



**El Aceite de Oliva Virgen
Extra es el protagonista de
la Gastronomía
Villanovense**

Información y Servicios

Punto de Información Turística

Avenida de la Constitución, 5
Villanueva del Arzobispo (Jaén)

turismo@villanuevadelarzobispo.es

607 18 46 28



Degusta Villanueva del Arzobispo

Disfruta nuestra gastronomía,
saborea nuestra tierra.



WhatsApp



NUESTROS PLATOS MÁS TÍPICOS

Uno de los platos más demandados de la gastronomía Villanovense son los **andrajos**: se trata de un guiso compuesto por unas tortas de harina acompañadas por un sofrito con diferentes verduras, a este receta se le puede añadir conejo o bacalao.

Hay que destacar dentro de nuestro recetario comidas como las **migas**, la **gachamiga**, el **encebollao**, muy típico en Semana Santa o la **pipirrana**, esta se varía de otras zonas ya que en Villanueva se hace con puré hecho de patata, huevo cocido, pimiento rojo, bacalao, cominos, sal y por supuesto Aceite de Oliva Virgen Extra.

La **blaquillas** es también muy especial, se trata de una torta salada con AOVE que combina perfectamente con la mayoría de nuestros platos y es perfecta para cualquier ocasión.



EMBUTIDOS

Desde tiempos remotos, en nuestro municipio se han elaborado gran variedad de embutidos y carnes aliñadas. Esto se debe a tradiciones como la matanza, formando parte importante de la historia gastronómica de Villanueva.

La mesa villanovense presenta carnes de cerdo, cordero, ciervo... elaboradas de distintas formas como el **lomo en orza**, **morcilla negra**, **blanca**, **güña**, **ajomorcilla**, **chorizo**, **picadillo de morcilla blanca o de chorizo**, **salchichón**, entre otras.

BEBIDAS CASERAS

Destacar la **mistela** y el **vino de San Antón**, ambas son las protagonistas de las fiestas y tradiciones de Villanueva del Arzobispo.

DULCES

Villanueva del Arzobispo cuenta con gran variedad de dulces, En su viaje debe de llegar a conocer, la **flor de lis**, los **borrachuelos**, los **roscos fritos de la sartén**, los famosos **roscos del baño** realizados con huevo, azúcar, harina, bicarbonato y Aceite de Oliva Virgen Extra, las **tortas de manteca**, de **chicharrones**, con **nueces** o **dormidas**, son muy demandadas por nuestros visitantes porque son una verdadera delicia.

Uno de los postres más dulces se realiza para la festividad de los Santos, este se trata de las **gachas dulces**, sus ingredientes son harina, matalahúva, raspadura de limón, una rama de canela y azúcar. Se decoran con picatostes tostados en Aceite de Oliva Virgen Extra.

