



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
114	SOBREHÚSA DE ESPINACAS O COLLEJAS	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:

Ingredientes: Para cuatro personas. - Tres orejones (tomates secos). - Un quilo de Collejas (o espinacas). - Una cabeza de ajos. - Dos rebanadas de pan. - Vinagre. - Dos pimientos secos. - Un puñado de almendras y aceite.
Preparación: se sofríen las collejas o las espinacas con ajos. Se fríen las rebanadas de pan. Y se ponen a hervir (solo se le da un hervor) los pimientos secos, los orejones y las almendras. Los tomates secos, la rebanada de pan frita, el pimiento seco, las almendras, algo de aceite, un chorreón de vinagre, dos o tres ajos, algo de sal y algo de agua (se aprovecha la del hervor anterior) se pasan por la batidora. Todo esto se le añade a la sartén donde están ya sofridas las espinacas o las collejas. Se le puede acompañar con carne de lomo de cerdo picado. La sobrehúsa se hace con cualquier verdura. Es tradicional también usar las coles, las habichuelas verdes y los cardos. Durante los inviernos de lluvia y principio de primavera, se encuentran por la Alpujarra las collejas. Es el tiempo de elaborar con ellas este plato, aprovechando también los orejones y el pimiento que se han secado en el verano. Sobrehúsa viene del latín superfusa, significa derramada por encima.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

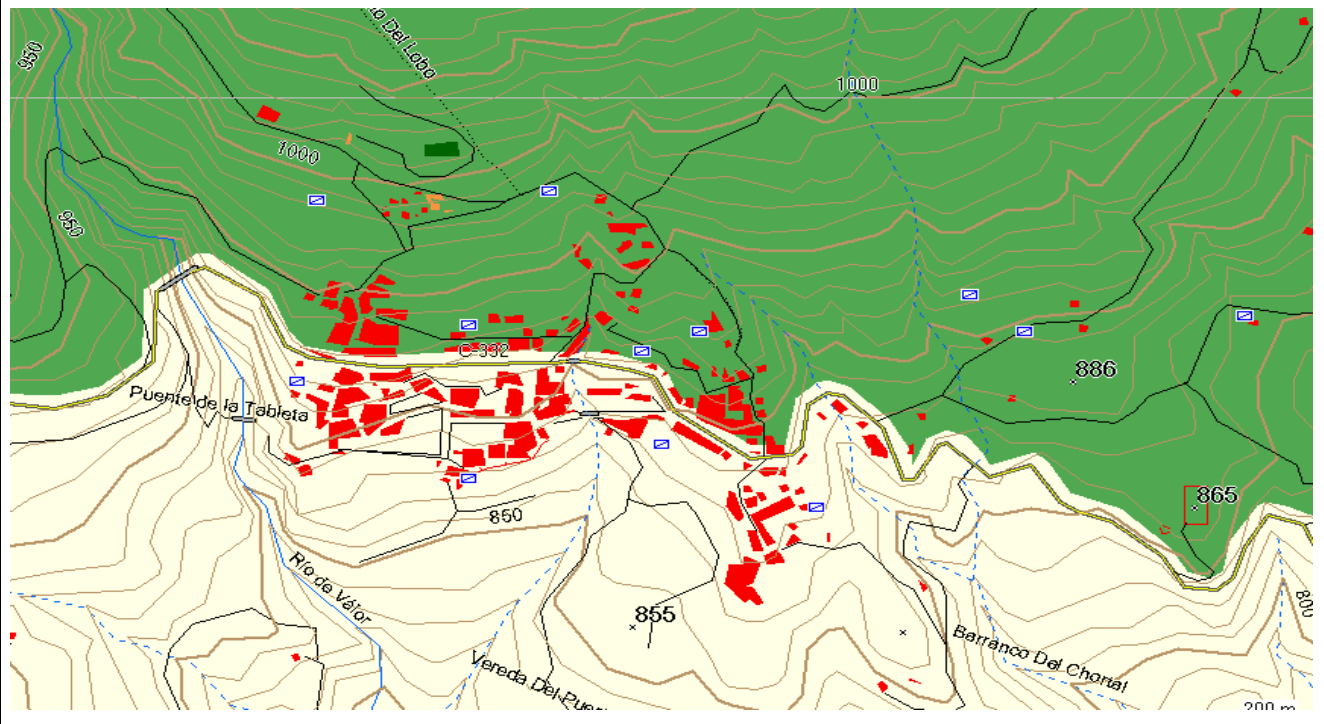
Regular

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 de las recetas entre generaciones.	
RELACIÓN CON OTROS RECURSOS: Recursos gastronómicos.		
PROPIEDAD: Pública	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		