



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
54	GACHAS PIMENTONAS	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:

Plato típico cuya receta ha pasado de generación en generación. Este tipo de alimento era propio de las familias del campo. Elaboración; Caldo de las gachas: Ingredientes para 6 personas: 1 cucharada de aceite de oliva, 1 litro de agua, $\frac{3}{4}$. panceta, $\frac{3}{4}$. longaniza, 2 pimientos choriceros, 4 dientes de ajo, 3 orejones de tomate seco, 4 orejones de pimiento seco. Preparación, en una cacerola pequeña se pone un poco de agua al fuego, se lavan los pimientos choriceros en el agua del grifo, se echan a la cacerola cuando empieza a hervir el agua, se aparta del fuego, se tapa y reserva. Corta la cebolla en trocitos pequeños, la panceta y el chorizo. Se pone una sartén al fuego con aceite, se echan 2 ajos a dorar un poco, sacar del aceite y reservar, en ese mismo aceite se añade la panceta, se rehoga un poco y se añade la longaniza; freír las dos cosas juntas a fuego lento, cuando estén doradas, apartar la sartén del fuego, añadir la cebolla y rehogar hasta que esté dorada. En una olla al fuego con 2 litros de agua, se añaden los ajos, la cebolla, la panceta, la longaniza y un poquito de sal, se añade los orejones de tomate y pimientos hechos trocitos. Sacamos los pimientos choriceros que teníamos ablandados, reservando el agua, se trituran con 2 dientes de ajo crudo y un poquito de agua de la de hervir los pimientos, cuando estén bien machacados se añade el resto de agua, batir un poquito más y añadir a la olla. Echar 2 ramitas de perejil y 2 de hierba buena un poquito de cominos machacados, probar de sal, y reservar, este es el caldo de las gachas. Masa para las gachas pimentonas; Ingredientes para 8 personas; 1 k. de harina de trigo, litro y medio de agua, sal. Preparación; Se pone al fuego una sartén, se añade el agua y la sal, cuando empiece a hervir, se echa la harina espolvoreada, poco a poco sin parar de remover, con una cuchara de palo, muy rápidamente se añade un chorreón de agua fría. De vez en cuando, si se ve que se pone dura la masa es cuando se le añade el agua, el fuego debe ser lento. Todo esto sin parar de mover, si es preciso se añade más caldo, esta masa debe de quedar muy fina y un poquito blanda y bien cocida. Para servir, se echa el caldo de la olla en la sartén, encima de las gachas, se mueve un poco. Las gachas se comen en la sartén acompañadas de toda la chacina.

ESPECIFICIDAD:
Media

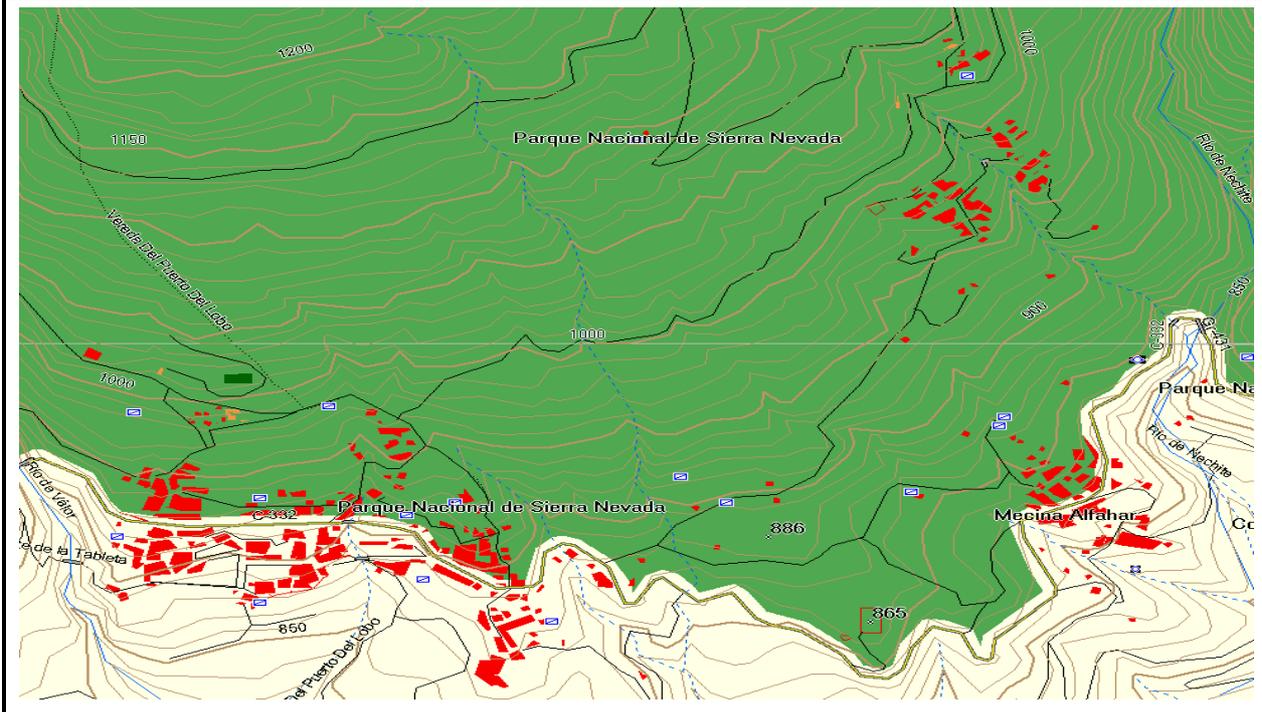
ESTADO DE CONSERVACION:
Bueno

RESTRICCIONES:

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 gastronómicos.

PROPIEDAD:

ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN
CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:

0

0

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Las gachas pimentonas es un plato tradicional y asequible para las economías locales, fundamentalmente agrícolas ya que todas las familias, con tierras, cultivaban el trigo necesario para el año. Sus orígenes se asientan en el periodo musulmán y se transmitió a los pobladores cristianos que introdujeron el cerdo y las chacinas.

MÁS INFORMACIÓN :

Puesta en valor mediante actividades que fomente 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