



Cocina tradicional de la Sierra Norte de Málaga

arte y sabor

Arte y sabor

Editado por: Plan de Competitividad Turística Sierra Norte de Málaga

Dirección: Santos Cruces (Gerente ADR Nororma)

Coordinación: Antonio Bonilla (Técnico ADR Nororma) y M^a Carmen Cano (Técnica ADR Nororma)

Fotografía: Felipe Crespo

Colaboración: Asociaciones de mujeres de la Comarca Nororiental de Málaga y Hotel Escuela Santo Domingo

ADR Nororma

Preparación y maquetación: Ediciones Aljibe, S.L.

Depósito Legal: MA 1441-2010

Imprime: Imagraf (Málaga).

Índice

<i>Presentación</i>	11
<i>Prólogo</i>	13
<i>Entrantes</i>	
1. Papandúas de bacalao	16
2. Salpicón de naranjas y boquerones	18
3. Porra fría	20
4. Caracoles	22
5. Relleno de carnaval	24
6. Picadillo de zanahoria "morá"	26
7. Picadillo de invierno	28
8. Picadillo de habas	30
9. Porra de patatas	32

Primeros platos

1. Cazuelilla moruna	36
2. "Boronía" (Alboronía)	38
3. Guisillo de San José	40
4. Guisillo de la Virgen	42
5. Sopa de ajo	44
6. Sopa de gato	46
7. Sopa de las Cuevas	48
8. Sopa de nueces	50
9. Gazpacho de pescado	52
10. Maimones	54
11. Sobrehúsa	56
12. Porrilla caliente de setas	58

Segundos platos

1. Chivo al vino	62
2. Salsa de chivo	64
3. Olla de col	66
4. Potaje de garbanzos, habichuelas y patatas	68
5. Rin ran de morcilla	70
6. Migas	72
7. Cazuela de arroz con conejo	74
8. Tomates fritos con morcilla luste	76
9. Lomo a la hortelana	78

Postres y licores

1. Bañotes de Archidona	82
2. Roscos de Archidona	84
3. Borrachuelos	86
4. Palillos	88
5. Roscos sosos	90
6. Pestiños	92
7. Piñonates	94
8. Embustes	96
9. Rosquillos de viaje	98
10. Perrunillas de almendras	100
11. Pan de cortijo	102
12. Buenas mozas sin sal	104
13. Maimón	106
14. Arroz con castañas	108

15. Tortas de aceite	110
16. Torta de zanahoria morada	112
17. Tortas de masa frita	114
18. Flores de leche	116
19. Arrope	118
20. Pan de higo	120
21. Gachas	122
22. Gachas de leche	124
23. Gachas de higos	126
24. Gachas de mosto	128
25. Resol	130
26. Licor de membrillo	132
Plan de competitividad	135
Comisión de seguimiento del Plan de Competitividad Turística Sierra Norte de Málaga	139

Entrantes

Papandúas de bacalao

Ingredientes

½ kg de bacalao
Perejil
4 dientes de ajo
1 cucharada de bicarbonato
1 kg harina
Sal
Agua
Azafrán

Elaboración

Desalamos el bacalao desde el día anterior, cambiándole el agua varias veces.

Ponemos el agua a calentar y cocemos el bacalao. Le añadimos un buen puñado de perejil y ajo, bien picados ambos.

Sacamos el bacalao y lo desmenuzamos, quitándole todas las raspas que nos sean posibles.

En el caldo de haberlo cocido, añadimos harina hasta conseguir una masa ligera, que no quede muy espesa. Se le agrega bicarbonato y el bacalao desmenuzado.

Añadimos azafrán para darle color.

Esta mezcla, la vamos echando en una sartén con ayuda de una cuchara y freímos.

Se sirven en caliente. Pueden acompañarse con miel de caña.





Salpicón de naranjas y boquerones

Ingredientes

300 gr de boquerones
1 rebanada de pan
2 dientes de ajo
1 piel de naranja agria
Colorante alimentario
Sal
Vinagre
Aceite de oliva virgen extra
Agua

Elaboración

Una vez limpios y libres de espinas los boquerones los enharinamos y los freímos en aceite de oliva virgen extra caliente. Cuando estén listos los sacamos y dejamos un poco del mismo aceite.

Freímos el ajo pelado entero y el pan en trozos. Lo majamos con un poco de sal y la cáscara de la naranja. Lo volvemos a añadir a la sartén donde se han frito, le incorporamos los boquerones y les añadimos agua hasta cubrirlos.

Dejamos hervir unos minutos con unas gotas de vinagre y el colorante. Después dejamos enfriar.

Se come frío.





Porra fría

Ingredientes

½ kg de pan
1 kg de tomates maduros
1 diente de ajo
Sal
100 ml de aceite de oliva virgen extra
1 pimiento verde italiano

Elaboración

En el vaso de la batidora echamos el tomate troceado sin piel, el pan desmenuzado, un diente de ajo, una pizca de sal, unas gotas de vinagre de vino y el aceite de oliva virgen extra.

Batimos hasta obtener una masa fina y homogénea.

Rectificamos de sal al gusto.

Para servir la podemos acompañar con huevo duro troceado, jamón serrano e incluso atún.





Caracoles

Ingredientes

1 kg de caracoles
Ajos (una cabeza)
Hierbabuena
1 cercilla (guindilla)
1 hueso de jamón
1 corteza de jamón
Vinagre (al gusto)
Sal (al gusto)

Elaboración

Lavamos los caracoles con sal y vinagre (3 veces).

Cocemos los caracoles, vaciamos el agua, los echamos en un barreño y los volvemos a enjuagar otra vez.

Los ponemos en la olla con agua y añadimos el hueso y la corteza de jamón, la hierbabuena, los ajos y la cercilla. Hervimos durante 45 minutos aproximadamente.

Los sazonamos y listo para comer.





Relleno de carnaval

Ingredientes

½ kg de carne de pavo (pechuga)
½ kg de jamón serrano
12 huevos
Pan rallado
Pimienta molida
Ajo
Perejil
Zumo de limón (al gusto)
500 gr. de pan rallado
Azafrán en hebra y de carterilla
Lengua y corazón de cerdo
Tripas de cerdo limpias
1 hueso y corteza de jamón para el caldo

Elaboración

Mezclamos el pan rallado, el jamón, la carne, los ajos y el perejil, todo bien picado con los huevos batidos, y hacemos una masa, añadiendo a continuación el zumo de limón, la sal y el azafrán.

Rellenamos la tripa con la masa de forma que quede flojita, es decir, sin llenarla del todo.

El caldo hecho con la corteza de jamón y el hueso, se pone a cocer, y cuando esté hirviendo, le añadimos el relleno. Lo ponemos a fuego lento y dejamos hacer durante aproximadamente 45 minutos. De vez en cuando pinchamos la tripa para que esta no reviente.

Lo sacamos y lo dejamos enfriar en lugar seco. Cuando esté frío se sirve en rodajas.





Picadillo de zanahoria "morá"

Ingredientes

1 kg. de zanahoria morá
2 ó 3 ajos (picados)
Aceite de oliva virgen extra (al gusto)
Vinagre (al gusto)
Medio vasito de agua (para rebajar)

Elaboración

Cortamos la zanahoria morá en rodajas muy finas y la colocamos en una fuente. Picamos los ajos y los mezclamos con el aceite y el vinagre. Podemos rebajar con un poco de agua. Dejamos macerar durante 3 ó 4 horas para que coja sabor.





Picadillo de invierno

Ingredientes

½ kg de patatas
1 pimiento
2 tomates
1 cebolla
2 ajos
Sal
3 naranjas
¼ kg de bacalao
2 huevos
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre

Elaboración

Asamos el tomate, la cebolla, el pimiento, los ajos y el bacalao.

Ponemos a cocer las patatas, previamente troceadas y los huevos. Una vez listo todo, los colocamos en una fuente con las naranjas troceadas y los aliñamos con el aceite, la sal y el vinagre.





Hotel Escuela
COMPLEJO SAN VICENTE DE STRADA



Picadillo de habas

Ingredientes

¼ kg de habas crudas
1 cebolleta
3 patatas cocidas
1 tomate
Sal
Vinagre
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Troceamos todos los ingredientes.

Aliñamos con sal, vinagre y aceite.

Servimos en una fuente





Porra de patatas

Ingredientes

1 cebolla
2 dientes de ajo
2 patatas
1 rebanada de pan
Azafrán en hebra
Sal
1 vaso de agua
Vinagre

Elaboración

Freímos las patatas en rodajas. A parte freímos las cebollas, los ajos y la rebanada de pan, todo por separado.

En un recipiente ponemos la rebanada frita, el ajo frito y las cebollas, junto con la sal y lo trituramos. Una vez triturado añadimos azafrán en hebra y cubrimos con el vaso de agua.

Llevamos a ebullición la mezcla y cuando hierva un poco echamos las patatas y dejamos a fuego medio para que se mezclen los sabores. Listo para servir. Se puede aderezar con unas gotas de vinagre.





*Primeros
platos*

Cazuelilla moruna

Ingredientes

½ kg de boquerones
Sal
3 ajos
Perejil
Aceite de oliva virgen extra
Medio vaso de agua

Elaboración

Limpiamos los boquerones y les quitamos la raspa.

Ponemos la sartén con un poquito de aceite. Picamos unos ajos y perejil y los ponemos en la sartén con el aceite frío. Añadimos los boquerones y cuando empiece a calentarse el aceite se le añade agua y se lleva a ebullición.

Añadimos una poquita de sal. Se remueve hasta que esté hecho.

Si se quiere se le puede echar un huevo batido y azafrán.





“Boronía” (Alboronía)

Ingredientes

½ kg de habas
1 cebolla
1 tomate
1 pimiento
Pimentón (1 cucharadita de postre)
2 dientes de ajo
1 rebanada grande de pan frita
1 huevo
Agua

Elaboración

Realizamos un sofrito de cebolla, tomate y pimiento.

Este sofrito lo añadimos a una olla, agregando también las habas cortadas en trocitos. Añadimos agua hasta cubrir los ingredientes y un poco más.

A todos estos ingredientes les añadimos un majado con pan frito, pimentón y ajo crudo. Dejamos hervir todo junto.

Cuando apaguemos la olla, añadimos un huevo batido antes de servir.





Guisillo de San José

Ingredientes

Para las tortillitas:

2 huevos
Perejil
Ajo
Pan rayado

Para la sopa:

Agua
1 rebanada de pan
1 ajo
Azafrán
Sal
Perejil
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Batimos huevos, les añadimos el perejil y el ajo bien picados y el pan rayado, consiguiendo una masa no muy espesa.

Con esta masa, ayudados/as de una cuchara, hacemos pequeñas bolitas que vamos friendo.

Para la sopa, freímos una tostada de pan con un ajo. La sacamos y la trituramos, añadiéndole un poco de aceite de haber frito las tortillitas.

En una olla echamos agua y le añadimos el perejil troceado, azafrán, sal al gusto y el pan con el ajo triturados.

Añadimos las tortillitas al agua cuando esté caliente y dejamos cocer hasta que la sopa esté lista.





Guisillo de la virgen

Ingredientes

½ kg de boquerones gordos sin raspa
Sal
Perejil y 1 ajo picado
Laurel
Pimienta molida
Azafrán de carterilla
Limón
Aceite
Agua

Elaboración

Limpiamos los boquerones y los ponemos en una cazuela.

Añadimos el aceite crudo y el agua hasta cubrir los boquerones.

A continuación agregamos el ajo y el perejil picado, la sal, el laurel, la pimienta, un chorrito de limón y el azafrán.

Dejamos cocer a fuego lento hasta que el caldo reduzca.





Sopa de ajo

Ingredientes

6 ajos
Pan en rodajas
1 l y ½ de agua
Sal
1 pizca de pimentón molido

Elaboración

Freímos los ajos y el pan y reservamos.

Ponemos agua a hervir, junto con la sal. A continuación añadimos los ajos y el pimentón molido.

Al servir se le añadimos el pan frito. Servir caliente.





Sopa de gato

Ingredientes

1 pimiento
1 cebolla
1 tomate
Aceite de oliva virgen extra
8 ó 9 rebanadas de pan
Sal
Azafrán de carterilla
2 ó 3 dientes de ajo
1 litro y medio de agua fría

Elaboración

Hacemos un sofrito con los ajos, el pimiento, la cebolla y el tomate con un poquito de aceite.

Una vez hecho, le agregamos agua fría, las rebanadas de pan y le ponemos una pizca de sal y el azafrán. Llevamos a ebullición y dejamos hervir durante 15 minutos.

Cuando haya hervido ya está listo para servir.





Sopa de Las Cuevas

Ingredientes

Dos huevos
Aceite de girasol
¼ kg de pescada
¼ kg de gambas
Sal
Vinagre
Pan

Elaboración

Cocemos la pescada, las gambas y un huevo. Una vez cocidos, sacamos los ingredientes y reservamos el caldo. Le quitamos la raspa a la pescada y la picamos a trocitos. A parte, pelamos el huevo y las gambas y picamos el huevo.

Colamos el agua de haber cocido la pescada y la ponemos en una cazuela. Le echamos un poco de sal y de vinagre a gusto.

Con un huevo hacemos una mahonesa y se la echamos al agua templada de cocer la pescada, removiendo rápido para que no se corte. Después le agregamos la pescada, el huevo y el pan y a comer.





Sopa de nueces

Ingredientes

2 ajos
6 nueces
2 rebanadas de pan
Aceite de oliva virgen extra
1 l de agua
1 huevo

Elaboración

Freímos dos dientes de ajo y 6 nueces. Los majamos en un mortero. También freímos pan a trocitos para la sopa.

Quitamos aceite y dejamos muy poca cantidad, lo suficiente para una sopa. Añadimos agua con el majado de nueces y el ajo. Dejamos hervir 5 minutos y retiramos del fuego. A continuación le agregamos un huevo batido. Se sirve con el pan frito.





Gazpacho de pescado

Ingredientes

2 l de agua
1 pimiento grande
1 cebolla pequeña
1 tomate grande maduro
Pescado blanco (merluza)
Ajo picado
Pimienta molida
Sal (al gusto)
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
Pequeñas rebanadas de pan

Elaboración

En una olla ponemos el agua, el pimiento, la cebolla, el tomate, el ajo, el aceite y la pimienta y lo ponemos a calentar.

Cuando lleve un rato hirviendo le añadimos el pescado y sazonamos al gusto. Dejamos hervir y cuando esté cocido está listo para servir.

En el momento de servir incorporamos las rebanadas de pan al plato y a continuación añadimos la sopa.

Al gusto de la persona le podemos poner un poco de vinagre al gazpacho.





Maimones

Ingredientes

Pan a gusto para rodajas
5 dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
1 litro y medio de agua
Sal o azúcar
Huevo (opcional)

Elaboración

Ponemos aceite a calentar. Freímos el pan a rebanaditas, junto con los ajos cortados a láminas.

En una olla, ponemos el agua a hervir y, cuando esté en ebullición, le añadimos el pan y los ajos fritos y dejamos que hierva. Apartamos.

Se le puede cuajar un huevo cuando esté hirviendo.

Esta sopa la comían los gañanes casi a diario, a los niños/as pequeñitos/as se les servía añadiéndoles azúcar y a los mayores se les añadía sal.





Sobrehúsa

Ingredientes

1,5 kg de habas
1 cebolla
2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de harina
2 dientes de ajo
1 ramita de cilantro
1 pizca de azafrán en hebra
4 huevos
1 l de agua
Sal al gusto
Pimienta

Elaboración

Quitamos las cáscaras a las habas, las lavamos y las ponemos en una cacerola.

Aparte, freímos el aceite con la cebolla entera y los dientes de ajo. Añadimos las habas y se remueven.

Luego añadimos la harina y el agua caliente y dejamos hervir hasta que las habas estén cocidas.

Aliñamos con el azafrán, el cilantro y la pimienta.

Cuando falten cinco minutos para retirarlo del fuego, escalfamos los huevos en la misma sobrehúsa y listo para servir.





Porrilla caliente de setas

Ingredientes

1 tomate
1 cebolla
1 pimiento
Orégano
Tres rebanadas de pan frito
½ de agua
1 cucharada de pimentón molido
½ kg de setas
Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

En una olla ponemos un poco de aceite y preparamos un sofrito con el tomate, la cebolla y el pimiento bien troceados.

Completamos con el orégano, pan frito desmenuzado, el pimentón molido y una parte tibia de agua.

Batimos todo hasta obtener una porrilla fina.

Las setas las freímos con un poco de aceite de oliva y se las añadimos a la porrilla.

Cubrimos todo con el resto del agua y dejamos cocer a fuego lento hasta que espese, removiendo de vez en cuando.

Listo para servir.





*Segundos
platos*

Chivo al vino

Ingredientes

Para 5 personas:

1 kg y ½ de chivo lechal malagueño
5 cabezas de ajo
4 pimientos chorriceros
1 hoja de laurel
s/c* de pimienta negra en grano
s/c* de sal
¼ litro de aceite de oliva virgen extra
1 l de vino de Montilla
1 envase de 5 l de vino de Montilla vacío

*s/c = según cantidad

Elaboración

En una fuente ponemos a macerar la carne con el vino, los ajos, los pimientos, el laurel, la pimienta y la sal durante veinticuatro horas, al menos.

Vertemos el aceite en una sartén y, cuando esté caliente, ponemos el chivo y el resto de los ingredientes utilizados en la maceración.

Sazonamos al gusto y dejamos freír a fuego lento hasta que la carne esté hecha.

Si faltase cochura, puede añadirse parte del vino de la maceración.





Salsa de chivo

Ingredientes

1 kg de carne de chivo
El hígado del chivo
50 gr de almendras
25 gr de nueces
½ kg de pan frito
Una hoja de laurel
Perejil
Pimienta
1 limón
2 dientes de ajo
Clavos (5 ó 6)
Azafrán en hebra
Sal
Un vaso de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra



Elaboración

Freímos los ajos, las almendras, las nueces y el pan troceado.

Cuando todo esto está frito, retiramos y echamos la carne y el hígado. Sazonamos y removemos hasta que la carne esté algo dorada.

Sacamos el hígado, lo juntamos a los demás ingredientes fritos previamente y lo trituramos en la batidora.

Mientras, a la carne le añadimos el vino, el laurel, la pimienta, los clavos y el azafrán. Mantenemos al fuego hasta que la carne esté tierna.

Le añadimos el triturado que hemos preparado antes, el limón hecho cascotes y hervimos todo hasta que se haga una salsa.



Olla de col

Ingredientes

1 patata
1 col
1 trozo de costillas de cerdo
1/2 kg de habichuelas
1 muslo de pavo
1 trozo de tocino añejo
1 trozo de tocino blanco
Pimienta
1 ajo
Pimentón molido
½ morcilla
Sal
1 hueso añejo

Elaboración

Ponemos las habichuelas troceadas a cocer, cuando hiervan un poco, les cambiamos el agua y le añadimos el tocino añejo, el tocino blanco y las costillas de cerdo y el muslo de pavo. Dejamos hervir un poco y le ponemos la col y las patatas troceadas.

A continuación machacamos unos granos de pimienta y un ajo, y los echamos a la olla junto con el pimentón molido y la morcilla.

Dejamos hervir hasta que las habichuelas estén tiernas y servimos.





Potaje de garbanzos, habichuelas y patatas

Ingredientes

½ kg de garbanzos
½ kg de habichuelas
2 patatas

Aliño:

1 tomate
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 pimiento
Corneta (pimiento rojo seco)
Aceite
Sal

Elaboración

Dejamos los garbanzos y las habichuelas en remojo desde la noche anterior.

Troceamos finamente el tomate, la cebolla, el pimiento y preparamos un sofrito, al cual añadiremos los dientes de ajo y la corneta.

Una vez listo el sofrito, añadimos la pastilla de caldo desmenuzada y los majamos.

En una olla colocamos los garbanzos y las habichuelas y los ponemos a hervir.

Pasado el tiempo, le añadimos el majado preparado anteriormente, las patatas troceadas y una carterilla de azafrán.

Rectificamos de sal al gusto.

Dejamos hervir hasta que las legumbres y las patatas estén tiernas.





Rin ran de morcilla

Ingredientes

½ morcilla a trozos
Aceite de oliva virgen extra
½ kg de torreznos fileteados (panceta)
1 cucharadita de tomillo
Pimienta molida (al gusto)
Azafrán en polvo (al gusto)
1 cucharadita de orégano
Migajón de un pan del día anterior
Vinagre (al gusto)
Agua

Elaboración

En poco aceite freímos los torreznos y retiramos. En el mismo aceite hacemos lo mismo con la morcilla.

En una olla, vertimos un poco del aceite donde hemos frito los torreznos y la morcilla y le añadimos agua.





Migas

Ingredientes

Para 4 personas:

1 pan (del día anterior)

Agua suficiente para aguar el pan (1 vaso aproximado)

½ vaso de aceite de oliva virgen extra

1 cabeza de ajos

Sal

Elaboración

Cortamos el pan en trocitos y lo humedecemos con el agua. En una sartén grande ponemos el aceite con los ajos y los doramos.

Una vez fritos le añadimos el pan y se espurrea con el agua.

A medida que freímos el pan, le vamos dando unos golpecitos con el filo de la paleta, de forma que el pan quede mucho más fino (procurando que se vaya separando cada vez más).

Las migas están listas para servir cuando toman un color dorado y las migajas están separadas unas de otras. Para acompañar, se pueden servir con melón, granadas, naranjas o zanahoria morá.





Cazuela de arroz con conejo

Ingredientes

½ kg de arroz
1 cebolla
1 conejo
Ajos
2 tomates
Habas al gusto
1 pimiento
3 alcachofas
Aceite de oliva virgen extra
1 pastilla de caldo
Agua
Azafrán

Elaboración

Sofreímos el ajo, la cebolla, el tomate y el pimiento y pasamos por la batidora. A parte freímos el conejo cortado previamente a trocitos y salpimentado.

Una vez frito todo, lo echamos en la cazuela con agua y lo ponemos a hervir todo junto con las pastillas de caldo y el azafrán.

Quince minutos antes de la hora de comer echamos el arroz, lo cocemos y listo.





Tomates fritos con morcilla lustre

Ingredientes

6 tomates
Laurel
1 morcilla lustre
Aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de poste de azúcar
1 pastilla de caldo

Elaboración

Ponemos una cazuela a fuego con tres cucharadas de aceite. Le añadimos el tomate previamente triturado sin piel y sin pepitas.

A continuación le ponemos el laurel, la sal, el azúcar y la pastilla de caldo. Dejamos freír a fuego medio unos quince minutos moviéndolo de vez en cuando.

Troceamos la morcilla y la freímos. Una vez frita se le agrega a los tomates y dejamos hervir unos cinco minutos con el tomate. Listo para servir.





Lomo a la hortelana

Ingredientes

1 kg de lomo
2 cebollas
1 ajo
1 pimiento
2 zanahorias
Aceite
Sal
Pimienta

Elaboración

Ponemos el lomo de una pieza al horno a unos 180° y cuando se ase, se saca.

Picamos las cebollas, el pimiento, las zanahorias, el ajo y lo salpimentamos.

Preparamos un sofrito con estos ingredientes en una olla con un poco de aceite de oliva.

En un recipiente ponemos todos los ingredientes y los molemos. La salsa se pasa por el chino.

Cortamos el lomo en rodajas y lo ponemos a hervir con un poco de agua y vino blanco. Dejamos hacer durante media hora a fuego lento y está listo para comer.





*Pastres
y Licores*

Bañotes de Archidona

Ingredientes

Huevos
Aceite de oliva virgen extra
Harina
Miel de caña

Elaboración

Por cada huevo echamos una cucharada de aceite y la harina que admita, teniendo en cuenta que no quede una masa muy dura.

Una vez que tengamos la masa bien amasada, le damos forma de palitos o de pestiños. Freímos con abundante aceite de oliva que no esté muy caliente para que no queden crudos por dentro y se vuelven sin dejarlos de mover para que crezcan.

Después les ponemos miel como a los pestiños.





Roscos de Archidona

Ingredientes

Para 14 huevos:

14 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Harina (la que admita)

1 limón

$\frac{3}{4}$ kg de azúcar



Elaboración

Por cada huevo echamos una cucharada grande de aceite de oliva crudo.

Le quitamos las claras a los huevos. Las yemas se baten y se añade el aceite. Debe quedar bien unido.

A continuación le añadimos la harina que admita, para que quede la masa muy tierna.

Hacemos los roscos y los ponemos en bandejas de horno con un poco de harina para que no se peguen y los introducimos en el horno, procurando que no esté muy fuerte.

Batimos las claras que hemos separado con $\frac{3}{4}$ de kilo de azúcar, una gota de limón. Cuando estén muy subidas y fuertes se las ponemos a los roscos, ya cocidos, con un pincel y bien lustrados se van juntando en una caña.

Los ponemos al sol para que se sequen.



Borrachuelos

Ingredientes

1 vaso de aceite de oliva virgen extra frito
1 vaso de vino blanco
Canela
Ajonjolí
1 huevo
1 copa de coñac o Cointreau
Harina al gusto

Elaboración

Hacemos una masa con todos los ingredientes, añadiéndole harina hasta que la masa no se pegue a las paredes del bol.

Freímos en aceite caliente.

Presentamos emborrizados en azúcar o miel





Palillos

Ingredientes

1 vaso de leche
1 vaso de aceite de girasol
Ralladura de limón/naranja
Canela molida
1 sobre de levadura "Royal"
Harina (poco más de un kg)
1 vaso de azúcar

Elaboración

Tamizamos el sobre de levadura con un poco de harina para evitar grupos.

Mezclamos todos los ingredientes en un bol, hasta conseguir una masa blandita y dejamos en reposo una media hora.

Después hacemos bolitas del tamaño de una croqueta. Hacemos un corte por la mitad, sin atravesar. Finalmente freímos en aceite no muy caliente.





Roscos sosos

Ingredientes

¾ kg de harina recia
¼ kg de harina blanquilla
Canela molida
2 ó 3 clavos molidos
¼ kg de azúcar
1 vasito de aguardiente
1 vasito de de vino blanco
1 kg de manteca

Elaboración

Mezclamos la manteca y el azúcar. Removemos bien y poco a poco le añadimos el resto de ingredientes menos la harina.

Cuando esté todo bien mezclado le vamos añadiendo la harina poco a poco.

Una vez tengamos la masa consistente, cogemos bolitas y hacemos formas de rosco. Después cocemos en el horno a 180° durante 15 ó 20 minutos aproximadamente hasta que estén dorados.

Por último los emborrizamos en azúcar.





Pestiños

Ingredientes

1 kg de harina
1 vaso de vino blanco
2 vasos de aceite de oliva virgen extra
1 rama de canela molida
Ajonjolí
Azúcar y/o miel de caña

Elaboración

Ponemos en un bol la harina, la canela y el ajonjolí. Se le agrega el aceite y el vino calientes. Amasamos todos los ingredientes y los dejamos reposar dos horas.

Tomamos porciones de la masa y las aplastamos en la palma de la mano hasta hacer una tortita que retorceremos para dar la forma de pestiño. A continuación, lo ponemos a freír en abundante aceite de oliva.

Cuando los sacamos y escurrimos, los emborri-zaremos en azúcar o miel de caña antes de que se enfríen.





Piñonates

Ingredientes

400 gr de harina recia
Aceite de oliva virgen extra
4 huevos
Azúcar glass

Elaboración

En un bol ponemos los huevos y los batimos. A continuación, por cada huevo añadimos dos cucharadas de aceite.

Para labrarlo, comenzamos añadiendo la harina recia poco a poco para mezclar bien. Hay que tener en cuenta que al trabajar la masa se le añade una cucharada de aceite más.

Una vez esté la masa bien consistente, que no se pegue en las paredes del bol, hacemos tiras que se van enrollando y las echamos a freír en abundante aceite de oliva.

Por último, las emborriizamos en azúcar glass. Dejamos enfriar y listo para comer.



Hotel Escuela
CONVENTO SANTO DOMINGO
♦♦♦♦



Embustes

Ingredientes

9 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
21 cucharadas de leche
Anís
3 huevos
9 cucharadas de azúcar
½ kg de harina
Canela (en rama y molida)
Flan
1 sobre de levadura
2 vasos de agua



Elaboración

Freímos un poco de aceite y lo dejamos enfriar.

Mientras, preparamos la masa. Hervimos el agua con una o dos ramas de canela a la que después añadiremos el azúcar y un chorro de anís dulce. Reservamos.

Cascamos los huevos y los echamos en un recipiente grande. Los batimos y añadimos el aceite. Volvemos a mezclar.

Después echamos la leche y la levadura. Remove-mos muy bien hasta que suba la mezcla.

A continuación añadimos poco a poco la harina (aproximadamente 1/2 kg, o mejor apartamos un "puñado").

Trabajamos la masa hasta que no se pegue en las paredes del recipiente, pero teniendo en cuenta que no ha de quedar muy dura.

Con un poco de aceite en las manos, cogemos porciones de masa y las trabajamos hasta darle forma de mantecados redondos.

La freímos la masa en aceite. Después, los partimos y vamos rellenando con crema de flan. Ya rellenos los mojamos bien en el agua hervida con canela, azúcar y anís y los vamos dejando escurrir.

Por último los pasamos por azúcar con canela molida y listos para comer.



Rosquillos de viaje

Ingredientes

6 huevos.
½ kg de harina.
Ralladura de un limón.
30 cucharadas de aceite de oliva virgen frito.
18 cucharadas de leche.
18 cucharadas de azúcar.
½ sobre de levadura.
2 sobres de refrescos "El Tigre".
Canela molida.

Elaboración

En un bol echamos los huevos y los batimos, añadiendo a continuación todos los ingredientes hasta que quede hecha una masa.

Ponemos el aceite a calentar a fuego lento (el aceite no debe estar muy caliente, pues quedarían crudos por dentro).

Nos mojamos las manos con aceite crudo (para que no se pegue la masa) y vamos cogiendo trocitos de masa dándoles forma de rosquillos que, posteriormente, iremos friendo.

Una vez fritos los dejamos escurrir en papel absorbente y los rebozamos en una mezcla de azúcar con canela.





Perrunillas de almendras

Ingredientes

½ kg de almendras
4 claras de huevo
¼ y medio de azúcar.

Elaboración

La receta se hace para cada ½ kg de almendras, a las que añadimos 4 claras de huevo y un cuarto y medio de azúcar.

Reducimos a polvo las almendras. A parte, las claras se baten muy poco, solo para unir las. Amasamos todo junto hasta que quede bien unido.

Le añadimos la cáscara de dos limones rallados y la mezclamos con todo lo demás.

Hacemos bolitas sin aplastarlas ni afirmarlas y las ponemos en el horno para que se doren.

Si la masa se quedara un poquito clara, le añadimos harina aunque no mucha, la menor cantidad posible.





Pan de cortijo

Ingredientes

1 kg de almendras
1 kg de azúcar
4 huevos
Canela (al gusto)

Elaboración

Molemos las almendras uniformemente evitando que queden muy finas.

Las mezclamos con el azúcar y agregamos la canela y los huevos batidos. Mezclamos muy bien la masa.

Cogemos porciones de masa y le damos forma de pequeñas tortitas.

Para finalizar las introducimos en el horno a 150° durante 35 minutos.





Buenas mozas sin sal

Ingredientes

2 ó 3 huevos
Migajón de pan (el que admitan)
1 l de leche
Canela
4 cucharadas soperas de azúcar
Cáscara de limón

Elaboración

Batimos los huevos, les añadimos el pan, la canela y un poco de azúcar. Mezclamos todo y hacemos con la masa unas albóndigas. Las freímos en aceite de oliva, pero dejándolas tiernas.

A continuación, las ponemos en leche con la cáscara de limón, la canela en rama y azúcar y dejamos que hiervan hasta que estén tiernas.





Maimón

Ingredientes

Migajón de pan desmenuzado
½ l de leche
Canela en rama
½ limón

Elaboración

Desmenuzamos el pan y los hervimos durante 10 minutos todo junto con la leche, la canela y la cáscara del limón.

Una vez que hierva, está listo para servir.





Arroz con castañas

Ingredientes

Un vaso y medio de arroz
½ l de agua
3 cucharadas de aceite virgen extra
3 cucharadas de miel de caña
3 ó 4 cucharadas de azúcar
2 clavos de comer
Castañas secas
Una pizca de azafrán
Canela en rama
Dos limones



Elaboración

Ponemos las castañas en agua la noche anterior, para ablandar.

Freímos una cáscara de limón en un poco de aceite y reservamos.

En una olla mediana ponemos el agua y le añadimos el clavo, la canela, las castañas y la cáscara de limón frita. Todo esto lo ponemos a hervir.

Una vez que las castañas estén tiernas le agregamos la miel, el azúcar, el azafrán y el arroz.

Por último lo dejamos cocer unos quince minutos.

Hotel Escuela
CONVENTO SANTO DOMINGO
★★★★



Tortas de aceite

Ingredientes

½ kg de masa de pan
Levadura en polvo
200 cl de aceite
Matalahúva
½ limón
Ajonjolí
Canela molida
Una pizca de bicarbonato

Elaboración

Ponemos a freír el aceite. Una vez frito, retiramos del fuego, le añadimos el ajonjolí y se introduce medio limón para enfriar el aceite. Cuando esté frío se retira el limón.

En un bol ponemos la masa de pan, le agregamos el aceite, la levadura, la pizca de bicarbonato, media cucharadita de matalahúva y una pizca de canela. Amasamos todo hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

Untamos los moldes con aceite (para poder desmoldarlos una vez cocidos) y los llenamos con la masa hasta la mitad más o menos. Los espolvoreamos con azúcar y canela y los introducimos en el horno previamente calentado a 180° hasta que la masa esté cocida.





Torta de zanahoria morada

Ingredientes

200 gr de almendras ralladas o machacadas
200 gr de zanahorias moradas
50 gr de Maizena
1 cucharada de levadura en polvo
3 cucharadas de agua caliente
200 gr de azúcar
50 gr de harina
4 huevos
Raspadura de limón

Elaboración

Batimos las yemas con el azúcar muy lentamente, hasta que se deshaga el azúcar.

Le agregamos la zanahoria morada rallada, las almendras machacadas, la harina, la maizena, las raspaduras de limón, la levadura y el agua caliente.

Le echamos las claras a punto de nieve y las mezclamos con la masa en forma envolvente.

Lo echamos todo en un molde preparado antes con mantequilla y un poco de harina espolvoreada.

Metemos en el horno, previamente calentado, a 250°. Tarda más o menos $\frac{3}{4}$ de hora.





Tortas de masa frita

Ingredientes

½ kg de harina
250 ml de agua
20 gr de levadura fresca o 16 gr de levadura en polvo
Sal (una cucharada de café)

Elaboración

Debemos hacer una masa similar a la del pan. En un bol echamos la harina con la levadura, una pizca de sal y un vaso de agua templada.

Si utilizamos levadura fresca, tenemos que disolverla previamente en el agua. Si por el contrario utilizamos la levadura en polvo, la tamizaremos con la harina.

Amasamos esta mezcla hasta dejar una capa fina. Dejamos reposar para que suba.

Una vez lista la masa, la cortamos en trozos y la aplastamos con el rodillo hasta dejarlos finos. Los cortamos en tiras del tamaño deseado y freímos.

Nota:

Se aconseja acompañar con un buen tazón de chocolate.





Flores de leche

Ingredientes

½ l de leche entera
2 vasos de harina
1 pizca de sal
2 huevos
Azúcar
Canela molida
Aceite de oliva virgen extra

Nota:

Es necesario tener un molde de hierro con forma de flor.



Elaboración

Ponemos en un recipiente la leche y los huevos. Batimos. Poco a poco, vamos añadiéndole la harina hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

A continuación ponemos al fuego bastante aceite y cuando esté bien caliente, metemos un molde con forma de flor en el bol con la masa.

A continuación introducimos el molde con la masa en la sartén para freírlo.

Para finalizar emborrizamos las flores en azúcar y canela y cuando estén frías nos las podremos comer.



Arrope

Ingredientes

Zumo de uva (dependiendo de la cantidad que se desee elaborar)

Tierra blanca (dos puñados sin variar en cantidad de zumo)

Elaboración

Primero estrujamos las uvas hasta conseguir todo el zumo posible. A este zumo le añadimos dos puñados de tierra blanca y se deja asentar.

Luego, una vez que se asiente la tierra, le quitamos los restos con una espumadera. A continuación, filtramos con un trapo de tela para eliminar la tierra.

Después de este proceso lo ponemos a hervir en un perol y le volvemos a quitar la espuma que aparece.

Se deja hirviendo, hasta que tocándolo con los dedos se haga hebras. Por último se aparta y se deja enfriar. Listo para comer.





Pan de higo

Ingredientes

1 chorreón de aceite de oliva virgen extra
1 vaso pequeño de café cargado
Higos secos (cantidad que desee hacer sin variar los demás ingredientes)
3 ó 4 clavos de olor
Almendras peladas y crudas

Elaboración

Ponemos los higos con la piel al sol para secar.

Una vez secos, los picamos en pequeños trozos y los ponemos en un bol. A continuación, le añadimos los clavos machacados, el aguardiente y el café para amasarlo hasta que todo esté bien mezclado. Añadimos las almendras y seguimos mezclando.

Para hacer la masa es aconsejable mojar las manos en un poco de aceite para evitar que se pegue.

Para finalizar, se le da forma alargada o de queso.





Gachas

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra para freír
¼ kg de harina
Pan
Azúcar al gusto o miel de caña
1 l y ½ de agua

Elaboración

Ponemos el aceite en una sartén y, una vez caliente, freímos el pan picado a trocitos.

Una vez frito sacamos el pan y lo reservamos.

Al aceite le añadimos el agua y rápidamente la harina, removiendo para que no queden grumos.

Hervimos bien y le echamos el pan frito.

Se comen con miel negra o con azúcar al gusto.

Se pueden acompañar con canela.





Gachas de leche

Ingredientes

1 l y ½ de leche
Azúcar al gusto
Limón
1 ramita de canela
¼ de harina

Elaboración

Ponemos a hervir la leche, endulzándola con el azúcar, la canela (una ramita) y añadimos, también, un poco de cáscara de limón.

Dejamos enfriar la leche. Después, poco a poco iremos añadiendo la harina, sin dejar de remover.

Volvemos a poner a calentar y removemos hasta que adquiera la consistencia deseada.





Gachas de higos

Ingredientes

1 kg de higos secos
1 litro de agua
3 clavos
Almendras
Harina
1 rama de canela

Elaboracion

Ponemos los higos a cocer, le añadimos los clavos y la canela y cuando estén tiernos los sacamos y colamos el caldo.

Ponemos el caldo a reducir, echándole las almendras tostadas y molidas.

Ponemos un puñado de harina por cada vaso de caldo, no dejando de remover, hasta que espesen.

Otra forma de hacerlas

Cocemos los higos con la piel teniendo en cuenta que el agua debe cubrirlos.

Colamos el agua resultante con un colador fino y reservamos. Por cada vaso de agua de higos, le añadimos un puñado de harina y una cucharada de azúcar.

Cuando obtengamos la cantidad deseada le añadimos un poco de canela molida.

Cocemos a fuego lento removiendo bastante para evitar los grumos hasta que se vaya cuajando.

Cuando esté lista la vertimos en recipientes y adornamos con almendras.





Gachas de mosto

Ingredientes

2 l de mosto
Almendras
Nueces
Tierra blanca

Elaboración

En una caldera de cobre hervimos el mosto, que moveremos con una cuchara de palo.

El aspecto que tiene es turbio, pero en Cuevas Bajas hay una curiosa manera de aclararlo: añadir una tierra que llaman "tierra blanca".

Después de aclararlo dejamos hervir hasta reducir el líquido a la mitad.

Dejamos enfriar y se forma una gelatina que se adorna con almendras tostadas o nueces.





Resol

Ingredientes

1 l de aguardiente
250 gr de café molido
4 ó 5 nueces
1 rama de canela
1 rama de hierba luisa
1 kg de azúcar
1 l de agua

Elaboración

Cocemos en un litro de agua la hierba luisa, la canela y las nueces. Con este caldo colado hacemos un almíbar con el azúcar.

Por otra parte, hacemos café bien cargado.

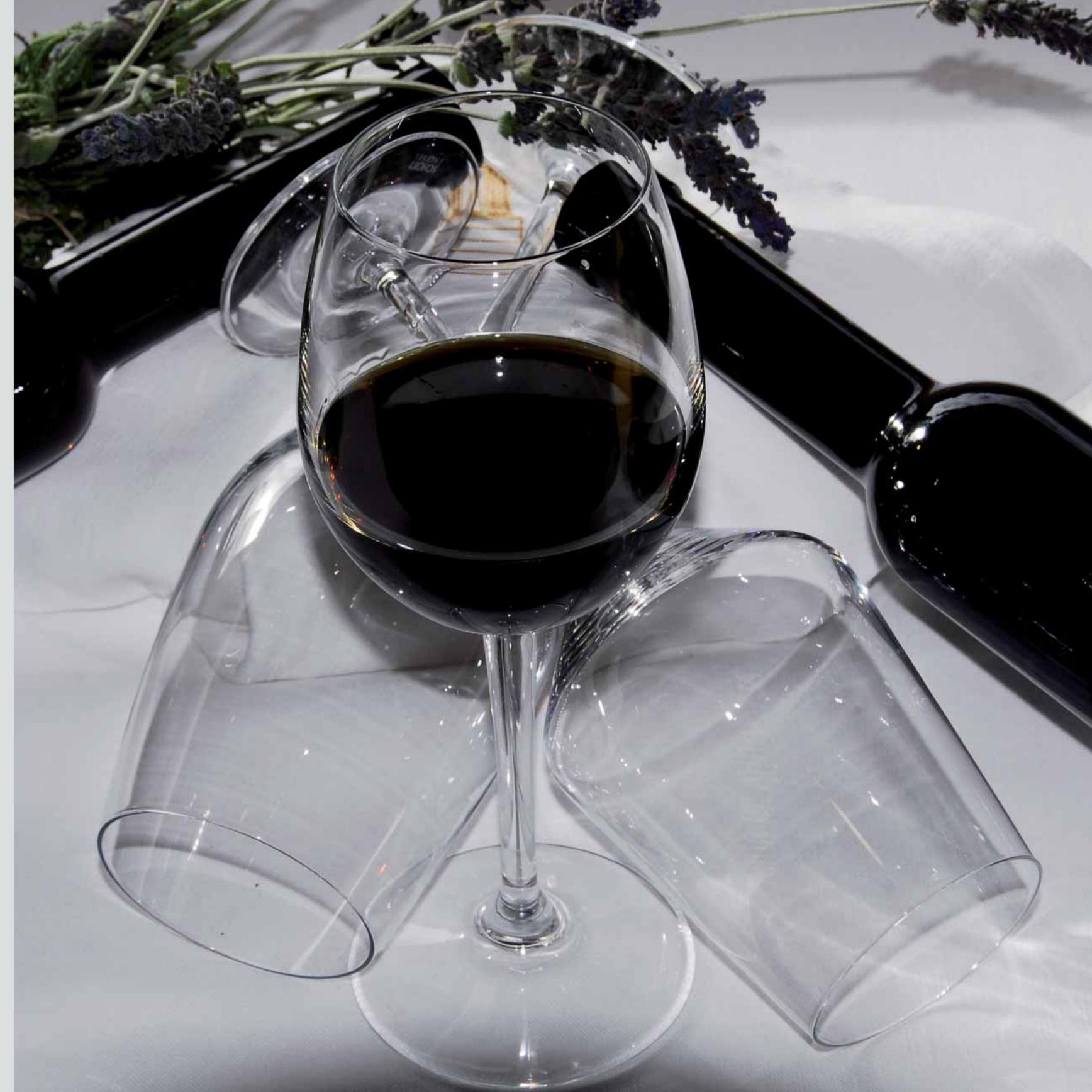
Una vez enfriados el café y almíbar, los mezclamos y se le añadimos el aguardiente.

Para finalizar, vertimos en una botella. Y listo para tomar.

Nota:

Cuanto más tiempo lleve hecho el resolí más bueno.





Licor de membrillo

Ingredientes

1 kg de membrillos
1 l de vino tinto
¼ l de aguardiente seco
¼ kg de azúcar

Elaboración

Ponemos los membrillos a cocer y cuando estén bien tiernos los colamos y reservamos el caldo.

Medimos este caldo y por cada litro le añadimos un litro de vino tinto, el aguardiente y el azúcar.

Preparamos almíbar, lo añadimos a la mezcla anterior y lo movemos. Lo dejamos reposar y cuando esté frío se vierte en el recipiente deseado.

Nota:

Se recomienda beber después de dos o tres días.





Plan de competitividad

La comarca de la Sierra Norte de Málaga es una de las áreas emergentes del turismo interior de la provincia. Una zona ubicada en el corazón de Andalucía con magníficas comunicaciones que refuerzan su carácter turístico.

Un Plan de Competitividad Turístico es un conjunto de actuaciones plurianuales dirigidas a destinos turísticos con el objetivo de la creación de infraestructuras y servicios que refuercen el producto turístico, además de poner las bases para la mejora de la calidad de este tipo de servicios, tanto públicos como privados.

El Plan de Competitividad Turística Sierra Norte de Málaga tiene una inversión pública global aprobada que asciende a 2.371.002 euros, con una ejecución temporal de cuatro años. Esta financiación se distribuye en partes iguales entre las tres administraciones públicas implicadas: Secretaría de Estado de Turismo-TURESPAÑA del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio; Consejería de Turismo, Comercio y Deportes de la Junta de Andalucía y Diputación Provincial de Málaga. Estas tres administraciones, junto con la Asociación de Turismo de la Comarca Nororiental de Málaga "Entre Olivos" firmaron en 2009 el convenio de colaboración, y conforman su Comisión de Seguimiento. El Plan se inicia en julio de 2009, y su gestión corresponde al Departamento de Planificación Turística de la Sección de Turismo del Área de Desarrollo y Promoción Territorial de Diputación de Málaga, siendo pues la responsable también de la ejecución y justificación de las actuaciones.

La delimitación geográfica del plan comprende los municipios de Archidona, Cuevas de San Marcos, Cuevas Bajas, Villanueva de Algaidas, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco y Villanueva del Rosario.

Puede encontrar información más detallada en:
www.sierranortedemalaga.com

A continuación se enumeran cada una de las actuaciones para las cuatro anualidades de este Plan:

1. Recuperación de elementos ornamentales de la Plaza Ochavada de Archidona.
2. Restauración de la iglesia de Cuevas Bajas.
3. Restauración de fuente en Cuevas de San Marcos.

4. Mejora en fuentes de calle Málaga en Villanueva de Algaidas.
5. Mejora en fuente y entorno de calle Cuevas Bajas en Villanueva de Algaidas.
6. Restauración de la Fuente Vieja de Villanueva del Rosario.
7. Mejoras en el Pinar de los Villares de Villanueva del Trabuco.
8. Recuperación de fuente tradicional en Villanueva de Tapia.
9. Mejoras en la Plaza de la Iglesia de Archidona.
10. Embellecimiento Plaza García Lorca en Cuevas de San Marcos.
11. Embellecimiento de la zona de Las Peñas en Villanueva de Algaidas.
12. Mejoras en el parque periurbano de Hondonero en Villanueva del Rosario.
13. Mejoras en el parque periurbano Pinar de los Villares en Villanueva del Trabuco.
14. Adecuación zona de Llegada Ruta de Piragüismo Río Genil en Cuevas Bajas.
15. Mejora en la Plaza García Lorca en Cuevas de San Marcos.
16. Mejora parque periurbano Virgen de Gracia en Archidona.
17. Embellecimiento de la zona del Lavadero en Villanueva de Tapia.
18. Recuperación de fuentes tradicionales en Cuevas Bajas.
19. Embellecimiento de la zona del Lavadero en Villanueva de Tapia.
20. Adecuación en la barriada de La Atalaya en Villanueva de Algaidas.
21. Puesta en valor de recursos turísticos.
22. Guía turística-publicación sobre paisaje urbano en la Sierra Norte.
23. Cubre-contenedores para residuos sólidos urbanos.
24. Centro interpretación Senda de los Milenios en Cuevas de San Marcos.
25. Centro interpretación cultura mozárabe en Archidona.
26. Museo y aula de artesanía en Villanueva del Rosario.
27. Experiencia piloto del Artebús.
28. Experiencia piloto del Arqueobús.
29. Material promocional de la Comarca.
30. Infraestructura de turismo activo Sierra de San Jorge en Villanueva del Trabuco.
31. Mirador en la muralla de Archidona.
32. Mirador en el Camorro de Cuevas de San Marcos.

33. Creación del mirador en el cerro de la Cruz en Cuevas Bajas (Cedrón).
34. Creación del mirador en la carretera Archidona- Vva. Algaidas en Villanueva de Algaidas.
35. Creación de área de ocio en el Trifinio en Villanueva de Tapia.
36. Recuperación de la fuente del mirador de Hondonero en Villanueva del Rosario.
37. Creación de observatorio de aves y recuperación del entorno de la laguna de Hondonero en Villanueva del Rosario.
38. Observatorio de aves río Genil en Cuevas de San Marcos.
39. Observatorio de aves en laguna artificial de Cuevas Bajas.
40. Guía de aves de la Comarca.
41. Infraestructura de turismo activo en Cueva de las Grajas en Archidona.
42. Guía de turismo activo de la Comarca.
43. Mirador de Gibalto en Villanueva del Trabuco.
44. Área de ocio en la entrada de Cuevas Bajas.
45. Área de ocio en el pantano de Iznájar en Cuevas de San Marcos.
46. Área de ocio en Las Peñas en Villanueva de Algaidas.
47. Infraestructura de turismo activo en Cuevas de San Marcos.
48. Área de ocio en el Entredicho en Villanueva de Tapia.
49. Mejora del entorno Fuente de los Cien Caños en Villanueva del Trabuco.
50. Sistema de información geográfico con aplicaciones turísticas.
51. Señalización integral.
52. Creación de una página web del Plan de Competitividad Turística Sierra Norte PCNOR.
53. Edición de folletos turísticos.
54. Edición de callejeros de los 7 municipios de la Comarca.
55. Publicidad en medios.
56. Asistencia a ferias del sector turístico.
57. Jornadas gastronómicas.
58. Jornadas sobre turismo activo.
59. Jornadas sobre paisaje y patrimonio.
60. Exposición sobre patrimonio.

61. Campaña de promoción en centros comerciales.
62. Logo e imagen corporativa del Plan de Competitividad Turística Sierra Norte PCNOR.
63. Implantación Modelo de Aproximación a la Calidad Turística (MACT) en subsectores económicos y servicios públicos de la Comarca (Fase I).
64. Implantación Modelo de Aproximación a la Calidad Turística (MACT) en subsectores económicos y servicios públicos de la Comarca (Fase II).
65. Implantación Modelo de Aproximación a la Calidad Turística (MACT) en subsectores económicos y servicios públicos de la Comarca (Fase III).
66. Auditoría de Evaluación Modelo de Aproximación a la Calidad Turística (MACT) en subsectores económicos y servicios públicos de la Comarca (Fases I, II, III).
67. Cursos de formación.
68. Punto de Información en Cuevas de San Marcos.
69. Expositores para información turística en hoteles y restaurantes.
70. Elaboración de estadísticas anuales de ocupación y demanda y sus opiniones sobre el destino.
71. Estudio de mercado del sector turístico de la comarca.
72. Dotación de oficina para Central de Reservas.
73. Gastos operativos y difusión del plan.

Todo un compendio de actuaciones con las que se pretende reforzar el trabajo ya realizado en el territorio con el objetivo no sólo de ser un referente turístico, sino de mejorar la calidad de vida de los vecinos bajo las premisas del desarrollo sostenible.

Comisión de seguimiento del Plan de Competitividad Turística Sierra Norte de Málaga

D. Jesús Mora Calle

Diputado-Delegado de Desarrollo y Promoción Territorial, Diputación de Málaga. Presidente de la Comisión de Seguimiento.

D. Antonio Muñoz Martínez

Director General de Planificación y Ordenación Turística. Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, Junta de Andalucía.

D^a. M^a José González Serrano

Secretaría de Estado de Turismo-TURESPAÑA. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

D. Constantino Ramírez de Frías

Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, Consejería de Turismo, Comercio y Deporte, Junta de Andalucía.

D^a. Estefanía Martín Palop

Subdelegación del Gobierno.

D. Carlos Vasserot Antón.

Responsable de Turismo de Diputación de Málaga.

D. Luis Córdoba Cano

Asociación de Turismo de la Comarca Nororiental de Málaga "Entre Olivos".

D. Antonio Bonilla Palomas

Asociación de Turismo de la Comarca Nororiental de Málaga "Entre Olivos".

GERENCIA DEL PLAN

D. Pablo Blas García,

Turismo de Diputación de Málaga, Gerente del Plan de Competitividad Turística Sierra Norte de Málaga.

D. Antonio Cuñado Bernal

Turismo de Diputación de Málaga, Co-responsable del Plan de Competitividad Turística Sierra Norte de Málaga

D^a Encarnación Sánchez Quintana.

Desarrollo y Promoción Territorial, Diputación de Málaga.

