



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
68	MIGAS	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 las laderas de Sierra Nevada y en especial del municipio de Válor y sus núcleos de población. Se trata de otra receta heredada de la cocina morisca a la que se añadió el uso de la carne de cerdo, tras la colonización castellana. Ingredientes: aceite (medio vaso), sémola (1/4 de kilo), agua (1/2 litro), ajos y sal. Preparación: en una sartén honda se echa el aceite y se ponen a freír los ajos partidos por la mitad. Cuando están fritos se reservan. Mezclamos con el aceite un poco de sémola moviéndola bien, y echamos el agua sin dejar de mover, sazonamos y, cuando empieza a hervir, añadimos el resto de sémola poco a poco sin dejar de mover con la rasera hasta que las migas se pongan sólidas y sueltas. Entonces añadimos los ajos, se acompañan con ensalada de pimientos asados, gazpacho, melón, uvas, pescado asado, torreznos, morcilla o con remojón de naranja, bacalao y aceitunas. Estas migas pueden hacerse, igualmente, con harina de maíz o de trigo.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

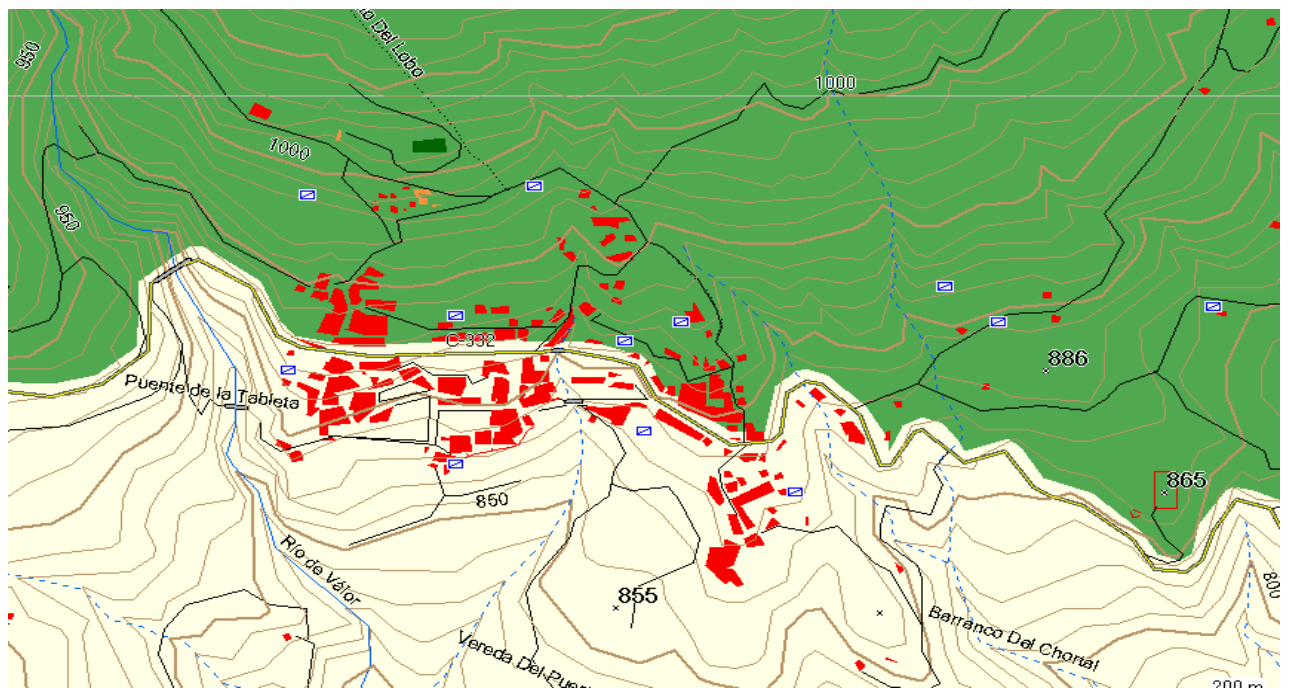
Bueno

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

TEMPORALIDAD:

AMENAZAS:

0 Falta de transmisión entre generaciones.

RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:

Recursos gastronómicos y etnográficos.

PROPIEDAD:

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

0

0

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Las Migas Alpujarreñas son un plato típico de la zona con elaboración de productos cosechados principalmente para el auto consumo, como son el maíz, el trigo, los embutidos o chacinas típicas de las matanzas.

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