

# Saborea Guadalhorce

Ven a disfrutar de la III EDICION DE SABOREA GUADALHORCE a **Restaurante Los Conejitos** <http://www.restaurantelosconejitos.com>

Del 5 al 21 de Marzo. SE RECOMIENDA RESERVA DE MESA: Tif. 952496942

Temática de estas jornadas (El chivo Malagueño)

## III Jornadas Gastronómicas Saborea Guadalhorce

*"El Chivo Malagueño"*



*Del 5 al 21 de Marzo*

*Además de los platos especiales de estas dos jornadas gastronómicas, podrán degustar todos los platos de nuestra carta.*



**RESERVAS 952496942**

## VII Jornadas gastronómicas "La cocina de cuaresma"



*Del 25 de Marzo al 4 de Abril*

*La cocina de cuaresma con los secretos de la abuela*

[www.restaurantelosconejitos.com](http://www.restaurantelosconejitos.com)

El Valle del Guadalhorce es uno de los suelos más fértiles de la provincia. Tanto es así que se le ha conocido tradicionalmente como la "Olla de Málaga" por su riqueza en productos de la tierra. Las Jornadas Gastronómicas **Saborea Guadalhorce** se crean con la intención de poner en valor el patrimonio gastronómico y los productos locales de la comarca.

Las dos ediciones anteriores estuvieron dedicadas a "**La cocina de la huerta**" en **Restaurante Los Conejitos** aportamos una gran variedad de platos con sabores de la huerta. En esta ocasión **Saborea Guadalhorce** está centrada en torno al **Chivo lechal malagueño**, y con ella pretendemos acercar al consumidor otro de los productos locales del territorio y nuestra manera de prepararlo.

El "Chivo Lechal Malagueño" es un alimento tradicional producido en la provincia de Málaga a partir de cabras de raza Malagueña. Es la primera carne caprina española asociada a una marca de calidad.

La carne de "Chivo Lechal Malagueño", al proceder de un animal joven, exclusivamente alimentado a base de leche, presenta un color rosa pálido, un alto grado de ternura y jugosidad, junto a un sabor suave y característico. Es ideal tanto para las preparaciones culinarias tradicionales como para la alta cocina. Es un producto con importantes cualidades nutricionales, es un alimento ligero, con alrededor de un 2,5% de materia grasa intramuscular de fácil digestibilidad, más del 35% de la cual corresponde al ácido oleico, y con más del 17% de proteína de alto valor biológico. Es una buena fuente natural de hierro.

Las personas que nos visiten encontrarán diferentes formas de preparar el chivo, también podrá encontrar productos elaborados cabra de raza malagueña, sin olvidar por supuesto las verduras y hortalizas de nuestras huertas, una gran variedad de platos, así como de maneras de hacer, entre los distintos restaurantes de la comarca que participarán en las Jornadas.

Además de disfrutar de la gastronomía propia, también podrá hacerlo de la cultura, tradición y costumbres del territorio; conocer el proceso de elaboración de platos, adquirir productos típicos, y/o alojarse en un entorno rural son algunas de las experiencias que las Jornadas Gastronómicas brindan al visitante. Y aquellas personas aficionadas a la cocina y que quieran expresar su creatividad en la elaboración de platos con carne de chivo podrán adquirir este producto en algunas de las carnicerías de la comarca.

## VII Jornadas gastronómicas

# LA COCINA DE CUARESMA

Ven a disfrutar de la VII Jornadas gastronómicas LA COCINA DE CUARESMA organizadas por

**Restaurante Los Conejitos** <http://www.restaurantelosconejitos.com>

**Del 25 de Marzo Al 4 de Abril. SE RECOMIENDA RESERVA DE MESA: Tlf. 952496942**

La cocina de cuaresma con los secretos de la abuela

Para Restaurante Los Conejitos, es un reto constante de superación el mantener y presentar en las jornadas gastronómicas de cocina de cuaresma recetas ancestrales y autóctonas de la zona, adaptando a las técnicas de cocina actual, la sabiduría, el arte y el buen cocinar de las abuelas.

Durante esta semana la cocina huele a incienso, bacalao, romero, tortillitas de bacalao, ensaladilla malagueña, naranja, cazuela de arroz, leche frita, arroz con leche...

A parte de todos los platos nuevos que prepararemos para estas jornadas, podrán disfrutar de todos los platos de nuestra carta de siempre.

Queremos aprovechar para invitar a nuestros clientes, a visitar La Semana Santa nuestra localidad "Álora", en la cual tiene lugar uno de los grandes momentos de la Semana Santa malagueña, que ningún visitante se puede perder: 'La Despedía', catalogada como Fiesta de Interés Turístico Nacional de Andalucía. Durante la mañana del Viernes Santo, Jesús Nazareno y la Virgen de los Dolores se encuentran en la plaza que lleva este mismo nombre y los portadores de cada trono se arrodillan al unísono varias veces. La asistencia del público es numerosa, se cuentan por miles los participantes que se vuelcan para darle a esta manifestación religiosa una espectacularidad singular.



Esta es una breve descripción de las procesiones que pueden visitar en la semana santa de Álora:

**Domingo de Ramos:** Por la mañana sale 'Nuestro Padre Jesús en su entrada a Jerusalén y María Santísima del Amparo Auxiliadora'. Por la tarde-noche sale de la Ermita del Calvario 'Jesús Orando en el Huerto'. Su encierro es en la Veracruz

**Martes Santo:** Traslado del Cristo de los Estudiantes desde la Iglesia de la Encarnación a la capilla del Nazareno.

**Miércoles Santo:** Vía Crucis. Salida de la Iglesia de la Veracruz.

**Jueves Santo:** Salida de Cristo de los Estudiantes, Jesús Nazareno de las Torres, San Juan y la Virgen de los Dolores.

**Viernes Santo:** La 'Despedía' durante el mediodía del viernes. Por la tarde, salida de Nuestra Señora de la Piedad de la Iglesia de la Veracruz. Salida también de María Santísima de las Ánimas, Santo Entierro y la Soledad.

**Domingo de Resurrección:** Salida por la mañana del Santísimo Cristo Resucitado.