

# ¿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.

