



Excmo. Ayuntamiento de Alora
Concejalía de Cultura y Turismo

Alora
llena de vida

Andalucía



M
málaga.es diputación



Álora pone las sopas,

tú la cuchara...

6 de octubre de 2012

En la Plaza Baja de la Despedía

X DÍA DE LAS SOPAS PEROTAS



Receta sopas perotas

RECETA DE LAS SOPAS:

En un lebrillo de barro se desmenuza el pan, corteza incluida y mejor si es de tres o cuatro días. En la sartén y con bastante aceite aunque sin pasarse, se fríen las patatas, los espárragos, el tomate, la cebolla y el pimiento. Cuando el sofrito esté listo, se aparta de la sartén y se añade agua al aceite que ha quedado. El sofrito se echa sobre el pan migado aplastándolo con la cuchara de madera. Antes de que el aceite con el agua empiece a hervir, se echa el caldo por encima del pan y el sofrito.

Las sopas perotas tienen un par de secretos: que el aceite y la cantidad de caldo sea justo, ni mucho ni poco, para que no queden aceitosas, demasiado empapadas o sea justo, ni mucho ni poco, para que no queden aceitosas, demasiado empapadas o seca. En cuántos comensales haya alrededor del lebrillo.

THE RECIPE:

Into a clay pot, crumble up the bread, crust included (the bread is the heavy brown "pan cateto") The bread should best be three or four days old. In a frying pan with some oil, but not too much, fry the sliced potatoes, the asparagus, tomatoes, onion and sweet pepper. When this "sofrito" is ready (just soft), remove it from the pan and add water to the remaining oil. The "sofrito" is added to the bread crumbs and pressed down with a wooden spoon. When the water and the oil are just about to boil, pour this liquid into the bread and "sofrito" (no stirring);

There are two secrets. The first is the quantity of water and oil that will be right, not too much and not too little, so the soup won't be oily, or mushy or dry. The second is the quantities of ingredients needed to satisfy the diners clustered around the common pot!

Ayuntamiento de Álora.

Programa de Actividades

12:00 - Apertura de la zona de stands.

13:00 - Inauguración del X Día de las Sopas Perotas en la Plaza Baja de la Despedía.

13:30 - Apertura de talleres y actividades infantiles.

13:30 - Degustación de productos gastronómicos.

14:00 - Inicio del reparto de las Sopas Perotas acompañadas de aceitunas Aloreñas.

Actuaciones Locales

* La jornada estará amenizada por la Banda Municipal y la PANDA de Verdiales, además podrás participar en el **Concurso de Álora Turismo** donde podrás conseguir un gran número de regalos.



Ruta de BARES de las Sopas Perotas

-  Vista panorámica
-  Parque
-  Excmo. Ayuntamiento
-  Traslado de Autobús Gratuito
-  Parking Gratuito
-  Ruta Turística
-  Puntos de Interés
-  Museo Municipal
-  Iglesia Ntra. Señora De La Encarnación
-  Iglesia de La Veracruz
-  Molino del Bachiller y Aljibe
-  Monumento a la Faenera
-  Castillo Árabe

- 1.- La Taberna del Café
- 2.- Bar La Carrucha
- 3.- Bar El Azahar
- 4.- Bar La Alegría
- 5.- Bar El Madruguón
- 6.- Bar Las Fuentes
- 7.- Bar Los Caballos II
- 8.- Hermandad Señor de las Torres
- 9.- Hermandad Virgen Dolores
- 10.- Oscar's Bar
- 11.- Bar El Mocho
- 12.- Bar Don Pero
- 13.- Asociación "Álora, la bien cercada"
- 14.- Bar El Gallego
- 15.- Bar La Casa del Abuelo
- 16.- Bar El Tapeo
- 17.- Bar D'kañas
- 18.- Bar Pinto
- 19.- Bar Crisis '09
- 20.- Bar La Parada (Ctra. Del Valle / Bda. Puente)
- 21.- Bar Cítricos (C/ Paredillas / Bda. Puente)
- 22.- Bar Sol del Río (Ctra. Del Valle / Bda. Puente)
- 23.- Bar Eduardo (Pol. La Molina / Bda. Bellavista)
- 24.- Bar La Molina (Pol. La Molina / Bda. Bellavista)
- 25.- Mesón Carrión (Ctra. Chorro Km. 6 / Bda. Bermejo)
- 26.- Restaurante La Garganta (Estación El Chorro)
- 27.- Hacienda Los Conejitos (Ctra. Carratraca Km. 5)
- 28.- Restaurante Los Caballos