



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
65	LOMO DE ORZA	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 de los municipios de la comarca, introducido tras la reconquista por los colonizadores procedentes de castilla. Ingredientes: 2,5 Kg de cinta de lomo de cerdo, 3 cabezas de ajos, pimienta negra en grano, orégano, 2 cucharadas de pimentón dulce, tomillo, romero y 2 hojas de laurel, sal, aceite de oliva. Cortar el lomo en trozos como de 5 cm aproximadamente y colocarlos en un recipiente que se pueda tapar o bien hacerlo filmándolo para que no se reseque en el frigorífico. En un mortero poner la sal y la pimienta en grano, machacar suavemente, incorporar una cabeza de ajos pelados, que se vean los trozos. Verter todo esto en el recipiente donde habíamos colocado el lomo, añadir el pimentón dulce, el orégano, tomillo, romero y el laurel en pedacitos. Poner un chorreón de aceite y otro de agua. Mezclar bien para que todos los trozos estén bien empapados del adobo. Tapar y dejar en el frigorífico dos días, removiendo un par de veces al menos para que cojan todos los trozos el adobo. Sacar y escurrir bien, quitando los trocitos de laurel. En una sartén, poner aceite y dorar sellando así los trozos. Colocarlos en una cacerola amplia y cubrir de aceite, añadir las otras dos cabezas de ajos separando los dientes, sin pelar, que se confiten en el aceite. Poner la cacerola a fuego muy lento hasta que el lomo esté tierno. Dejar enfriar y poner en una orza o en un tarro grande, colar el aceite y añadir, debe cubrir los trozos de lomo. Se puede conservar en el frigorífico 15 días o más, cuidando que esté siempre cubierto de aceite. La receta tradicional es con manteca de cerdo en lugar de aceite o bien mitad y mitad.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

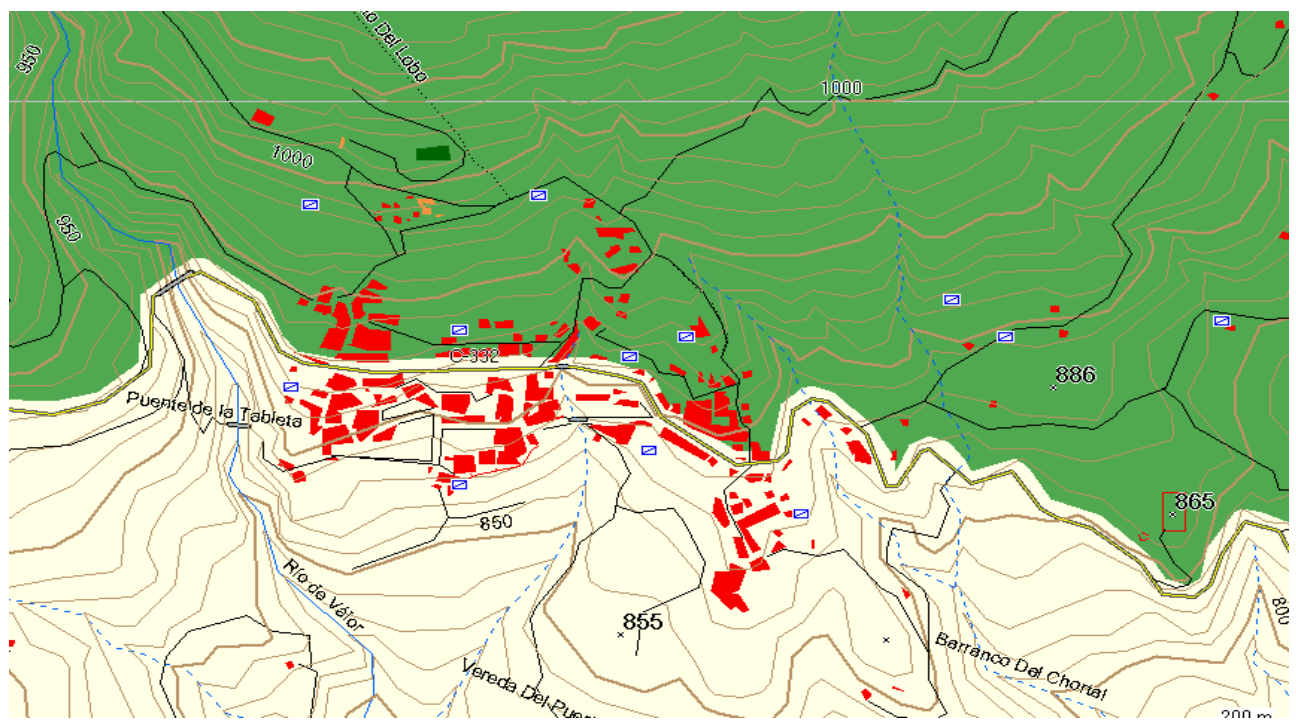
Bueno

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 y etnográficos.		
PROPIEDAD: 0	ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:	0
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 Y PROPUESTAS: 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		