



## La esencia de Marruecos en el corazón de Valencia

La pastela, el tajín o el cuscús son varios de los platos que se encuentran en la oferta valenciana



Pastela del Balansiya. / BALANSIYA

ISIDRO FILLOL PUIG

Jueves, 5 agosto 2021, 19:00

1

Hay ocasiones en las que uno necesita impresionar a alguien. Ya sea a los suegros, a una cita o directamente a los padres con el primer sueldo. La cuestión es que en esa circunstancia es recomendable buscar un elemento rompedor, ya que no todos querían optar por el típico restaurante tradicional. Algunos optarían por una apuesta más atrevida. Más innovadora. En definitiva, más exótica.

Elegir ese escenario que puede marcar un antes y un después es complicado, de modo que ante la gran oferta gastronómica que hay en la ciudad de Valencia, hemos decidido dejar a disposición del lector una lista con los **mejores restaurantes marroquíes** destacando en cada uno de ellos su **especialidad**.

### Balansiya. Passeig de les Facultats, 3

Este curioso local está decorado de tal manera que al cruzar sus puertas transporta inmediatamente al comensal. Cerámicas hechas a mano, telas de Túnez y zelijes componen gran parte de la fantasía que nace en este restaurante. Sin embargo, el elemento que destaca evidentemente es la gastronomía que ofrece.



Interior del Balansiya. / BALANSIYA

Entre sus especialidades, la dueña, Amparo, cuenta que destaca **lapastela**. «Se trata de un plato que se come mucho en Marruecos. Su nombre, curiosamente, viene del castellano, concretamente, de pastel».

Al preguntarle por su elaboración, comenta que se prepara con hojas de pasta muy finas superpuestas y un relleno de carne de pichón, cebolla y especias entre otras cosas.

Amparo explica que la pastela es un plato reservado a grandes momentos como bodas y otras celebraciones. «Existe una variación llamada **'briwat'** que son como empanadillas rellenas de carne. Se vendían en los zocos y se podría decir que son los antecesores de los pasteles de carne murcianos», cuenta.

## Un panettone valenciano entre los mejores del mundo

REDACCIÓN



El local, inaugurado en 2004, nació con la idea de recuperar las tradiciones que evocan a Marruecos. «Tenía como objetivo revivir la comida andalusí» expresa Amparo, que divertida, menciona cómo al principio muchos confundían lo andalusí con lo andaluz.

Así, con esfuerzo y motivación, consiguieron crear un espacio donde se disfruta comiendo y se socializa.