Esp.
Eng.

La Oliva

Guía de Gastronomía

Guide of gastronomic



Fuerteventura North
Norte de Fuerteventura

CORRALEJO
Grandes Playas . Fuerteventura

La Oliva

Esp.

La Oliva, situada al norte de la isla de Fuerteventura, se encuentra en un lugar estratégicamente atractivo, cuenta con un litoral rodeado de bellos paisajes como el **Parque Natural Isla de Lobos, el Parque Natural Dunas de Corralejo y el encanto de las Playas de El Cotillo.**
En el corazón de esta tierra late con fuerza la hospitalidad de su gente, sus costumbres y el sabor de la cocina tradicional. Sin duda, el menú perfecto para unas vacaciones ideales.

Eng.

La Oliva, in the north of the island of Fuerteventura, is situated in a strategically attractive place, on the coast, surrounded by beautiful landscape like the Isla de Lobos Nature Park, the Dunas de Corralejo Natural Park and the charm of the beaches of El Cotillo. The hospitality of its people, their customs and the flavour of traditional cuisine is the stronglybeating heart of this land. Undoubtedly the perfect menu for the perfect holiday.



Gastronomía
Good Food

Esp.

El municipio de La Oliva destaca entre el resto de municipios de Canarias como uno de los lugares donde existen más bares, restaurantes, cafeterías, heladerías y pastelerías en proporción al número de camas turísticas. La restauración es la segunda industria después del turismo.
La riqueza y la calidad recogida de la mar y la tierra, llevadas a la mesa, ha convertido a la gastronomía local en uno de los principales factores atrayentes de este municipio.

Eng.

The municipal district of La Oliva stands out from the other districts of the Canary Island as offering one of the highest concentrations of bars, restaurants, cafeterias, ice-cream parlours and cake shops in proportion to the number of tourist beds available. The restaurant business is the second-largest industry after tourism. The wealth and quality sourced from the sea and the land and put on the table have made the local gastronomy one of the main attractions of this area.



Corralejo



Esp.

Corralejo es probablemente uno de los destinos turísticos más divertidos de Europa. Los recursos naturales con los que cuenta (Isla de Lobos y Dunas de Corralejo), le convierte en un **lugar único donde puedes disfrutar de la práctica de cualquier deporte náutico o perderte en sus maravillosas playas.**
Este pueblo ha sabido combinar con armonía la zona turística con el Casco Viejo, donde destaca el buen gusto por la gastronomía local y la influencia positiva de la cocina internacional.

Esta localidad de **tradición marinera permite que podamos degustar una amplia variedad de pescados y mariscos frescos de la zona.**







Eng.

Corralejo is probably one of the most entertaining tourist destinations in Europe. The natural resources it can offer (Isla de Lobos and the Dunes of Corralejo), make it a unique place where you can enjoy any kind of water sports or just get lost in its wonderful beaches. This town has managed to strike a harmonious balance between the tourist area and the Old Town, highlighting the good taste of the local cuisine and the positive influence of more international trends.

This seafaring town allows you to try a wide range of fish and sea-food, fresh out of the local waters.





El Cotillo

Dejate atrapar

Esp.

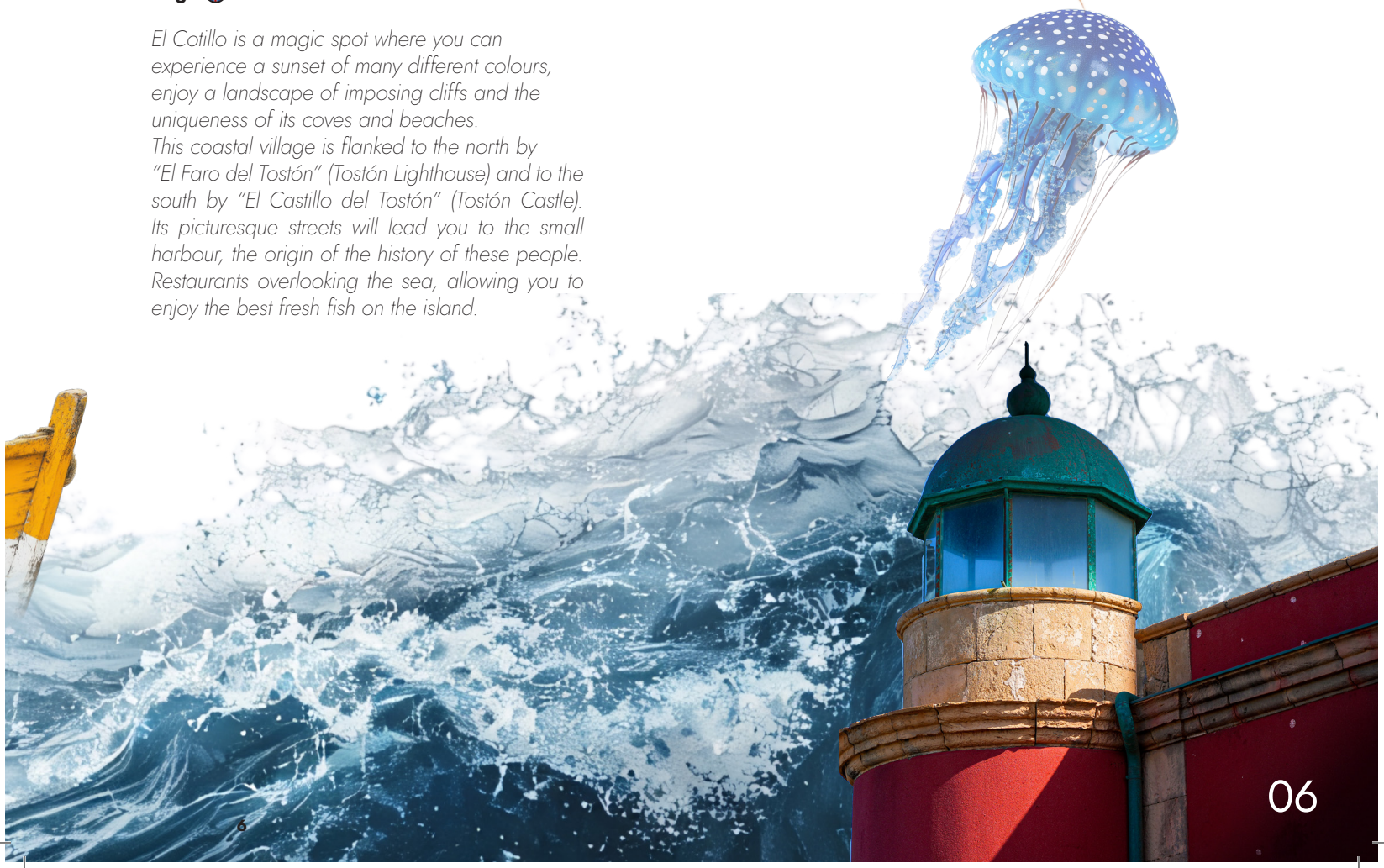
El Cotillo es una zona mágica donde puedes vivir una puesta de sol llena de múltiples colores, gozar de un paisaje compuesto por acantilados imponentes y la singularidad de sus playas con forma de calas.
Este pueblo con sabor a mar, está flanqueado por la parte norte con el Faro del Tostón y por el sur con el Castillo del Tostón. El recorrido pintoresco de sus calles te guía hasta el pequeño muelle, origen de la historia de su gente. Restaurantes que miran al mar te permiten deleitar el mejor pescado salvaje de la isla.

Castillo del Tostón



Eng.

El Cotillo is a magic spot where you can experience a sunset of many different colours, enjoy a landscape of imposing cliffs and the uniqueness of its coves and beaches.
This coastal village is flanked to the north by "El Faro del Tostón" (Tostón Lighthouse) and to the south by "El Castillo del Tostón" (Tostón Castle). Its picturesque streets will lead you to the small harbour, the origin of the history of these people. Restaurants overlooking the sea, allowing you to enjoy the best fresh fish on the island.



Esp.

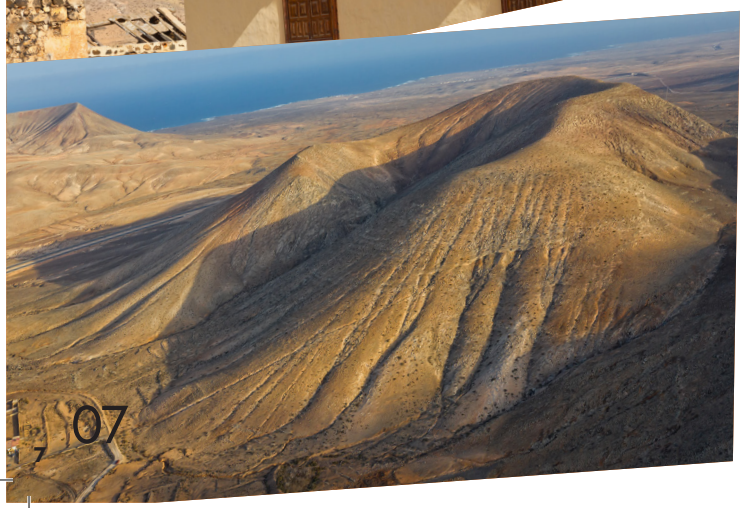
Te invitamos a hacer un recorrido por la historia y las costumbres de esta parte norte de la isla. La peculiaridad y la esencia de esta tierra se sustentan en unos pueblos que se reinventan y se niegan a deshacerse de su legado histórico.

Eng.

We invite you to discover the history and customs of this part of the north of the island. The peculiarity and the essence of this land lies in the villages that reinvent themselves and refuse to give up their historical heritage.









La Oliva

Esp.

Capital del municipio, cuenta con un conjunto y un patrimonio histórico denominado Ruta de Los Coroneles, Museo de la Cilla, Casa de los Coroneles, La Iglesia y La Casa del Coronel donde se celebra el Mercado de las Tradiciones.

Eng.

The municipal capital features a historic complex known as the Route of the Colonels, including the Cilla Museum, the House of the Colonels, the Church, and the Colonel's House, where the Traditions Market is held.



Villaverde

Esp.

Pueblo de tradición agrícola y ganadera, es hoy uno de los pueblos que mejor propuesta gastronómica ofrece en sus restaurantes.

Eng.

A farming and livestock village in the past, but now it is one of the best places for trying some of the excellent food in its restaurants.

Lajares

Esp.



De tradición ganadera a lugar de referencia surfera en Canarias, por su situación entre Corralejo, Majanicho y Cotillo. La mezcla de culturas ha propiciado una serie de locales con cocina de influencia centroeuropea. Sin embargo, sigue siendo la referencia de la cocina popular basada en la carne de cabra y el cabrito. Para terminar la visita al municipio, Tindaya (Montaña de Tindaya, Casa Alta), Vallebrón, La Caldereta, Parque Holandés y El Roque, pueblos que conservan el encanto de sus tradiciones.

Eng.

From a livestock town to a surfing benchmark in the Canary Islands, as it is situated between Corralejo, Majanicho and Cotillo. This melting pot of cultures has given rise to a series of establishments offering central European cuisine, while remaining the benchmark of the local, popular cuisine based on goat meat and baby goat. To complete our visit to the district, Tindaya (Montaña de Tindaya, Casa Alta), Vallebrón, La Caldereta, Parque Holandés and El Roque, villages that have maintained the charm of their traditions.

Mercado de las tradiciones

Traditions Market

Esp.

Quesos, pan, mermeladas, frutas, verduras, pescado (Cofradía de Pescadores de Corralejo) y una gran variedad de productos frescos y locales te esperan en el Mercado de las Tradiciones.
Abre sus puertas cada martes y viernes de 09:00 a 14:00 hrs.
Está ubicado en La Casa del Coronel, un emblemático edificio que data del siglo XIX y que se encuentra en el pueblo de La Oliva. En este espacio puedes adquirir los mejores productos km 0, déjate guiar por las recomendaciones de nuestros productores para descubrir y disfrutar de una materia prima de calidad.

Eng.

Cheese, bread, jam, fruit, vegetables, local fish from the Corralejo Fishermen's Association and a great variety of fresh local products are waiting for you at the Traditions Market. It opens its doors every Tuesday and Friday from 9am to 2pm and is held in La Casa del Coronel (Colonel's House), an emblematic building from the 19th century in the village of La Oliva. Here you can buy the best locally sourced products. Let yourself be guided by the recommendations of our producers to discover and enjoy prime quality produce.



Más información


Auténtica
tradición

Esp.

"Siempre hay un rincón en el alma para los lugares que dejan huella y esos rincones se vuelven especiales si se reúnen un gran entorno, unas gentes entrañables y una gastronomía sorprendente. Justo eso es lo que ofrece La Oliva, ese crisol de factores, que por si solos merecerían un viaje, que ni dejan indiferente ni permiten ya olvidar nunca la visita a una isla mágica.
Pasear por el pueblo de Corralejo es una manera inmejorable de parar el tiempo, adentrarse en las calles que conducen al puerto es un ejercicio de regresión a lo que todos hemos sido en algún momento de nuestra vida, simples caminantes curiosos y sorprendidos, de ojos abiertos de par en par y una sonrisa en las tripas. Esas con las que disfrutar además de algunas de las joyas de la gastronomía española. Solo imagino una razón para marcharse, hacer un equipaje mayor para regresar de nuevo".



Eng.

"There is always a spot in your soul for places that leave their mark, those places that become special if they combine a great setting, with warm-hearted people and surprisingly good cuisine.
This is exactly what La Oliva offers, a melting pot of factors that make the trip worthwhile in of themselves, factors that will not leave you indifferent or allow you ever to forget your visit to a magic island.
Strolling through the town of Corralejo in an unrivalled way of getting time to stand still, walking the streets that lead down to the harbour is like going back to what we have all been at some time in our lives, simple, curious wanderers, with your eyes wide in surprise and a smile in your soul. The same smile you wear when you enjoy some of the jewels of Spanish cuisine. I can only think of one reason for leaving, to pack more to come back again".

"Siempre hay un rincón en el alma para los lugares que dejan huella"
"There is always a spot in your soul for places that leave their mark"

La cocina que sabe ...a mar

Cuisine with a taste of the sea

Esp.

La cofradía de pescadores de Corralejo es la más antigua de Canarias y la segunda de España.
Pronto se percataron los primeros habitantes de la isla de la riqueza que había en las aguas del norte de Fuerteventura. Entorno a la Cofradía, pescadores artesanales de Corralejo y Cotillo ponen cada día el pescado fresco en la mesa de los restaurantes de estos dos enclaves. Lapas, pulpo, morena, atún, calamar, mero, sama, cabrilla, etc, pero la reina y el pescado por excelencia es la vieja.
Te recomendamos probar, "vieja a la espalda", un manjar.

Eng.

The Corralejo Fishermen's Association is the oldest in the Canary Islands and the second oldest in Spain.
The first inhabitants of the island soon realised the treasure trove that the waters of the north of Fuerteventura held.
Under the umbrella of the association, artisanal fishermen from Corralejo and Cotillo bring fresh fish to the tables of the restaurants of these two towns. Limpets, octopus, moray eel, tuna, squid, grouper, dentex, comber, etc., but the queen and fish par excellence is the parrot fish. we recommend you try "vieja a la espalda", delicious.

La cocina del interior, placeres de la tierra

The cuisine of the interior, pleasures of the land

Esp.

Fuerteventura es una tierra seca, árida y parece un milagro que produzca la carne, el queso, la fruta y la verdura con tanta calidad. En La Oliva se está apostando fuerte por la agricultura ecológica.
La verdadera protagonista es la Cabra Majorera, raza autóctona que alberga una intensa actividad en nuestro municipio. En los pueblos del interior, especialmente en Lajares y Villaverde, no faltan platos de la cocina más tradicional como estofado de carne de cabra y cabrito (como sugerencia, prueba el cabrito frito o al horno).
Un tercer manjar que deriva de la Cabra Majorera es el queso.
Con Denominación de Origen el Queso Majorero es el producto más valorado del sector primario en Canarias, obteniendo cada año el reconocimiento a nivel nacional e internacional.
En La Oliva existen pequeñas queserías artesanales y pequeña industria llamada
Hijos de Vera Montelongo en Tindaya.

Eng.

Fuerteventura is a dry, arid land, it seems to be a miracle that it produces such good-quality meat, cheese, fruit and vegetables. They are betting heavily of organic farming in La Oliva. The real star is the Fuerteventura Goat, a native breed that is the foundation of an industry in the district. In the inland towns and villages, especially in Lajares and Villaverde, there is no shortage of the most traditional dishes like goat meat stew (As a suggestion, try the "fried kid goat" (or oven-roasted).
The third delicious dish made from Fuerteventura Goat is cheese. With its own Denomination of Origin, Fuerteventura cheese, or "Queso Majorero" as they call it here, is the most highly appreciated product of Canary Island agriculture, winning both national and international acclaim every year.
In La Oliva, there are small artisanal cheese dairies and a small company called
Hijos de Vera Montelongo in Tindaya.



Gofio

Nuestro mejor acompañante

Esp.

Las familias canarias tenían, tradicionalmente, como acompañante fijo en la mesa "El Gofio". En el desayuno, en el almuerzo o en la cena. Se puede comer de diversas formas, disuelto en la leche, escaldón con caldo de pescado, amasado solo con agua y sal o añadiéndole aceite, queso fresco y azúcar para los más golosos.
En la cocina actual se ha introducido este producto para la elaboración de postres como pueden ser mousse o helado de gofio. Otra especialidad de la gastronomía canaria que no puede faltar en el menú de aquellos que quieran descubrir la singularidad de nuestros platos son las "papas arrugadas", servidas con mojo rojo o verde.

Eng.

Traditionally, Canary Island families always have "Gofio" (a kind of corn flour) on the table to go with everything, at breakfast, lunch and dinner. It can be eaten in different ways, dissolved in milk, to thicken up fish broth, kneaded into a dough just with water and salt, or adding oil, sugar and fresh cheese. The product is used in today's cooking to make desserts such as gofio mousse and ice-cream. Another speciality of Canary Island cuisine that has to be on the menu of anyone wishing to discover the uniqueness of our dishes are "papas arrugadas" (potatoes boiled in their jackets), served with red or green "mojo" sauce.

La Receta

Papas arrugadas con mojo

Esp.

Las papas arrugadas con mojo es el plato más conocido de la gastronomía canaria, por ello te invitamos a que, además de degustar este manjar en cualquiera de los restaurantes del municipio, te animes a hacerlas en casa. Lo más importante de esta receta es elegir el tipo de papa, la mejor es la papa bonita, así se denomina a aquellas que tienen una piel fina y son pequeñas. Todos los ingredientes que necesitas en esta receta puedes encontrarlos en el Mercado de las Tradiciones.

Eng.

"Papas arrugadas con mojo" (wrinkled potatoes with sauce) is a mainstay of Canary Island cuisine. So, in addition to sampling this delicious dish in any of the town's restaurants, why not make it at home. The most important part of this recipe is choosing the right potato. The best are "papas bonitas", small potatoes with fine skin. You can find all the ingredients you need for this recipe at the Mercado de las Tradiciones (Traditions Market).

Lista de la compra para 4 personas

1 Kilo de papa bonita o similar, 150 gramos de sal, Agua.

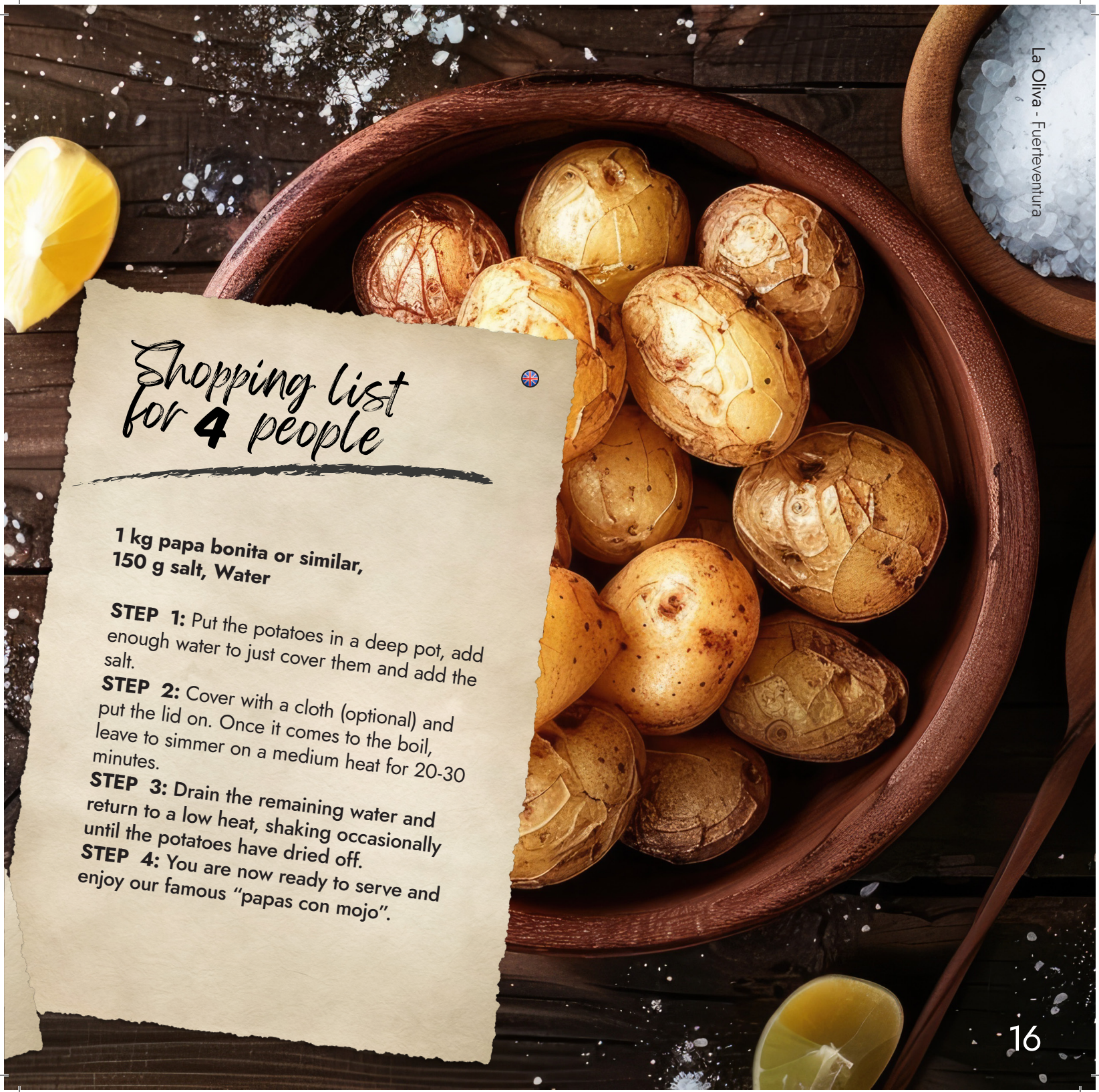
PASO 1: En un caldero hondo introducimos las papas, incorporamos el agua para cubrir un poco más que el fondo y añadimos la sal.

PASO 2: Tapamos con un paño (opcional) y colocamos la tapa. Una vez que comience a hervir dejamos a fuego medio durante 20-30 minutos.

PASO 3: Escurrimos el agua restante y volvemos a poner a fuego bajo, moviendo el caldero hasta eliminar la humedad de las papas.

PASO 4: Listo para servir y disfrutar de las famosas papas con mojo.

Shopping list for 4 people.



Shopping list for 4 people

1 kg papa bonita or similar,
150 g salt, Water

STEP 1: Put the potatoes in a deep pot, add enough water to just cover them and add the salt.

STEP 2: Cover with a cloth (optional) and put the lid on. Once it comes to the boil, leave to simmer on a medium heat for 20-30 minutes.

STEP 3: Drain the remaining water and return to a low heat, shaking occasionally until the potatoes have dried off.

STEP 4: You are now ready to serve and enjoy our famous "papas con mojo".

Mojo

Salsa entre las salsas

- 100 mililitros de aceite de oliva virgen extra
- 50 mililitros de vinagre
- 1 cabeza de ajo grande
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 2 cucharadas de comino en grano o molido
- 1 cucharadita de sal

PASO 1: Introducimos los ajos en el mortero o batidora junto con una cucharadita de sal y 2 cucharadas de comino.
PASO 2: Añadimos una cucharadita de pimentón picante o cayena y vamos removiendo poco a poco hasta conseguir una pasta homogénea.
PASO 3: Incorporamos el aceite y el vinagre y mezclamos hasta que se fusionen todos los ingredientes. Así, conseguiremos el resultado esperado, obteniendo una salsa con cierta densidad.
PASO 4: ¡Ya tenemos nuestro mojo picón para darle un capricho a nuestro paladar!

TRUCO: Si queremos elaborar el mojo verde solo hay que sustituir la pimienta o cayena por cilantro.

- 100 millilitres of extra virgin olive oil
- 50 millilitres of vinegar
- 1 large head of garlic
- 1 teaspoon of hot paprika
- 2 tablespoons of cumin seeds or ground cumin
- 1 teaspoon of salt

STEP 1: Put the garlic in a mortar or blender together with a teaspoon of salt and 2 tablespoons of cumin.

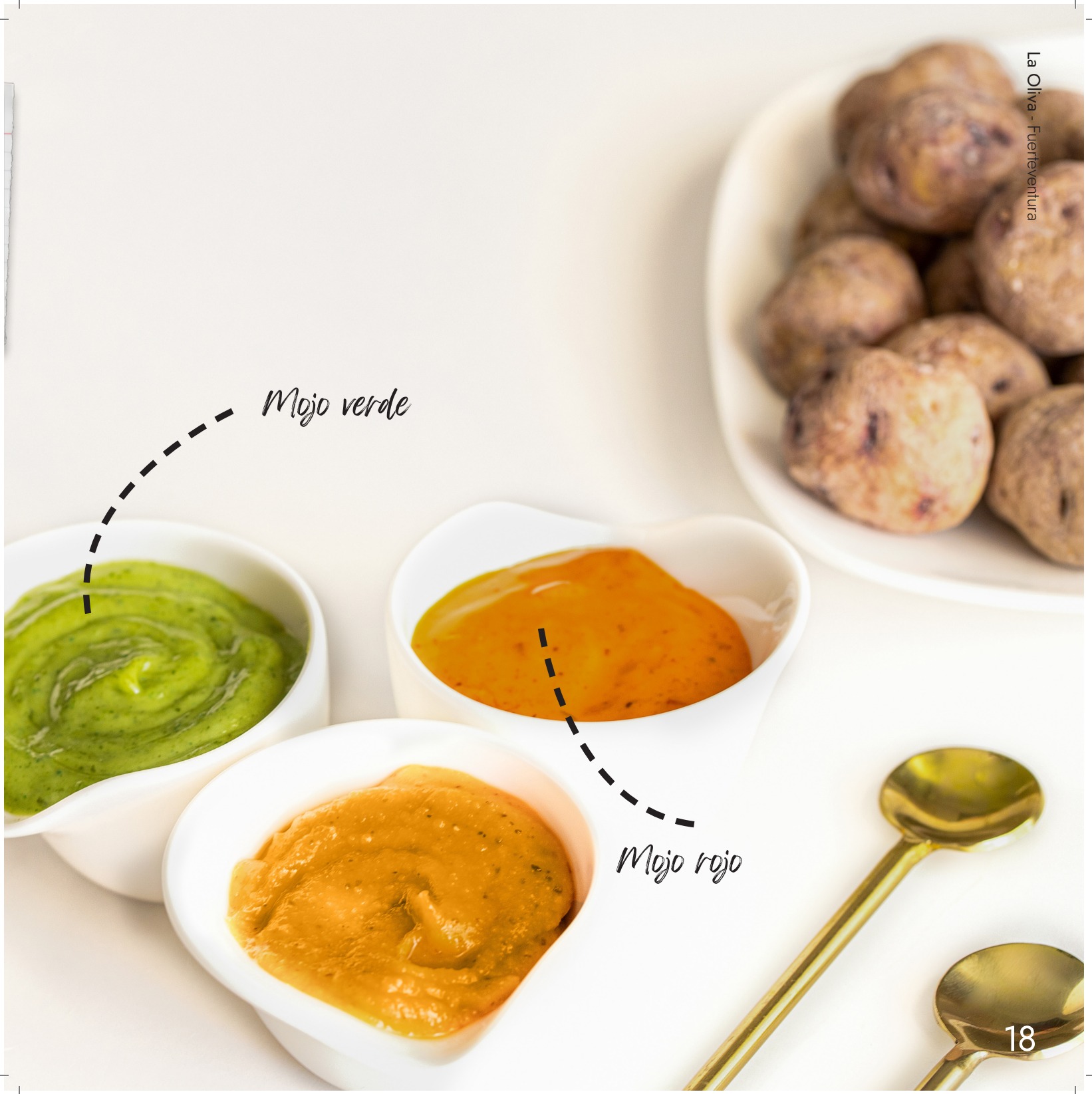
STEP 2: Add a teaspoon of hot paprika or cayenne pepper and blend slowly until you have a smooth paste.

STEP 3: Add the oil and vinegar and blend until all the ingredients are combined. This will produce the desired result, a sauce with just the right consistency.

STEP 4: Now we have our mojo picón, a treat for the taste buds!

TIP: If you want to make mojo verde all you have to do is replace the paprika or cayenne pepper with coriander.




Mojo verde
Mojo rojo

la cocina de influencia positiva sabores del mundo





Esp.

50 años desarrollando la industria del turismo han propiciado la mezcla de culturas en el municipio.
La confluencia de otras culturas ha permitido que la oferta gastronómica en nuestro municipio sea como emprender un viaje por los sabores del mundo, sin salir de Corralejo. La presencia más acentuada es la de la comunidad italiana, que nos ha aportado lo mejor de la cocina azzurra. Pasta y pizza fresca, helados artesanos y el arte de hacer un buen café.
Otras cocinas como la asiática, alemana, suiza, británica, brasileña, portuguesa o argentina se pueden degustar en un Corralejo moderno, tolerante y cosmopolita.

Eng.

50 years of tourism has given rise to a melting pot of cultures in the area.This confluence of other cultures makes the gastronomy on offer in our area like embarking on a journey to taste the flavours of the world, without leaving Corralejo.
The most accentuated influence comes from Italy, which has given us the best of "azzurra" cuisine.
Fresh pasta and pizza, home-made ice-cream and the art of making a good cup of coffee.
Other cuisines, like Asian, German, Swiss, British, Brazilian, Portuguese or Argentine can be found in modern, tolerant and cosmopolitan Corralejo.

La Oliva

Fuerteventura

Guía de Gastronomía - Gastronomy Guide



www.visitcorralejo.com



Tan natural como exquisita

As natural as it is exquisite



CORRALEJO
Grandes Playas . Fuerteventura

Ayuntamiento de
La Oliva

Diseño y Maquetación: MOCHALES designer · Mapas Google Maps