



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
123	TORTA DE LATA	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:

Postre típico de la provincia de Granada, con variantes en función del punto geográfico. Para su preparación se requieren los ingredientes que se relacionan a continuación: 9 huevos, 3 vasitos de Aceite (125 ml. aprox.), 2 vasitos de Leche (125 ml. aprox.), ¾ de kilo de harina, ½ kilo de azúcar, 1 sobre de levadura en polvo, ralladura de un limón y canela en polvo. Preparación: en un recipiente batimos los huevos y le vamos añadiendo los diferentes ingredientes, siendo lo último la harina y la levadura. Cuando la masa esté homogénea la volcamos en un molde, (normalmente se suele utilizar la bandeja del horno) untado con aceite. Espolvoreamos la masa con canela y azúcar y la introducimos en el horno precalentado a 200 grados durante 30-35 minutos. Para comprobar si está listo lo pincharemos con la punta de un cuchillo y si sale limpia es que está en su punto. Dejar enfriar y desmoldar.

ESPECIFICIDAD:

Media

ESTADO DE CONSERVACIÓN:

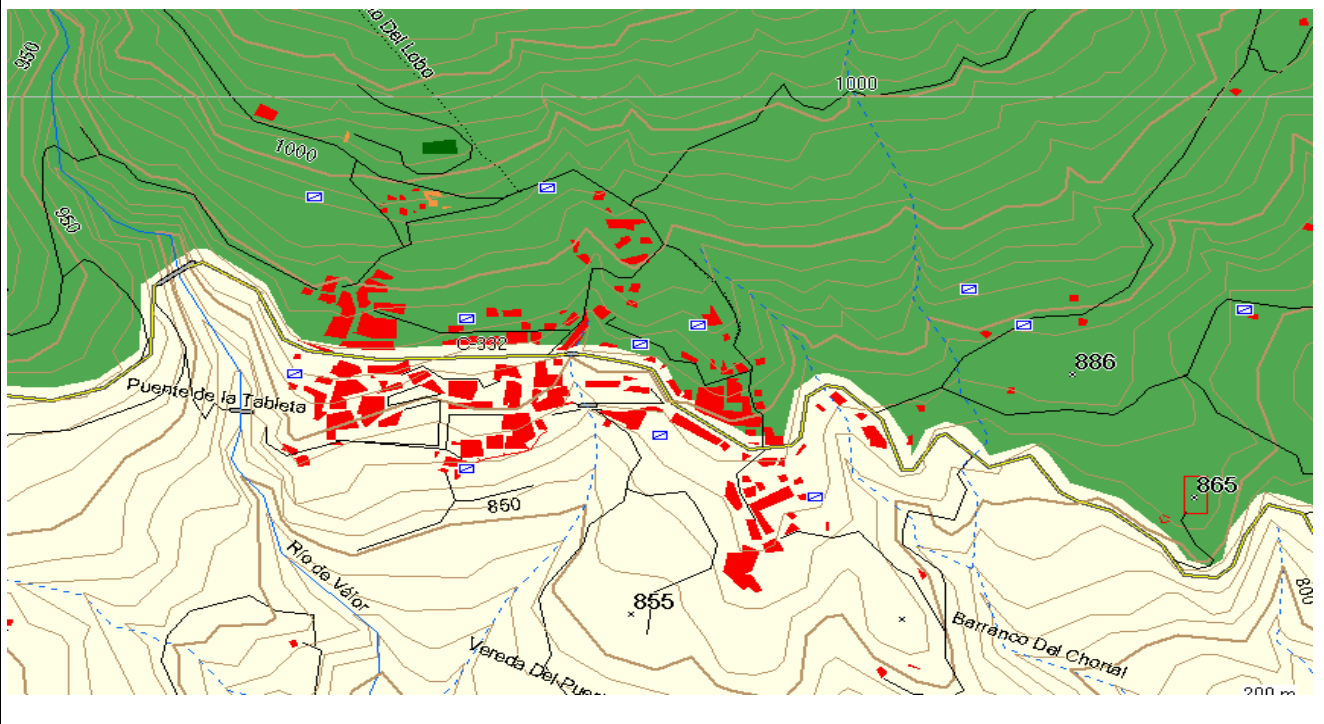
Regular

RESTRICCIONES:

UBICACIÓN: Válor

PLANO DE SITUACIÓN:

0



DATOS DEL RECURSO

ACCESOS:

Por Puerto de la Ragua, A-337 y A-4130.

SEÑALIZACIÓN Y EQUIPAMIENTOS:

0

PROMOCIÓN:

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