

¿HACEMOS HORCHATA?

RECETA:

Ingredientes:

- 1 kg de chufas
- 4 litros de agua
- Canela en rama
- Corteza de limón
- 125 gr. Azúcar
(por litro de producto final)

Utensilios:

- Batidora eléctrica
- Colador
- Gasa o paño fino

Preparación:

- 1- Lavar las chufas y eliminar las que estén deterioradas.
- 2- Ponerlas a remojo (10 h. verano / 24 h. invierno).
- 3- Triturarlas muy bien empezando por 100gr. y cubriéndolas con parte del agua.
- 4- Ir añadiendo chufas y agua hasta obtener una masa homogénea.
- 5- Añadir el agua restante y dejar en maceración durante 20 minutos con la canela y la corteza de limón.
- 6- Colar y tamizar presionando la masa hasta que deje de gotear.
- 7- Agregar el azúcar.
- 8- Enfriar bien.
- 9- Remover antes de servir.



HORCHATA

Alborcia

La ruta de las horchaterías

Horchaterías de Alboraya:

Horchatería Daniel

Av. De la Horchata, 41. Telf. 961854758

Horchatería Panach

Av. De la Horchata, 19. Telf. 961860808

Horchatería Toni

C/ Colón, 11. Tel. 961 856 594 y Av. De La Huerta, 1, Port Saplaya. Telf. 963556644

La Xufera

Av. Divino Maestro, 8. Telf. 961853211

L'Obrador

Av. Mare Nostrum, 7. La Patacona
Telf. 961486185

Noubonaire

Av. De La Horchata, 28. Telf. 961042519

Sequer Lo Blanc

Camino Hondo, 23 - 24. Telf. 961486185

Vida

Partida de Saboia, 6. Telf. 961857534

Mon Orxata

Pl. Camí la Mar, C/ Picapedrers, 10.
Telf. 961861561

Horchaterías cercanas:

Rin

C/ Emilio Baró, 83. Valencia .Tel.963696585

Sarriers

C/ Sarcet, 6. Valencia. Telf. 963693879

Horchateria Joan

C/ Nou D'Octubre, 19. Tavernes Blanques
Telf. 961854926

Orxateria Sol i Mar

C/ Mendizabal, 23. Valencia. Telf. 662215546

Subíes

Antigua carretera de Barcelona, 10.
Almássera. Telf. 961854673

Otras empresas:

Fartons Polo

P.I. III, Carrer dels Vimeters, 13-15.
Alboraia 961869018

Museos:

Alqueria del "Machistre" El "Machistre". Telf: 655 570 761

Alberga en su interior el Museo de la Horchata y de la Chufa como una parte más de la propia alquería y sus estancias, fiel ejemplo de lo que fue la vida de la alquería en el pasado junto al cultivo de la chufa y la elaboración artesanal de la horchata, símbolos de identidad de la huerta de Alboraya.

Planta i cull Partida de Saboya 48. Telf: 686 16 66 58

Escuela taller / casa museo, turismo, excursiones y eventos en alquería de Alboraia, creada debido al interés que se tiene sobre la huerta y el medio rural.

