



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,
INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

INVENTARIO DE RECURSOS TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO DE VÁLOR (GRANADA)

AYUNT. DE VÁLOR

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO

IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO				
CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
10	BUÑUELOS	Folclore	Gastronomía	Comidas típicas
Válor		COORDENADAS UTM (Huso 30S)		
		X	Y	Z
		492582	4094432	900

FOTO DEL RECURSO:

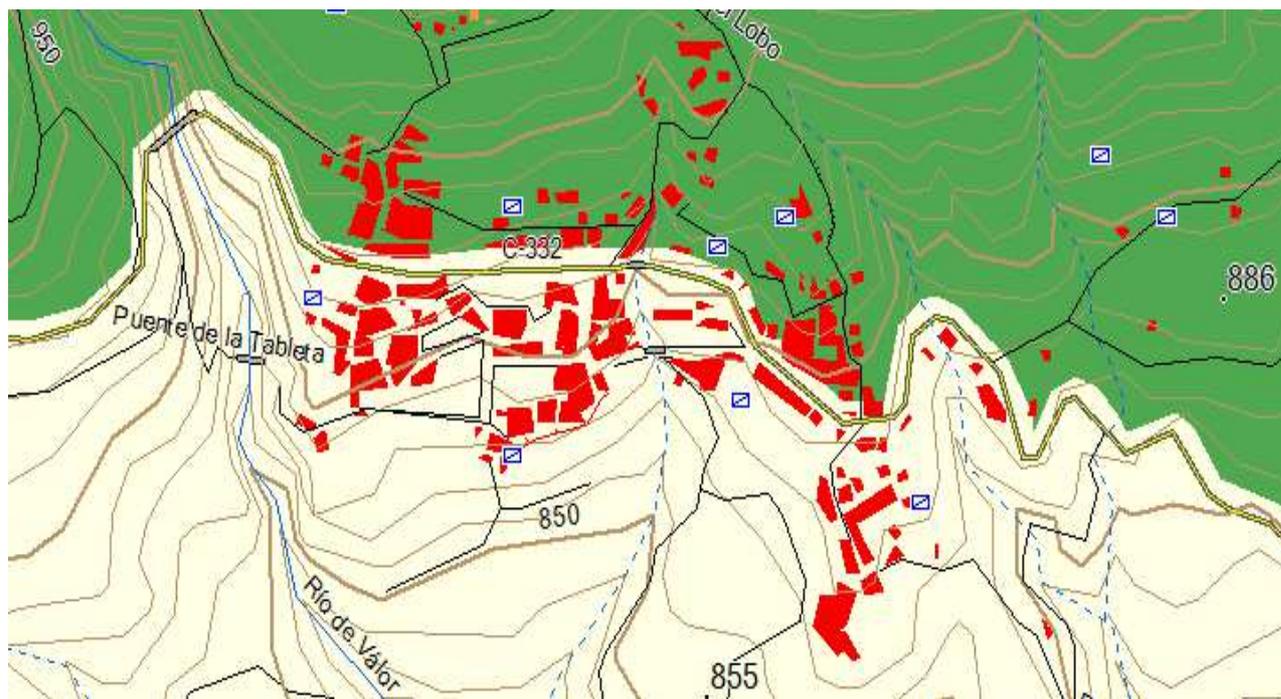


EVALUACIÓN DEL RECURSO

GRADO DE RELEVANCIA:	Medio	
DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:		
<p>Este es un dulce típico en algunas regiones en la celebración del Día de Todos los Santos. Los ingredientes: 200 gramos de harina, 50 gramos de mantequilla, 5 huevos, ½ litro de leche, 1 vaso pequeño de agua, 1 corteza de limón, azúcar, un poco de canela, aceite y sal. La preparación: deposita en un cazo la leche y el agua, añade también la corteza de limón y una pizca de sal. Coloca el cazo en el fuego y cuando entre en hervor, agrega la harina de golpe y con el fuego bajo, remueve bien todo el compuesto. Aumenta el fuego y prosigue la cocción hasta que veas que la mezcla se separa de las paredes del cazo. Retira el cazo esperando a que la masa se entibie. Añade ahora los huevos previamente batidos, poco a poco y sin parar de remover. Una vez obtengas una masa homogénea, con la ayuda de una cuchara toma la medida para formar los buñuelos y fríelos en una sartén con abundante aceite bien caliente, hasta que veas que están dorados. Retira los buñuelos y deposítalos sobre un plato con papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite. Ahora tan sólo tienes que espolvorear los buñuelos con una mezcla de azúcar y canela en polvo.</p>		
ESPECIFICIDAD:	ESTADO DE CONSERVACIÓN:	RESTRICCIONES:
Media	Regular	

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS: Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.	SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:	PROMOCIÓN:
		0 0

TEMPORALIDAD:	AMENAZAS: Falta de transmisión entre generaciones.
----------------------	--

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:
Recursos gastronómicos y festividades tradicionales.

PROPIEDAD:	ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN: Ayuntamiento y asociaciones del municipio.
-------------------	---

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Puesta en valor mediante edición de recetario del municipio de Válor, realización de jornadas gastronómicas y cursos de cocina tradicional.

MÁS INFORMACIÓN Y PROPUESTAS:

FOTOGRAFÍAS: Si