

# DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN ALIMENTACIÓN EN BAENA

REALIZADO POR: JUAN ESTEBAN RÍOS

EVALUADOR: FCO. JAVIER CORTÉS ARIZA

ASIGNATURA: TUTORÍA (3° ESO B)





## BAENA ES...



Una zona eminentemente agrícola, centrada en el cultivo del cereal, el olivo y la vid, de ahí que sea mundialmente conocida por Denominación de Origen Baena, y así como por la Denominación de Origen Montilla-Moriles a la que pertenecen sus vinos.



# ¿CUÁLES SON SUS PLATOS TÍPICOS?

De los platos típicos destacan:

1. El salmorejo (con aceite denominación de origen Baena, tomates, pimientos, ajos, migas de pan y agua)
2. El gazpacho (con los mismos ingredientes pero con menos espesor)
3. El revoltillo baenense (a partir de verduras variadas)



# PLATOS TÍPICOS

4. El empedraíllo (plato que se hace con arroz, garbanzos, tomate, pimiento, cebolla, habichuelas, laurel, ajos, aceite, azafrán, sal y agua)
5. Las naranjas en aceite (naranjas troceadas con una pizca de agua y aceite de oliva)
6. Carnerete o salsa de patatas
7. Los pinchos de riñones, lomo y cerdo
8. Los flamenquines
9. El bacalao a lo baenense



# ADEMÁS...

Todos estos platos resaltan más su sabor si se les echa aceite de oliva y si se acompaña con alguno de nuestros vinos, y con nuestras aceitunas, etc.

Tampoco debe olvidarse los riquísimos quesos y la gran cantidad de embutidos.



# TAMBIÉN DESTACAN...

Las gachas de mosto con coscorriones

Los roscos al limón (a base de huevos, raspadura de limón, aceite, harina, leche y canela)

Las torticas de Pascua (elaboradas con manteca blanca, harina, canela, ralladura de limón y un poco de anís seco)

Muchos de los postres vienen de época morisca, como las magdalenas, los pestiños y los panetillos de cortijo

