



AYUNT. DE VÁLOR



CONSEJERÍA DE ECONOMÍA,  
INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO

SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo

**INVENTARIO DE RECURSOS  
TURÍSTICOS DEL MUNICIPIO  
DE VÁLOR (GRANADA)**

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

**FOTO DEL RECURSO:**



**EVALUACIÓN DEL RECURSO**

**GRADO DE RELEVANCIA:** Medio

**DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS:**

Tradicional receta propia de las fechas de Semana Santa y postre casero presente en las casas del municipio. De marcada herencia morisca. Uso de harina molida en los molinos de la zona y con el cereal producido en los campos del término municipal. Para elaborar los roscos fritos, necesitamos los siguientes ingredientes: medio kilogramo de harina, ciento cincuenta gramos de azúcar, ciento cincuenta mililitros de leche entera, ciento veinticinco mililitros de aceite de oliva, tres huevos, un sobre de levadura, una cucharada sopera de anís en grano, la ralladura de medio limón y media naranja, la piel de medio limón, aceite de girasol, azúcar y canela. El primer paso a realizar será, separar las claras de las yemas de los tres huevos. Montamos las claras con mucho cuidado y las reservamos. En un bol, ponemos la harina en forma de volcán (en el centro hacemos un agujero) y en su interior añadimos el aceite, la leche, las yemas de tres huevos y el azúcar. Mezclamos bien todos los ingredientes con unas varillas metálicas. Rallamos medio limón y media naranja y la agregamos a la masa anterior, mezclando todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. En este momento, vertemos las claras montadas en un bol y vamos añadiendo poco a poco la masa que hemos elaborado hasta integrarla por completo. Tamizamos el sobre de levadura (echamos el sobre de levadura en un colador y vamos dándole golpecitos a éste hasta que cae toda la levadura. De esta manera conseguimos que las partículas queden separadas) y lo agregamos al bol, mezclando de nuevo de manera que todos los ingredientes queden integrados. Ponemos un poco de harina sobre la superficie a trabajar y colocamos la masa sobre ella (de esta manera no se quedará pegada a la mesa). Espolvoreamos un poco de harina sobre nuestras manos y amasamos con las manos mientras añadimos harina poco a poco. En un mortero machacamos los granos de anís y los añadimos a la masa (éste proceso podemos hacerlo en cualquier momento). Continuamos amasando, hasta que queda compacta. Hacemos una bola con la masa y la tapamos con un trapo o paño de cocina, manteniéndola de esta manera durante dos horas. Pasado el tiempo, amasamos un poco más la masa y con ayuda de los dedos, hacemos pegotitos a los que les daremos forma de roscos. Vertemos abundante aceite de girasol en una sartén y lo calentamos a fuego medio-alto. Una vez caliente, añadimos unas tiras de la piel de limón para darle aroma y a continuación vamos colocando con mucho cuidado los roscos en la sartén. Los doramos a fuego medio y cuando los sacamos los depositamos sobre papel de cocina para que absorba el aceite sobrante. Una vez tenemos todos los roscos fritos, los pasamos por azúcar y canela, rebozándolos. Cuando están fríos, podemos comenzar a saborear los ricos roscos fritos.

**ESPECIFICIDAD:**

Media

**ESTADO DE CONSERVACIÓN:**

Bueno

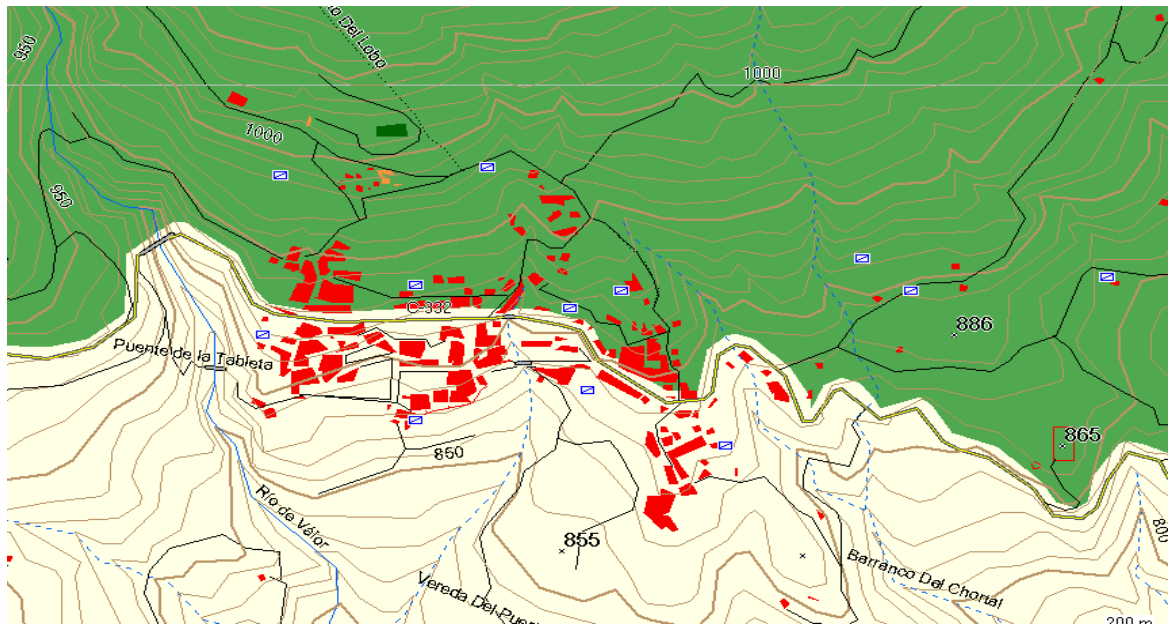
**RESTRICCIONES:**

0

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



**DATOS DEL RECURSO**

<b>ACCESOS:</b> Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.	<b>SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:</b> 0	<b>PROMOCIÓN:</b> 0
<b>TEMPORALIDAD:</b>	<b>AMENAZAS:</b> 0 Falta de transmisión entre generaciones.	
<b>RELACIÓN CON OTROS RECURSOS:</b> Recursos gastronómicos y ferias y festividades.		
<b>PROPIEDAD:</b> 0	<b>ORGANISMO RESPONSABLE DE SU ORDENACIÓN CONSERVACIÓN Y PROMOCIÓN:</b> 0	
<b>OTROS DATOS DE INTERÉS:</b>  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.		
<b>MÁS INFORMACIÓN Y PROPUESTAS:</b>  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.		
<b>FOTOGRAFÍAS:</b> Si		