



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
26	CONEJO AL AJILLO	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:

Primero partimos el conejo en trozos pequeños y los ponemos a freír en una sartén con abundante aceite, a fuego lento. Cuando veamos el conejo doradito, apartamos la carne de la sartén y en el mismo aceite freímos la cabeza de ajos (sin pelar y partidos por la mitad). Pasado un minuto, incorporamos los trozos de conejo, junto con sal, tomillo y guindilla. Cuando todo esté bien sofrido echamos por encima el vasito de vino blanco. Lo dejamos cocer a fuego lento y lo sacamos cuando la salsa haya quedado oscura. Las sierras de Válor son ricas en especies cinegéticas, lo que ha determinado la influencia de la caza en la gastronomía local. Conejos, perdices, liebres, jabalíes, son algunos de los actores principales de los bosques del término municipal.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

Bueno

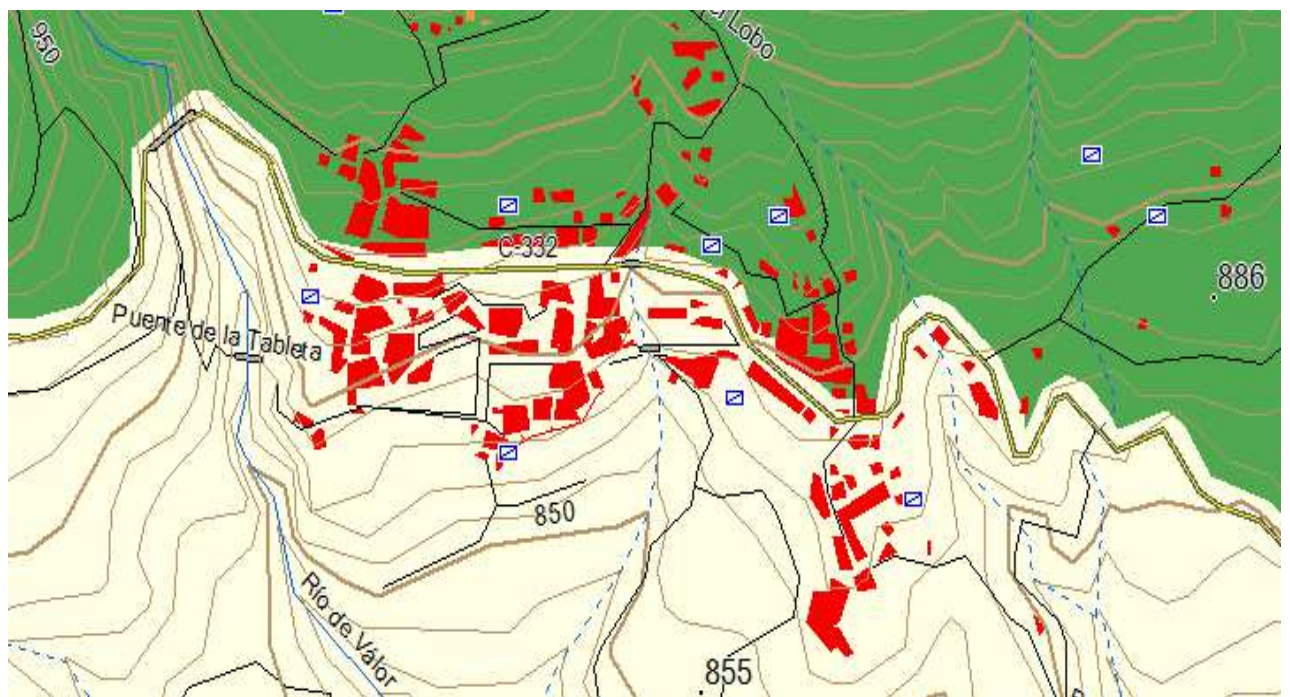
RESTRICCIONES:

0

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS:

Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.

SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:

PROMOCIÓN:

0

0

TEMPORALIDAD:

AMENAZAS:

0 Falta de transmisión entre generaciones.

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:

Recursos etnográficos y fiestas del municipio.

PROPIEDAD:

**ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN
CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:**

0 Ayuntamiento y asociaciones del pueblo.

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Es necesaria la realización de la guía culinaria de comidas típicas del pueblo o comarca, además de una implicación real de los restaurantes del pueblo para poder ofrecer en su carta platos típicos. Posteriormente se podrá ofertar mediante folletos, web, etc.

MÁS INFORMACIÓN :

Puesta en valor mediante actividades que fomenten la transmisión y legado de las recetas entre generaciones, edición de recetario del pueblo, celebración de jornadas gastronómicas e impulso de los productos de la zona.

FOTOGRAFÍAS: Si