la zona que son conocedores del terreno y que son expertos en el Salto del Pastor (actividad deportiva autóctona). La apañada más espectacular y conocida de la isla se celebra en la zona de Cofete, un lugar que impresiona por su naturaleza salvaje.

En este recorrido que se muestra en esta guía basada en el sector primario y en la gastronomía, apreciaremos la riqueza de la cocina popular cuyo origen es el producto local derivado de las bondades del mar y la generosidad de la tierra.









The Heart of Pájara

Pájara, the capital of the municipality, is a small town that has retained its historical and cultural legacy. One of the most visited and iconic places in Fuerteventura is the Church of Nuestra Señora de La Regla, built in the 17th century and located in the centre of the town.

Pájara has always been one of the most active agricultural villages on the island, with farmland extending all the way from the village of Toto. In its small taverns and restaurants, you can sample goat meat and an excellent selection of Fuerteventura cheeses.

A large part of the municipality's livestock production is concentrated between the Barranco de Ajuy ravine, the isthmus of La Pared and the Jandía peninsula. These areas of the island are home to the main apañadas, one of Fuerteventura's oldest livestock traditions, dating back to pre-Hispanic times and preserved to the present day. The apañada consists of bringing together coastal livestock, animals that graze freely in a semi-wild state. A significant number of experienced livestock farmers from the area who know the terrain and are experts in the Salto del Pastor (a local sporting activity) come together at these events. The most spectacular and best known apañada is held in Cofete, a place of outstanding natural beauty.

On this route, shown in this guide and focusing on the primary sector and cuisine, we can sample the varied popular cuisine which draws on local produce drawn from the bounties of the sea and the generosity of the land.







QUESERÍA CAPRARIUS

Rayco Ramos es un joven ganadero y maestro quesero que tiene su propia explotación ganadera y quesería denominada Caprarius. Más de 10 años en el sector, unido a la pasión y su formación es lo que mueve a este majorero que elabora quesos de manera artesanal siguiendo la tradición de sus abuelos. Caprarius, cuyo significado en latín es cabra, forma parte del Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida Queso Majorero y ya ha recibido varios premios por la exquisitez de sus quesos.

Ubicada en el pueblo de Mezquez se pueden realizar visitas para conocer de primera mano la granja, los animales, así como la zona de elaboración donde salen uno de los mejores quesos de Fuerteventura. Podrás adquirir este manjar en su propia explotación o en diferentes puntos de venta de otras islas, incluso en Madrid.

CAPRARIUS CHEESEMAKER'S

Rayco Ramos is a young farmer and master cheesemaker who has his own livestock farm and cheese factory, Caprarius. After more than 10 years in the trade, driven by passion for his craft, this young native of Fuerteventura produces traditional artisan cheeses, following in the footsteps of his grandparents. Caprarius, goatherd in Latin, holds the status of Queso Majorero Protected Designation of Origin and has already received several awards for its delicious cheeses.

You can visit the farm, which is located in the village of Mezquez, and see the animals, and the processing area where one of the best cheeses in Fuerteventura is produced. The fine cheese can be purchased on the farm or at different points of sale on other islands, even in Madrid.





GANADERÍA LA PARED

Nicolasa Castro y su marido Agustín fundaron la Ganadería La Pared en 1984 comenzando con unas 40 cabras. Hoy en día se ha convertido en una de las ganaderías y queserías más importantes de Fuerteventura, cuyos quesos han sido galardonados en muchas ocasiones. Sus quesos elaborados con leche cruda de cabra pertenecen al Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida Queso Majorero.

Nicolasa es la cabeza visible de la explotación ganadera y ha traslado su amor por este sector a sus hijos, quienes le ayudan en la labor diaria de atender a los animales y de elaborar el famoso y valorado queso majorero. A lo largo de sus casi 40 años de trayectoria la Ganadería La Pared se ha especializado en la elaboración de quesos artesanales con la leche de sus propias cabras y ovejas. Además, ofrecen venta de carne de su propia granja con la que suministran a los restaurantes de la zona, así como verduras tales como tomates y calabazas.

Uno de los productos más peculiares que tienen a la venta es la crema de queso Viejo Rey, un producto elaborado con queso añejo de cabra majorera, aceite de oliva, pimentón y sal.

LA PARED LIVESTOCK FARM

Nicolasa Castro and her husband Agustín founded La Pared livestock farm in 1984, starting with about 40 goats. Today it has become one of the leading livestock and cheese producers in Fuerteventura, and its cheeses have won many awards. Its raw goat's milk cheeses hold the status of Queso Majorero Protected Designation of Origin.

Nicolasa is the face of the farm and has passed on her love for this profession to her children, who help her in the daily work of caring for the animals and making the prestigious and much-loved cheese. Throughout its almost 40 years of existence, the La Pared livestock farm has specialised in the production of artisan cheeses, made from the milk of the goats and sheep raised on the farm. They also sell meat from the farm, supplying local restaurants, and fresh produce such as tomatoes and pumpkins.

One of the most curious products on sale is the Viejo Rey cream cheese, a product made with aged Fuerteventura goat's cheese, olive oil, paprika and salt.









ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BIENVENIDO

El cultivo del olivo es de los más recientes en la isla de Fuerteventura y por los resultados que se están obteniendo cada vez son más los agricultores que apuestan por este cultivo. Isidro Alonso, cuya profesión es constructor, es olivicultor del municipio de Pájara, que plantó sus primeros olivos hace más de 20 años. En su finca El Bienvenido ubicada en la localidad de Mezquez, Isidro junto con amigos y familiares, recolectan de manera artesana las siete variedades que cultiva (arbequina, verdial, picual, hojiblanca, manzanilla, gordal y cornicabra), de la misma forma hace el embotellado y etiquetado del aceite de oliva virgen extra denominado Bienvenido. La calidad que ha alcanzado este producto ha sido muy bien valorada por locales y turistas.

BIENVENIDO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Olive trees are one of the most recent crops to be cultivated on the island of Fuerteventura, and in view of the results, more and more farmers are choosing to grow them. Isidro Alonso, a builder by trade, is an olive grower from the municipality of Pájara, who planted his first olive trees more than 20 years ago. On his El Bienvenido farm in Mezquez, Isidro, together with friends and family, harvests the seven varieties he cultivates (arbequina, verdial, picual, hojiblanca, manzanilla, gordal and cornicabra) using traditional methods. He also bottles and labels the Bienvenido extra virgin olive oil. The quality of this product is highly appreciated by locals and tourists alike.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA JADE

Alicia y su marido a través de Heras Patrimonial S.L. llevan más de 10 años con el cultivo del olivo en su finca ubicada en el Barranco de Chiguigos. Se iniciaron en este proyecto cuando hace más de 15 años el Cabildo Insular de Fuerteventura comenzó a traer olivos a la isla y ellos apostaron por este cultivo para darle color a su finca. En la actualidad, tienen su propia almazara y cuenta con dos variedades (arbequina y picual), llegando a recibir la Medalla de Plata en el Concurso Oficial de Aceite de Oliva Virgen Extra Agrocanarias por su aceite picual.

Una de sus peculiaridades es que está muy cerca del mar y que se trata de la almazara situada más al sur de Fuerteventura. Se comercializa en varias tiendas del municipio de Pájara, ubicadas en Morro Jable y Costa Calma, además de en el Oasis Market, un mercado agro-artesanal que se realiza cada domingo en las instalaciones del Oasis Wild Life Fuerteventura. También puedes adquirir su producto en el Mercado de la Biosfera que se celebra cada sábado en Puerto del Rosario, así como en alguna tienda de productos gourmet de dicha localidad.

JADE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Alicia and her husband, through the company Heras Patrimonial S.L., have been cultivating olive trees on their farm in Barranco de Chiguigos for more than 10 years. They embarked on this project when the Fuerteventura Island Council started to bring olive trees to the island more than 15 years ago, and they opted for this crop to add colour to their farm. Nowadays, they have their own olive oil mill and grow two varieties (arbequina and picual). Their picual oil was awarded the Silver Medal in the Agrocanarias Official Extra Virgin Olive Oil Competition.

A particular feature is its proximity to the sea and that it is the most southerly olive oil mill on Fuerteventura. It is sold in several shops in the municipality of Pájara, in Morro Jable and Costa Calma, as well as in the Oasis Market, an agro-artisan market held every Sunday at Oasis Wildlife Fuerteventura. You can also buy their products at the Biosphere Market held every Saturday in Puerto del Rosario, as well as in any of the gourmet shops in the town.







GRUPO AGRÍCOLA DÍAZ TORRES

En los pueblos de interior encontramos varios agricultores que demuestran su cariño por la tierra mimando con todo detalle los diferentes cultivos. En el pueblo de Toto se concentra una parte importante del sector agrícola del municipio de Pájara, allí el Grupo Agrícola Díaz Torres atiende de cuidadosamente el cultivo de algunas hortalizas pero especialmente de la papa y el tomate, convirtiéndolos en los productos estrellas del municipio. Ambos son una de excelente calidad que no solo es muy bien valorada por los residentes sino por varios bares y restaurantes de la zona que cuentan con estos productos en sus cartas.

DÍAZ TORRES AGRICULTURAL GROUP

Our inland villages are home to a number of farmers who show their love for the land by carefully tending to a variety of crops. Much of the farming activity in the municipality of Pájara is centred around the village of Toto, where the Díaz Torres Agricultural Group cultivates a number of vegetables, especially potatoes and tomatoes, the municipality's prize products. Both are of an excellent quality appreciated not only by the local residents but also by several bars and restaurants in the area, which feature this produce on their menus.





PUNTA DE JANDÍA



Si quieres vivir una experiencia gastronómica única y adentrarte en la cocina popular con uno de los platos más reconocidos del recetario majorero, tienes que desplazarte hasta la Punta de Jandía para degustar el famoso caldo de pescado y gofio escaldado.

If you want to live a unique culinary experience and discover local cuisine through one of the most well-known dishes in the Fuerteventura recipe book, you have to go to Punta de Jandía to sample the famous fish broth mixed with gofio escaldado.

PUNTA DE JANDÍA

La Punta de Jandía es un lugar paradisíaco donde puedes visitar el Faro de Jandía y rodearte de una naturaleza inconfundible. En este singular paraje, se conserva la manera tradicional de elaborar el caldo de pescado que ha ido pasando de generación en generación. El olor de este guiso impregna la zona de El Puertito debido a que los pocos establecimientos de la zona lo tienen como plato estrella. En el caldero se juntan por un lado un buen pescado fresco, habitualmente se elabora con mero, cherne o abade, así como el resto de ingredientes (papas, vino blanco, pimiento, aceite...) y por el otro, la destreza con la realizan esta receta.

PUNTA DE JANDÍA

Punta de Jandía is an idyllic spot where you can visit the Jandía lighthouse in the midst of unspoilt nature. In this unique setting, the traditional way of making fish broth that has been passed down from generation to generation has been preserved. The smell of this broth permeates the area of El Puertito as it is offered up by the local restaurants as their signature dish. The first requirement is a good fresh fish, usually grouper, wreckfish or island grouper, combined in a pot with the rest of the ingredients (potatoes, white wine, peppers, oil...); the second requirement is the skill with which this recipe is prepared.





CALDO DE PESCADO



Restaurante
Punta de Jandía

1 kilo de pescado (mero, cherne, abade), 2-3 papas medianas por persona, ½ pimiento rojo, ½ pimiento verde, 1 cebolla, 1 tomate, 5 dientes de ajo, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra, sal al gusto, ½ cucharadita de comino, ½ cucharadita de azafrán, ½ cucharadita de pimentón, ½ vaso de vino blanco, Hierbabuena.

1.- Cortar las papas, el pimiento, la cebolla y el tomate. A elección hacer un corte superficial en forma de cruz a la cebolla y el tomate para introducirlos enteros, así como a la mitad las papas y el pimiento rojo o bien hacer un corte en brunoise. Preparar un majado con el mortero cuyos ingredientes son ajo y comino.

2.- Introducir en un caldero los ingredientes que previamente hemos cortado (cebolla, pimiento, tomate) con un poco de aceite para hacer un sofrito, una vez realizado añadimos azafrán, pimentón y el vino blanco.

3.- Se añade agua que llegue hasta la mitad del caldero aproximadamente, se introducen las papas y dejamos unos 4-5 minutos. Una vez transcurrido este tiempo incorporamos el pescado y el agua hasta cubrir por completo.

4.- Cocer a fuego alto hasta que empiece a hervir, bajar a fuego medio hasta que la papa esté guisada. Cuando esté terminado añadir unas hojas de hierbabuena y el majado de ajo y comino

5.- Para hacer el gofio escaldado, se pone en un bol el gofio y se va añadiendo caldo hasta que quede una textura homogénea. El gofio escaldado se acompaña de cebolla que previamente se introduce en vinagre para rebajar el picor.

6.- ¡Servir y disfrutar!



FISH STOCK

1 kilo of fish (grouper, wreckfish, island grouper), 2-3 medium potatoes per person, ½ red pepper, ½ green pepper, 1 onion, 1 tomato, 5 cloves of garlic, 2 tablespoons of extra virgin olive oil, salt to taste, ½ teaspoon cumin, ½ teaspoon saffron, ½ teaspoon paprika, ½ glass of white wine, mint.

1. Chop the potatoes, pepper, onion and tomato. If desired, make a cross-shaped cut on the onion and tomato to cook them whole, and halve the potatoes and red pepper or cut them into cubes. Prepare a paste of garlic and cumin using a mortar and pestle.

2. Fry the chopped ingredients (onion, pepper, tomato) in a pot with a little oil to make a sofrito. Once this has been done, add saffron, paprika and the white wine.

3. Add water to approximately half-fill the pot, add the potatoes and leave for 4-5 minutes. Once this time has elapsed, add the fish and more water until it is completely covered.

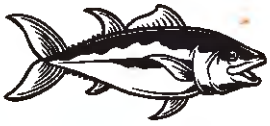
4. Cook over a high heat until it comes to the boil, then simmer over a medium heat until the potatoes are cooked. When it is finished, add a few mint leaves and the garlic and cumin paste.

5. To make the gofio escaldado, put the gofio in a bowl and add the stock until it has a smooth texture. The gofio escaldado is accompanied by onion, soaked in vinegar previously to reduce its pungency.

6. Serve and enjoy!









EVENTOS GASTRONÓMICOS

El municipio de Pájara completa su riqueza gastronómica no solo con la exquisitez de su producto local sino también con la celebración de eventos que impulsan tanto el sector primario como los productos derivados de ello. Hay dos citas imprescindibles que están marcadas en el calendario gastronómico de la isla y que no te puedes perder como la Feria del Queso y la Feria del Bonito.

CULINARY EVENTS

The culinary treasures of the municipality of Pájara are rounded off not only by its delicious local produce, but also by events that promote both the primary sector and its produce. There are two unmissable events on the island's food calendar: the Cheese Fair and the Tuna Fair.









FERIA DEL QUESO

La Feria del Queso es un evento que pone en valor el trabajo del sector primario en la actividad de la ganadería y tiene como protagonista el queso, joya de la gastronomía de Fuerteventura y por el que se reconoce especialmente al municipio de Pájara. Esta feria se celebra en el pueblo de La Lajita y tiene una gran aceptación entre profesionales del sector primario, hostelería y restauración, así como población local y turista. Además, de la presencia de diferentes queserías de la zona, este encuentro sirve también para introducir nuevas técnicas de cocina teniendo el queso como principal ingrediente, a través de la realización de talleres y showcookings.







FERIA DEL QUESO
La Lajita

CHEESE FAIR

The Cheese Fair is an event that showcases the primary sector and livestock farming. The star of the show is cheese, the jewel in the culinary crown of Fuerteventura, for which the municipality of Pájara is particularly well known. This fair is held in the village of La Lajita and is very popular with professionals from the primary sector, the hotel and restaurant trade, and locals and tourists alike. In addition to various local cheesemakers, this event also presents new cooking techniques with cheese as the main ingredient, through workshops and show-cooking events.







FERIA DEL BONITO

La Feria del Bonito se celebra en el pueblo de Morro Jable y tiene como objetivo fomentar el consumo del producto local así como destacar el papel de los marineros y la Cofradía de Pescadores de Morro Jable porque es precisamente en el municipio de Pájara donde más captura de atún rojo, aleta amarilla y bonito se cogen durante el año.

El impulso del sector pesquero de Pájara, adaptándose a los nuevos tiempos, nos ha llevado a crear esta feria en la que se juntan diferentes restaurantes que ofrecen tapas elaboradas con bonito. Los talleres y la formación no pueden faltar a esta cita que se ha convertido en un atractivo tanto para las personas que residen en la isla como para los visitantes.

TUNA FAIR

The Tuna Fair is held in the village of Morro Jable and aims to promote the consumption of local produce and to highlight the role of fishermen and the Morro Jable fishermen's guild because it is precisely in the municipality of Pájara where most bluefin tuna, yellowfin tuna and skipjack tuna are caught during the year.

This fair was created to promote the fishing industry in Pájara as it adapts to the new times. It brings together various restaurants which offer tuna-themed tapas. Workshops and classes are also staged during the event, which has gained an enthusiastic following amongst both residents and visitors to the island.







AJUY

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BIENVENIDO

QUESERÍA CAPRARIUS

PÁJARA

GRUPO AGRÍCOLA DÍAZ TORRES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA JADE

LA PARED

GANADERÍA LA PARED

FERIA DEL QUESO

LA LAJITA

COSTA CALMA

EL PUERTITO

COFETE

JANDÍA

FERIA DEL BONITO

COFRADÍA DE PESCADORES DE MORRO JABLE

MORRO JABLE


DISFRÚTALA
GOODTASTE
Pájara
Ayuntamiento
Concejalía de Agricultura,
Ganadería y Pesca.
PLAYAS DE JANDIA
FUERTEVENTURA