



BIENMESABE

1kg de almendras • 1kg de azúcar • 500ml de agua • 1 limón • 12 yemas de huevo

Se pelan, se ornean y se trituran las almendras. Se mezclan con el agua, con el azúcar y con la ralladura del limón. Se pone todo a fuego lento durante una hora. A continuación se mezclan las yemas con el preparado anterior y se vuelve a poner a fuego lento durante media hora más y luego se deja reposar. Se sirve frío, solo, o como complemento de todo tipo de postres.



MOJO ROJO

una cabeza de ajos • un puñadito de cominos • una cucharada de sal gorda • 2 pimientos rojos • 2 cucharadas de pimentón
4 cucharadas de vinagre • un vaso de aceite • agua

En un mortero machacamos muy bien los cominos. A continuación se echan los ajos pelados, la sal gorda y la pimienta. Se machaca todo bien hasta que tengamos una masa homogénea, se le añade el pimentón y el aceite poco a poco. Al final se le añade el vinagre, y si se quiere más líquido se le puede ir agregando agua al gusto.

www.tejeda.es



ILUSTRE AYUNTAMIENTO
DE
TEJEDA

Plaza del Socorro, s/n
35360 Tejada
Gran Canaria
España

T. 928 666 001
F. 928 666 252

TEJEDA Gran Canaria

productos locales

Tejada es famosa por sus almendros, de donde nacen los dulces de almendra elaborados artesanalmente.



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO



INSTITUTO DE TURISMO DE ESPAÑA



La abundancia de terrenos de cultivo y ganado en Tejeda garantiza calidad y frescura en todos sus productos locales.

Los cultivos ecológicos y la cría de animales con métodos tradicionales, alimentados con productos naturales, dota de un valor único a los productos de Tejeda.

La almendra es indiscutible protagonista de la gastronomía del municipio. Miles de almendros garantizan cada año una producción que se transforma en repostería tradicional, bienmesabe, o el tan preciado aceite del almendra. Todos estos productos pueden ser adquiridos en la dulcería instaurada en el casco histórico del pueblo.

Existe una fuerte tradición familiar vinculada a los cultivos de ciruelas y las papas en Tejeda. Estos productos son muy cotizados en los mercados de Gran Canaria por su especial sabor y características.

Tejeda cuenta con una importante industria de quesos, de cabra y oveja, elaborados según los métodos tradicionales que también puede ser visitada en el municipio. Los quesos de Tejeda han sido galardonados con numerosos premios que avalan su calidad y distinción.

La gastronomía de Tejeda destaca por su autenticidad, fundamentada en la calidad y frescura de sus productos

que no requieren de complejas elaboraciones para deleitar el paladar de los visitantes.

Quien visite el municipio debe disfrutar de la autenticidad de comer en cualquiera de los establecimientos de que dispone Tejeda. Un potaje de berros, jaramagos o lentejas... unas papas arrugadas con mojo o los quesos de Tejeda pueden ser una buena forma de comenzar.

La tradicional y succulenta carne de cochino frita, un cabrito, el conejo o una sabrosa carne a la brasa podrían ser una buena sugerencia. El colofón sin duda lo pondrán los dulces de almendra que son el sello exclusivo e inconfundible del municipio.

Para quienes primen lo auténtico frente a la sofisticación encontrarán en Tejeda un refugio, un tesoro, un sabor en peligro de extinción.

BODEGAS

BODEGA BENTAYGA en el barrio La Culata, s/n.
☎ +34 928 666 022.

BODEGA PEÑA RAJADA en el barrio Peña Rajada, s/n.
☎ +34 928 692 171.

QUESERÍAS

QUESOS TEJEDA Lomo Moradas, 2 ☎ +34 928 666 115.

QUESOS EL ROQUE en el barrio El Roque, s/n.
☎ +34 928 170 299.

QUESOS EL TOSCÓN DE TEJEDA en el barrio El Toscón, s/n.
☎ +34 928 170 076.

RESTAURANTES DEL MUNICIPIO

ASADOR GRILL YOLANDA Cruz de Tejeda, s/n
☎ +34 928 666 276.

CUEVA DE LA TEA C/. Dr. Domingo Hernández Guerra, 21, en el casco histórico. ☎ +34 928 666 306.

EL CAIRETE en el barrio de El Carrizal ☎ +34 928 170 149.

EL LABRADOR C/. Ezequiel Sánchez, en el casco histórico.
☎ +34 678 398 471.

GAYFA Cruz Blanca, 37, en el casco histórico.
☎ +34 928 666 230.

LA CUMBRE Llanos de la Pez, s/n ☎ +34 928 170 069.

LA PERDIZ Casco histórico de Tejeda ☎ +34 928 666 071.

LOS PASITOS en el barrio de La Culata ☎ +34 928 666 038.

PARADOR CRUZ DE TEJEDA Cruz de Tejeda, s/n
☎ +34 928 012 500.

ROQUE NUBLO en el barrio de La Culata ☎ +34 928 666 445.

SOMBRA DEL NUBLO C/. Dr. Domingo Hernández Guerra, en el casco histórico. ☎ +34 928 666 544.

TEJEDA C/. Dr. Domingo Hernández Guerra, en el casco histórico ☎ +34 928 666 055.

TIMAGADA a la salida del casco histórico
☎ +34 649 706 792.

DULCERÍAS

DULCERÍA NUBLO C/. Dr. Domingo Hernández Guerra, 15, en el casco histórico ☎ +34 928 666 030.