



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

Fondo

IDENTIFICACIÓN DEL RECURSO				
CÓDIGO	DENOMINACIÓN	CATEGORÍA	TIPO	SUBTIPO
115	SOPLILLOS	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; harina, miel, almendras, huevos y aceite de oliva. La receta con la que se elaboran los soplillos ha perdurado a lo largo de los siglos. Se pelan las almendras con agua hirviendo, cuando están secas se parten en trozos largos y se tuestan. En un recipiente se echan las claras de huevo con el azúcar y la ralladura de limón. No se puede echar el limón solo pues el huevo se corta, y se separan las yemas. Se pone al fuego y, cuando el azúcar se derrite, se bate hasta que se pone a punto de nieve. Hay que añadir las almendras picadas y tostadas del tamaño de piñones, para lo cual hay que ayudarse de un mortero. Con esta pasta se van haciendo montoncitos con aspecto de unas cucharadas grandes de masa, dejándoles una separación adecuada, en concreto, de unos 4 a 6 centímetros. Se meten en el horno a temperatura moderada y cuando los soplillos empiecen a abrir ligeramente y a dorar (pero sin llegar a tostarse por encima) los retiramos del horno.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

Regular

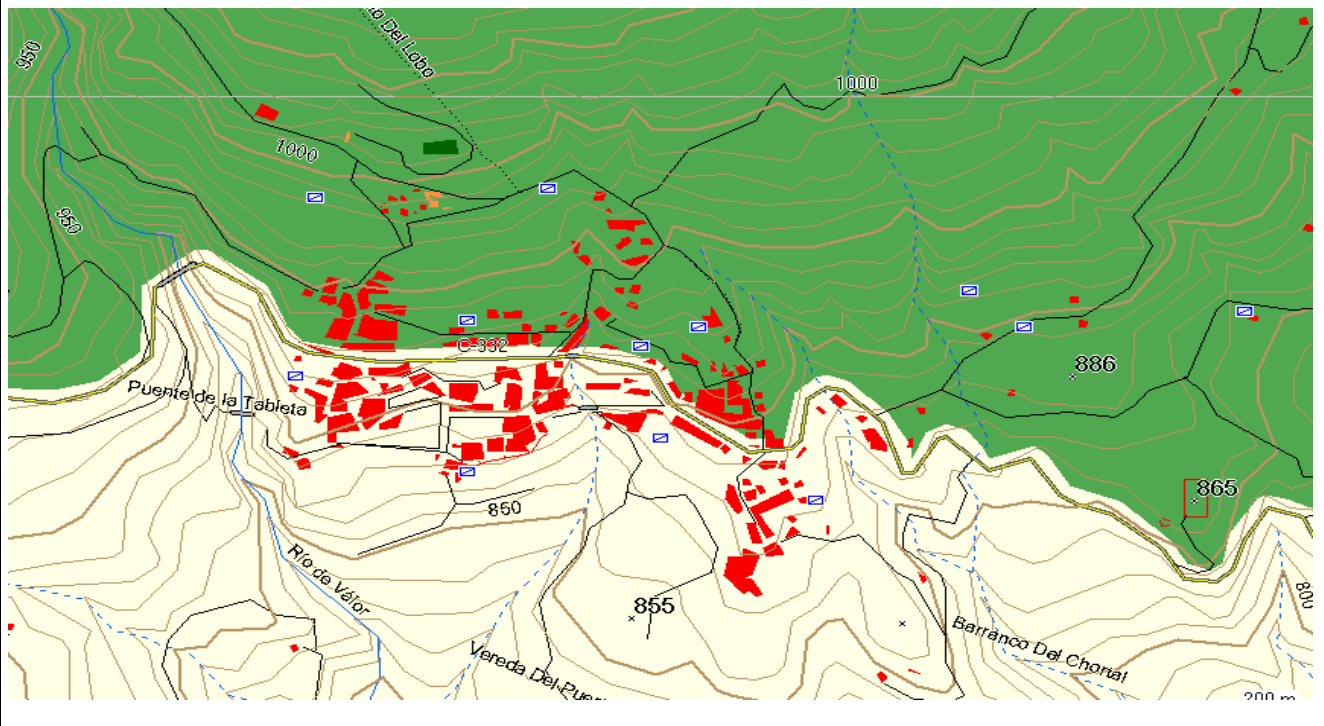
RESTRICCIONES:

0

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 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