Turismo
de la Provincia
DIPUTACIÓN DE SEVILLA

Guía Gastronómica del Arroz de la Provincia de Sevilla

Descubre todo sobre la exquisita cocina del arroz, sus mejores recetas, su entorno y los lugares más visitados

RUTA DEL ARROZ
de la provincia de Sevilla

PRESENTACIÓN
Ruta del Arroz

Fernando Rodríguez Villalobos
Presidente de la Diputación de Sevilla

Las tierras que, desde Sevilla capital, siguen la senda del Sur, hacia el mar, a ambas orillas del río Guadalquivir, forman uno de los ecosistemas más atractivos y ricos de nuestra provincia. Uno de los cultivos más antiguos de la historia de la Humanidad y base fundamental de la alimentación de millones de personas, el arroz, ha encontrado en nuestras tierras el mejor hábitat para su crecimiento y recolección. Hectáreas de arrozales que son riqueza de nuestros campos, la mayor extensión arrocera del Viejo Mundo.

Todo ello en el entorno del Parque Natural de Doñana, con toda su riqueza de flora y fauna, unos parajes muy atractivos para su visita, para sumergirse en la naturaleza y recorrer zonas tan bellas como la Cañada de los Pájaros, el Corredor Verde del río Guadiamar o el Jardín Botánico de Buitrago. Hermosos enclaves donde se puede realizar senderismo, ciclismo, actividades acuáticas, golf, hípica; o, también, disfrutar de su patrimonio cultural y de su gastronomía.

La Ruta del Arroz es un recorrido por las tierras de este importante cultivo y de la gastronomía tradicional que genera: los arroces con pato de las marismas, con cangrejo rojo, con perdiz, con camarones… Una guía para llevar en el bolsillo, en la guantera o en la mochila, y que nos ayudará a disfrutar de los rincones de los pueblos sevillanos que nos ofrecen toda esta riqueza.

Se trata de un viaje gastronómico que nos permitirá conocer más profundamente un paraíso cercano. Una riqueza natural donde la mano del hombre, de manera sostenible y respetuosa, contribuye a la puesta en valor de unas tierras labradas con el esfuerzo y el trabajo de generaciones familiares.

Esta guía es el resultado de la conjunción de la iniciativa pública y los esfuerzos de las empresas privadas, un trabajo conjunto que no sería posible sin la colaboración de los empresarios locales.

A todos los que han participado en este proyecto quiero expresar mi más sincero agradecimiento por el trabajo y, también, cómo no, por la ilusión puesta en él y el esfuerzo realizado para dar a conocer la riqueza histórica, cultural, turística y gastronómica de nuestras tierras arroceras.

ÍNDICE

Presentación 04
Índice 07
Introducción 09
La Comarca GUADALQUIVIR-DOÑANA 14
Los Pueblos 18
Aznalcázar 22
Coria del Río 28
Dos Hermanas 32
Gelves 46
Isla Mayor 50
La Puebla del Río 56
Las Cabezas de SAN JUAN 60
Lebrija 64
Los Palacios Y VILLAFRANCA 70
Palomares del Río 76
San Juan DE AZNALFARACHE 82
Utrera 86
El sector del Arroz EN LA PROVINCIA DE SEVILLA 94
Industrias Arroceras 96

Introducción

La llegada del arroz a la provincia de Sevilla

El cultivo del arroz en el mundo se remonta a los tiempos más antiguos de la humanidad, aunque no existen documentos escritos, sí leyendas, tradiciones e interpretaciones más o menos fiables de ceremonias y ritos antiguos, sí podemos hablar del conocimiento de su cultivo al menos hacia el 2.700 antes de Cristo. Su origen se suele situar en la antigua China, estando vinculado su cultivo, en principio, a la casa imperial y su corte. También en la India y el Sudeste asiático hay tradiciones sobre la relación de la semilla del arroz con diversas ceremonias y ritos.

Desde los estuarios de los grandes ríos asiáticos, el cultivo del arroz fue extendiéndose por Persia, Etiopía y Egipto. Más tarde, con la expansión del imperio Macedonio y la llegada de Alejandro Magno a la India, el arroz llega a Grecia y se extiende por toda la cuenca mediterránea. Los griegos lo llamaron “óruza”, que en latín será “oriza” y que los árabes llamarán “eruz” que derivó en “arroz” (ar-rozz)

arroz

y serán los que lo traigan a la península ibérica a mediados del siglo VIII. Apareciendo posiblemente los primeros ensayos de su cultivo en Sevilla, aunque, según narra Amin-Eddin Abu Zacarías Jahya Ben Ismael el Andalusy, llamado Baiasi, médico árabe español del siglo XII, no tuvieron éxito debido a las mareas del río Guadalquivir, un impedimento superado en nuestros días.

Así el cultivo del arroz en Sevilla se consolida en el siglo XX, sobre todo después de la Guerra Civil, para cubrir el déficit alimenticio tras el conflicto, y la llegada de familias de arroceros procedentes de Valencia. En toda España se pasa de una superficie de 28.432 hectáreas en 1868 a 67.563 hectáreas en 1939. Llegando España a ser exportadora del producto hasta la posguerra en que, debido a la falta de alimento, se suspendieron las ventas fuera del país. Posteriormente, con el despegue de la economía española y la extensión de los cultivos, se vuelve a la exportación.

La importancia del arroz en la provincia de Sevilla

En el sur de la Península es donde se concentran actualmente los mayores índices de producción, hasta el 60 % del total nacional, siendo las Marismas del Guadalquivir, en la provincia de Sevilla, la zona de mayor producción arrocera del país con un 40% del total, entre cuyos municipios, Isla Mayor, Los Palacios y Villafranca, Puebla del Río, Utrera, Lebrija, Aznalcázar y Villamanrique de la Condesa, se reparten 40.000 hectáreas de cultivo de arroz, que suponen una producción anual de más de 300.000 toneladas, un 80% de grano largo y un 20% de redondo, según datos de la Federación de Arroceros de Sevilla que agrupa a unos mil arroceros sevillanos.

En los últimos tiempos, tanto la Asociación de Comunidades de Regantes de Andalucía como la Federación de Arroceros de Sevilla, han trabajado conjuntamente con la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía para que el proyecto de modernización del sector de las Marismas del Guadalquivir, esté contemplado dentro de la Estrategia Nacional de Modernización Sostenible del Regadío y se puedan financiar las mejoras del regadío en la zona.

Variedades del Arroz

Hoy día Sevilla representa el 66% del abastecimiento a Europa del mercado del arroz de grano largo, siendo la de mayor rendimiento por hectárea de todo el continente, tras reconvertir su producción de grano redondo, en sólo tres años, al tipo de arroz de grano largo americano debido al superávit que tenía la Unión Europea de la variedad de grano redondo.

Las variedades más extendidas son las del arroz blanco, principalmente tres:

- **Índica:** Arroz de grano largo. La más apreciada y más cotizada en los países desarrollados.
- **Japónica:** De grano corto. Se funde al ser cocinado.
- **Javánica:** Intermedia entre las dos anteriores.

En Andalucía, la variedad Índica es la más relevante, con más del 80% de la producción total. Un grupo de investigadores del Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA) ha registrado dos nuevas variedades de arroz, una de grano largo, mayor a la muy extendida Puntal, y menor tiempo de cultivo; la otra variedad ha sido bautizada como 'Los Palacios-14' ('Anays'), conseguida mediante la técnica de cultivo de anteras.

La comarca
GUADALQUIVIR-DOÑANA

El medio y el ecosistema del entorno

Vastas marismas cultivadas, canales y antiguos brazos del río Guadalquivir hacia el límite sur de la provincia de Sevilla, donde ya huele a mar. Los humedales de Doñana configuran un paisaje distinto y único, una llanura infinita donde se encuentra la mayor concentración de aves de Europa. La Cañada de los Pájaros, la Dehesa de Abajo y el entorno del Parque Natural de Doñana, dibujan parajes de singular naturaleza.

Humedales, una cultura del arroz que ha marcado las poblaciones del entorno y el hábitat de sus pobladores, así nos encontramos construcciones características de la zona, como las gañanías, casas construidas para alojar a los jornaleros eventuales que acudían a la zona para realizar las tareas propias del cultivo del arroz.

El río proporciona abundantes elementos para elaborar unos platos típicos que han perdurado a través de los años: los albures en salazón, el arroz con pato, los boquerones rellenos, camarones, cangrejos de río con tomate, colas de cangrejo al ajillo y en salsa, anguilas, paellas, puchero valenciano, sopa de ganso, tortilla de camarones y otros. Una gastronomía marcada por el entorno e influenciada por los valencianos que llegaron para trabajar el arroz.

Importancia ecológica y paisajística

El Parque Nacional de Doñana cuenta con más de 54.000 hectáreas de extensión que componen un mosaico de eco-sistemas cuya diversidad origina la riqueza que lo caracteriza. Zona de encuentro entre varios mundos ecológicos, mediterráneo y atlántico, euroasiático y africano, fluvial, terrestre y marino, potenciando cada estación del año alguno de sus distintos parajes, tres son los grandes complejos ambientales que lo conforman: las arenas estabilizadas o cotos, las dunas vivas y la marisma, hábitats de numerosas especies animales que constituyen una de las principales riquezas del Parque.

Dos elementos caracterizan el paisaje marismeño, su horizontalidad, únicamente quebrada en algunos puntos por las vetas o paciles (pequeñas elevaciones de planta alargada) y su aspecto cambiante al ritmo marcado por el paso de las estaciones anuales.

Los municipios del entorno han forjado su vida en comunicación y respeto constante con el Parque. Un viaje en barco por el Guadalquivir nos permitiría disfrutar de las panorámicas del Parque y su entorno. Cinco pueblos de la provincia de Sevilla viven en el entorno del Parque, Aznalcázar, Isla Mayor, con su economía basada en el cultivo del arroz, Puebla del Río, Pilas y Villamanrique de la Condesa. De ellos Aznalcázar y Puebla del Río son los que tienen terrenos dentro del mismo Parque Nacional.

Arroz en el bajo Guadalquivir

Una gente acogedora, una gastronomía envidiable, el Guadalquivir, ancho, camino de Bonanza para encontrarse con el Atlántico, en el límite sur de la provincia de Sevilla. Los paisajes de Doñana configuran un paisaje distinto y único, una llanura infinita con sus variadas especies de aves, con sus extensiones arroceras.

Humedales extensos que dan lugar a una cultura del arroz que ha marcado a las poblaciones del entorno y el hábitat de sus pobladores, las gañanías para los jornaleros, las casitas de los ingleses, de interés cultural y etnológico, que muestran como eran las condiciones y modos de vida de los primeros colonizadores y habitantes de las zonas arroceras de las Marismas del Guadalquivir.

Se conservan en la zona numerosos edificios industriales de distintas épocas, almacenes de arroz, molinos y numerosos aperos de tipo industrial todos relativos al cultivo del arroz.

El paso de aves migratorias y la presencia de numerosas anátidas, han convertido al arroz con pato en una de las señas de identidad de la cocina de la comarca.

Los Pueblos

El mejor arroz de España está en las marismas sevillanas, el río Guadalquivir da vida a los arrozales. En los pueblos de la comarca, el arroz adquiere altura gastronómica, tanta que incluso los valencianos que hace más de medio siglo vinieron a impulsar este cultivo, abandonaron prácticamente su paella por los arroces caldosos fraguados en nuestra tierra. El arroz con gallina de Las Cabezas de San Juan, el puchero de arroz y garbanzos de Dos Hermanas, o, hacia la Isla, el que inventaron los guardas de Doñana, el arroz con pato o, uniendo a dos “enemigos” en principio, el arroz con cangrejos.

Los Integrantes de La Ruta del Arroz

A la Sierra de Huelva

A-66

RÍO GUADALQUIVIR

A-49

A Córdoba

A Huelva

Aznalcázar

San Juan de Aznalfarache

Gelves

Palomares del Río

Coria del Río

La Puebla del Río

SE-667

SEVILLA

A-4

A Málaga

Dos Hermanas

SE-8050

Parque Natural Doñana

A-8053

N-376

Utrera

Isla Mayor

Marismas

Los Palacios y Villafranca

AP-4

A Cádiz

Parque Nacional Doñana

Parque Natural Doñana

A-471

Las Cabezas de San Juan

N-IV

Lebrija

- **Autovía A-49:** Salida 16, dirección Huelva
- **Distancia a la capital:** 25 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 75 00 06
- **Fiestas Patronales:** En torno al 25 de Julio festividad de Santiago Apóstol.
- **Web:** www.aznalcazar.es

Aznalcázar

A 25 kilómetros de la capital, en la margen derecha del Guadalquivir, esta bella población de algo más de 4.000 habitantes, cimenta sus orígenes en la romana Olontogi, adquiriendo relevancia en época musulmana, como Hazn-Al-Kazar (fortaleza del Alcázar), cuando llegó a acuñar moneda propia. Resaltar dentro de su patrimonio cultural: el Puente Romano, el Arquillo de la Pescadería, de origen islámico, la barroca Fuente Vieja, así como la iglesia de San Pablo, muestra del mudéjar sevillano del siglo XIV.

Cuenta con casi 20.000 hectáreas en el Espacio Natural de Doñana, humedal más importante de Europa. Acoge también parte del Paisaje Protegido del Corredor Verde del Guadiamar, último gran afluente del Guadalquivir antes de su desembocadura, y en el que el bosque galería cobra gran fuerza, alternando con marismas y arrozales. Asimismo, cuenta con más de 2000 hectáreas de la mayor masa forestal de la provincia: los pinares de Aznalcázar y Puebla del Río.

En Aznalcázar se encuentra el Centro de interpretación del Parque Nacional de Doñana Jose A. Valverde ("Cerrado Garrido"), así como el Centro de visitantes del Corredor Verde del Guadiamar, donde se puede obtener información sobre los senderos señalizados, rutas ciclistas y ecuestres, áreas recreativas, miradores, etc. existentes en el término municipal.

ingredientes

Arroz con Gurumelos

Entre sus típicos productos están los gurumelos (amanita ponderosa), setas de primavera que crecen en los pinares, que se cocinan de muy variadas maneras, al ajillo, a la plancha o con arroz, éste es un arroz meloso y con pocos ingredientes pero muy sabroso.

200 gr de Arroz bomba	3 Dientes de ajo
4 Gurumelos	Caldo de verdura
1 Pimiento rojo	Aceite de oliva y sal

PREPARACIÓN:

Limpiar los gurumelos de la tierra que tienen, quitarles el velo y la piel que los recubre y reservar. En el aceite sofreír los ajos y el pimiento, cuando esté pochado añadir los gurumelos troceados, remover y dejar cocer en su propio jugo durante 10 minutos, añadir el arroz y rehogar, incorporar un poco de caldo, cuando embeba este caldo añadir un poco más, así hasta que el arroz esté en su punto. Rectificar de sal.

AZNALCÁZAR

Centro de Visitantes del Guadiamar
Ctra. Antigua de Aznalcázar, Km. 0,2
954 497 043 – 675 433 975
www.guadiamareduca.com
Sábados, domingos y festivos: 9,00 a cierre
Descanso martes tarde
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Paella

Mesón del Cortijo del Cristo
Cta. Aznalcázar – Pilas Km. 0,1
638 879 551 – 630 228 571
Martes a viernes de 13:00 a 24:00
Sábados y domingos de 7:00 a 24:00. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Paella de la abuela. Arroz caldoso,
arroz con liebre

Bar El Balcón del Guadiamar
Cta. Aznalcázar – Pilas Km. 0,5
955 750 718 – 646 625 099
Martes a domingo de 13:00 a 17:00 y de 20:30 a 24:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con conejo y caracoles
Paella, arroz caldoso

Camping Dehesa Nueva
Cta. Aznalcázar – Isla Mayor Km. 3,200
955 750 981 – 670 058 021
www.campingdehesanueva.com
Sábados y domingos de 8:30 a 19:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz marinero. Paella, arroz con pato,
arroz con leche

Establecimientos de AZNALCAZAR

No ni ná Tapas
Avda. García Lorca, 21 A
686 061 271
www.noninatapas.com
Martes a domingo de 12:30 a 16:00 y de 20:00 a cierre
Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Bombones de risotto en salsa de boletus
Crujiente de arroz con bogavante

Hotel Lince
C/ Seguirilla, 33
955 751 972
www.hotel-lince.com
Abierto todo el día. Cerrado el lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz caldoso. Paella

Restaurante La Cancela Verde
Plaza Navarrete, nº 5
955 750 923 – 696 225 106
Jueves a domingo de 12:30 a cierre. Lunes 12:30 a 18:00. Descanso martes y miércoles
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con conejo. Arroz con pato

Las Minas Golf
Cta. Isla Mayor Km. 0,800
955 750 678 - 955 750 556
www.lasminasgolf.com
Lunes a jueves y domingos de 10:00 a 20:00, viernes y sábados de 9:00 a 23:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroces variados

- **Autovía A-8058:** Ctra. Coria del Río - Sevilla
- **Distancia a la capital:** 12 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 954 77 00 50
- **Feria:** Segunda quincena de Septiembre
- **Web:** www.coriadelrio.es

Coria del Río

Con alrededor de 30.000 habitantes, es el pueblo más populoso de la zona del margen derecho del Guadalquivir hacia las Marismas, al pie de la Cornisa del Aljarafe. Hace unos 3.000 años los fenicios debieron ser los primeros pobladores estables, aunque existen restos neolíticos en la zona, lugar estratégico dado que entonces, hacia el siglo VIII a. C., allí se encontraba la desembocadura del río al mar. Desde la Antigüedad se configura como una población comercial y pesquera. Hasta incluso el siglo XX se capturaban y procesaban esturiones en Coria, sollo es su nombre local. Existió una factoría de caviar en la localidad hasta la práctica extinción de la especie en el río. Albures y camarones son capturas tradicionales y forman parte de la gastronomía popular del pueblo.

Entre Coria del Río y La Puebla se encuentra el Museo de la Autonomía de Andalucía. En el municipio coriano también está la Casa Museo de Blas Infante. Interesantes, en cuanto a su patrimonio cultural histórico, son la iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Estrella de origen mudéjar y la ermita de San Juan Bautista del siglo XV. El monumento a Hasekura Tsunenaga recuerda la expedición nipona que llegó a la localidad en el siglo XVII.

ingredientes

Arroz con Camarones

El río es fuente de productos para la gastronomía coriana, entre su pesca más característica los albures, las carpas de río y los camarones, esos pequeños crustáceos que forman parte de la receta del peculiar y sabroso arroz que presentamos.

1 Kg. de camarones	3 tomates
1 ½ taza de arroz	1 taza de cilantro picado
1 zanahoria grande	1 cebolla, Limón
1 diente de ajo	Aceite de oliva, Sal

PREPARACIÓN:

Limpiar los camarones y añadirles un toque de limón. Añadir un diente de ajo y sal y cubrir de agua, poniéndolo a fuego medio unos quince minutos. Escurrir y apartar. Añadir una taza y media de arroz a una sartén con un poco de aceite de oliva y dos dientes de ajo cortados a láminas. Revolver y añadir taza y media del mismo agua de cocer los camarones otros quince minutos. En otra sartén saltear la zanahoria, la cebolla y el tomate, todo bien picado y añadir a los camarones.

Finalmente, ir colocando alternativamente capas de arroz y camarones, como toque final esparcir el cilantro por encima.

Restaurante Sevruga
Avenida de Andalucía, 5
954 776 695
www.sevruga.es
De martes a domingos de 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 24:00. Descanso domingos noche y lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Wok de arroz Basmati de la Marisma con colitas de cangrejo

Restaurante Catering Saboga
Cta. Coria del Río – Almensilla S/N Km. 1
955 110 676
www.sabogacatering.com
Domingo a jueves de 13:00 a 16:30. Viernes y sábados de 13:00 a 16:30 y 21:00 a 24:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato. Arroces de bogavante, de marisco y de carabinero

Cervecería Hermanos Alfonso
C/ Martínez de León, 20
678 860 407
Domingos a jueves de 12:00 a 17:00. Viernes y Sábados 12:00 a 17:00 y 20:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato, arroz de marisco, paella. Por encargo

- **Autovía SE-30:** Salida 9A dirección Cádiz
- **Distancia a la capital:** 12 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 954 919 500 / 01 / 02
- **Fiestas Patronales:** Mediados de Mayo
- **Web:** www.doshermanas.es

Dos Hermanas

De 1404 data la primera mención de Dos Hermanas, nombre, al igual que el gentilicio nazareno, dice la historia popular que proviene de las dos hijas, Elvira y Estefanía, de Don Gonzalo Nazareno, caballero del rey San Fernando a quienes les fueron repartidas tierras en la zona y a quienes se atribuye la fundación de la hoy populosa ciudad. Al sur de la capital, en su área metropolitana, camino de Cádiz y en la margen izquierda del Guadalquivir, su población se reparte en cuatro núcleos: Montequinto, Fuente del Rey, Puntales Adriano y la misma Dos Hermanas.

Olivar, cítricos, frutales, trigo, maíz y avena, han sido sus cultivos tradicionales, convirtiéndose en un importante centro de elaboración de aceituna de mesa. Su gastronomía es típicamente sevillana, con tradicionales guisos de cuchara entre los que se encuentra el puchero con arroz, garbanzos y gallina.

A destacar en cuanto a festejos son la famosa Romería de Valme, el tercer domingo de Octubre, y la Feria de Mayo. También es interesante su Semana Santa. En cuanto a monumentos de interés, en arquitectura civil están la Alquería del Pilar, el Palacio de Alperiz y La Almona. En arquitectura religiosa son de interés la iglesia parroquial de Santa María Magdalena, la capilla de Santa Ana y la ermita de Nuestra Señora de Valme. Dos Hermanas cuenta con varios parques como el de la Laguna de Fuente del Rey o el Parque periurbano de la Corchuela. En la zona de Montequinto se encuentra el Gran Hipódromo de Andalucía.

Puchero de Arroz con Garbanzos

La aceituna de mesa es el producto gastronómico que caracteriza a Dos Hermanas, tradicional fuente de riqueza y mano de obra para sus pobladores. En esta receta no hay aceitunas, pero si toda la tradición de la cocina casera y familiar de nuestra infancia.

ingredientes

- 1 gallina de campo
- 500 grs. de arroz
- 300 grs de garbanzos remojados
- Hueso blanco, espinazo y costilla.
- Tocino fresco y Tocino añejo.
- Un poco de hierbabuena.

PREPARACIÓN:

Dejaremos los garbanzos en remojo la noche anterior. En una olla colocaremos todos los ingredientes a excepción de la hierbabuena y el arroz, troceando la gallina. La llenaremos de agua y pondremos a fuego fuerte sin tapar, e iremos espumando. Una vez espumado, dejaremos cocer hasta que los garbanzos estén tiernos. Retiraremos todos los huesos y apartaremos en una fuente la carne y los tocinos. Por último nos queda añadir el arroz, cuando empieza a hervir echaremos el arroz y la hierbabuena y dejaremos que se ponga tierno en unos 15 minutos. El puchero con arroz y los garbanzos, sería el primer plato, la pringá (la carne y los tocinos) sería el segundo.

Restaurante El Candil
C/ Historiador Juan Manzano, 2
Edificio Palmera Real, Condequinto
954 123 118
www.grupoelcandil.es
Todos los días de 12:00 a Cierre
Descanso domingos noche
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con perdiz. Arroz con bogavante

Bar Madrid en Quineba
Núcleo Bolsena Bq. 10. Montequinto
955 120 566
Martes a sábados de 07:00 a 24:00. Domingos de 07:00 a 16:00. Descanso domingos noche y lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con verduras. Arroces con higaditos, paella

Taberna La Auténtica
C/ Calígula, 56. Montequinto
954 120 858
www.tabernalaautentica.com
Todos los días
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Niguiri sushi. Naki sushi, California Roll

Bar Las Palmeras
C/ Historiador Juan Manzano, 2. Locales 24-25 Edificio Palmera Real, Condequinto
600 851 041
Todos los días de 11:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00
Descanso domingos noche y lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Lomo de bacalao con alioli de pera y arroz negro
Paella (domingos)

Establecimientos de Dos HERMANAS

Bar El Aguador
C/ Historiador Juan Manzano, 2. Local 1
Edificio Palmera Real, Condequinto
954 123 514
www.elaguador.es
Todos los días de 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 24:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Risotto de boletus aderezado con huevo de codorniz y foie. Arroz meloso marinero

Café Bar Aixalag "El Origen"
C/ Virgilio local 6, Montequinto
636 399 941
Todos los días de 7:30 a 23:00. Descanso martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pollo. Paella mixta

Bodega El Rinconcillo
Pza. Virgen de los Desamparados, nº 1, Dos Hermanas
955 678 183 – 616 485 333
Todos los días de 12:00 a 17:00 y de 21:00 a Cierre
Descanso domingos noche
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz meloso con carrillera y boletus

Asador Margari
Avda. de los Pirralos, 57, Dos Hermanas
661 651 343
Todos los días de 10:30 a 16:30 y de 18:30 a 23:00
Descanso domingos noche
Tarjetas si - Terraza no - Comedor no - Aparcamiento no
Platos: Croquetas de arroz

Bodeguita Ave María
Avda. de Andalucía, 157, Dos Hermanas
696 263 132
Todos los días de 11:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00
Tarjetas no - Terraza si - Comedor no - Aparcamiento no
Platos: Arroz caldoso levantino

Taberna Mandrágora
Avda. de España, nº 39 local 7, Dos Hermanas
640 354 619
Todos los días de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a Cierre
Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor no - Aparcamiento no
Platos: Arroz negro con chipirón y alioli gratinado
Risotto y arroz caldoso

Bar La Bodeguita
Avda. de los Pirralos, 59 local C, Dos Hermanas
Todos los días
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Pimiento relleno de arroz gratinado con queso manchego

El Carrillo Bar
C/ Alcalde Tierno Galván, 26, Dos Hermanas
661 228 142
Todos los días menos el martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con cola de toro

Establecimientos de Dos HERMANAS

Café Bar Casa Jurado
C/ San Rafael, 8. Dos Hermanas
652 839 833
Todos los días
Tarjetas no - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz caldoso con marisco. Arroz con perdiz

Taberna Los Jardines
Plaza de la Constitución, 4. Dos Hermanas
618 071 370
Todos los días mañana y tarde. Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz caldoso con carrillada

Restaurante Valme
C/ Nuestra Señora de Valme, 32. Dos Hermanas
652 839 833
Todos los días. Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz mixto, con carne, pescado y marico
Arroz con perdiz, Fideuá

La Esquinita de Javier
C/ Santa Ana, 2 local B. Dos Hermanas
955 222 577
Todos los días. Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con solomillo y langostinos
Arroz con costilla, arroz con asadura

Bar Abacería El Colmado
Plaza Menéndez Pelayo, 2, Dos Hermanas
695 033 555
Todos los días. Descanso sábado noche y domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con setas y gambas
Arroz estilo amable, caldoso de marisco

Abacería Monte
C/ Santa María Magdalena, 61, Dos Hermanas
678 872 068
Todos los días. Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con conejo

Albero Tapas
Avda. Doctor Fleming, 48, Dos Hermanas
676 685 454
Todos los días de 7:00 a 16:00 y de 20:00 a cierre
Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con carabineros. Arroz con bogavantes, con solomillo, con conejo y otros

Bar Tapas Manuel Castaño
C/ Lamarque de Novoa, 4, Dos Hermanas
687 418 876
www.restaurantemanuelcastano.com
De martes a domingos. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz de cola de toro. Risotto de carrillada, arroz del señorito, arroz meloso de langostino y calabacín, arroz con carabineros

Establecimientos de Dos HERMANAS

Salmedina
Parque de la Alquería del Pilar. Dos Hermanas
954 727 988
Martes a domingos de 9:00 a 20:00. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz meloso con setas y presa ibérica
Arroz con solomillo cortijero

Villa Pepita
C/ Botica, 53. Dos Hermanas
605 841 939
Lunes a jueves de 9:00 a 21:00. Viernes, sábados y domingos de 9:00 a 24:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella mixta (viernes, sábados y domingos)

Taberna Torre del Lanero
Plaza del Emigrante, 7. Dos Hermanas
679 274 029
Lunes a sábados de 8:00 a cierre. Descanso domingo
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Cazuela de arroz cremoso con marisco
Arroz negro con tinta de calamar y alioli,
arroz con setas de temporada

La Tau, Bar de Tapas
C/ Nuestra Señora de Valme, nº 60 - 62. Dos Hermanas
955 678 962
De lunes a viernes ininterrumpidamente. Sábados mañana y tarde. Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con setas y gambas

Bar Restaurante Mendizábal
Avda. de Sevilla S/N, Edf. TorreValme. Dos Hermanas
954 727 988
Martes a domingos. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz meloso con cola de toro
Arroz con perdiz, con verduras, con carrillada

Romera Café Bar
C/ Romera, 5. Dos Hermanas
954 728 582
Todos los días. Descanso domingos noche
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con perdiz

Mesón Mendoza
C/ Navarra, 7. Dos Hermanas
955 670 349
Martes a domingos de 9:00 a 20:00. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz a la marinera

Casa Antoñito
C/ Hispalis, 8 y C/ Isbilia local 5. Dos Hermanas
635 023 821
www.casaantoñito.es
Todos los días de 8:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz campero

Establecimientos de Dos HERMANAS

Casa Quinta
C/ Tajo, 20. Dos Hermanas
696 555 317
Todos los días de 6:30 a cierre
Descanso miércoles tarde
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz cortijero. Paella mixta

Restaurante Sierra de Aracena
Avda. 28 de Febrero, 50. Dos Hermanas
955 677 117 – 629 888 972
Martes a domingos de 12:00 a 16:30 y de 20:30 a cierre. Descanso domingos noche y lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con perdiz

La Casineta
Avda. de Andalucía, 212. Dos Hermanas
656 684 629
www.lacasineta.es
Todos los días de 6:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con conejo. Arroz montañés, campesino, cortijero (van cambiando los fines de semana)

Kiosko Ukelele
C/ Taso S/N esquina C/ Gabriel García Márquez
Dos Hermanas
954 723 824 – 647 460 043
www.kioskoukelele.com
Todos los días de 8:30 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Salteado de arroz con vegetales y langostinos

La Marmita
Avda. de los Pirralos, 84, Dos Hermanas
955 081 680 – 654 166 995
Martes a domingos de 8:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00
Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Croquetas de risotto de setas
Risotto de Idiazábal con chipirones negros

Verti'c Gastrobar
C/ Maestro Castillo, 19, Dos Hermanas
955 332 120 – 667 089 742
www.verticdh.com
Lunes a viernes de 8:00 a 24:00. Sábados, domingos y festivos de 9:00 a 02:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento
Platos: Arroz negro con chipirones
Arroz marinero, arroz meloso campero

Bar Ignacio
Avda. de los Pirralos, 61, Dos Hermanas
645 390 182
Lunes a domingos de 12:00 a 17:00 y de 19:00 24:00
Descanso martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz blanco con ternera, higaditos y pollo
Arroz tres delicias. Paella

Pizzeria Da Luigi
Centro Comercial La Motilla, local 5-6
La Motilla, Dos Hermanas
954 724 797
www.daluigipizzeria.com
Todos los días de 8:00 a 17:00 y de 20:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Risotto al boletus parmigiana- Arroz meloso de carrillada, paella mixta para celiacos (domingos)

Establecimientos de Dos HERMANAS

Cervecería Glacial
C/ Adolfo Suárez, Bq. 18 local 1. Dos Hermanas
955 339 951
Todos los días
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Risotto de pollo con setas

- **Autovía A-92:** A 8058
- **Distancia a la capital:** 6 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 76 00 00
- **Fiestas Patronales:** Última semana de Agosto
- **Web:** www.gelves.es

Gelves

La carretera A 8058 corre paralela al Guadalquivir entre la orilla y la cornisa del Aljarafe, por ella llegaremos a Gelves, Coria, la Puebla e Isla Mayor. Gelves, a solo 3,5 Km. de Sevilla, cuenta con un puerto deportivo fluvial, Puerto Gelves. Hay restos de asentamiento humanos desde época Paleolítica. En 1527 se crea el Condado de Gelves, que llegará a tener gran vida social hasta 1766 en que una gran riada perjudica gravemente al pueblo. Muy nombrada posteriormente por famosos literatos por su pintoresquismo y la belleza de sus huertas. Cuna de la cumbre de la tauromaquia, allí nació Joselito El Gallo, que tiene un monumento en una bonita plaza del pueblo.

La gastronomía de Gelves por su proximidad con el río, se abastece principalmente de pescados, sus platos típicos son el barbo o albures en adobo, el puchero, el cascote en colorao, un cocido a base de chicharos y arroz. También encontramos la caldereta de sábalos y el adobo de conejo y bonito.

Junto con Puerto Gelves, uno de los principales atractivos turísticos de la localidad es la artesanía, centrada en la Escuela de Artes y Artesanías “Della Robbia”. La iglesia parroquial de Nuestra Señora de Gracia es una muestra de arquitectura barroca aljarafeña del siglo XVII.

ingredientes

Cascote sevillano

Un cocido que lleva las típicas legumbres, garbanzos y chicharos, y el producto estrella de esta guía, el arroz. Una preparación que es tradicional en el sevillano barrio de Triana. Pescado de río y conejos camperos son también productos típicos de su gastronomía.

200 grs. de garbanzos	1 trozo de panceta
200 grs. de alubias blancas	fresca (como 100 gr)
100 gr de arroz	2 hojas de laurel
1 patata mediana	1 clavo de olor
1 tomate pequeño pelado	Perejil picado
1 pimiento verde	Pimentón dulce de la
1 cebolla pequeña	Vera y una cucharadita
6 dientes de ajo	de comino en polvo.
1 chorizo fresco de guiso	Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Ponemos los garbanzos en remojo desde la noche anterior. Los ponemos a hervir cubiertos de agua con una hoja de laurel, la panceta y el chorizo enteros y un poco de sal teniendo cuidado de que no rompa el hervor para que no se endurezcan. Espumamos si es necesario al empezar a hervir para que el caldo quede bien limpio. Preparamos en una sartén con aceite de oliva un sofrito con la hoja de laurel y las verduras picadas y limpias: primero cebolla y pimiento, luego los ajos y por último el tomate pelado y picado. Cuando reduzca un poco ponemos el pimentón y el comino y salteamos un minuto. Cuando los garbanzos están tiernos sacamos el chorizo y la panceta y los troceamos. Añadimos el sofrito y las carnes que acabamos de trocear, ponemos el perejil picado, la patata pelada y troceada y el arroz, y dejamos hervir hasta que el arroz alcance el punto, moviendo la cazuela en vaivén para que engorde la salsa. Dejamos reposar 15 min antes de servir.

Cervecería La Marina
Plaza de la Marina, local 1-2
664 756 383
Martes a sábados de 12:00 a 18:00 y de 20:00 a cierre
Domingos de 12:00 a 18:00. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz marinero con almejas, gambas, mejillones, bacalao y chocos (por encargo)
Arroz mixto, con pato, con liebre (por encargo)

Asador Rincón de Manolo
Avda. Rafael Zamora, 18
955 761 544
Lunes a jueves de 09:00 a 18:00. Viernes y sábados de 09:00 a 24:00. Domingos de 09:00 a 18:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz meloso marismeño (champiñones naturales, habitas baby y solomillo)
Arroz con bogavante

- **Autovía A-8050:** Desvío a A-8053
- **Distancia a la capital:** 45 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 77 30 00
- **Fiestas Patronales:** 29 de Septiembre
- **Web:** www.islamayor.es

Isla Mayor

El término municipal de Isla Mayor está encuadrado dentro de la zona de las Marismas del Bajo Guadalquivir, es el último pueblo de la margen derecha del río hacia el sur en la provincia de Sevilla, parte de su territorio está dentro del Parque Nacional de Doñana. Muy cerca de la desembocadura del río en lo que antiguamente fue el Lago Ligustino, donde se formó la isla con materiales acarreados por el río a la vez que se formaban las marismas, éstas y los cultivos de arroz rodean al pueblo. Aunque siempre hubo una población dispersa de pastores, no es hasta el siglo XX cuando se crean asentamientos estables de población.

En 1926, la Sociedad de las Islas del Guadalquivir (de capital inglés y suizo) compra las tierras al marqués de Casa Riera e inicia su proceso de transformación con las primeras plantaciones de arroz, esta Sociedad comenzó la creación de pequeños poblados (Dora o Colinas, Rincón de los Lirios, Alfonso XIII, El Puntal, Veta de la Palma y Reina Victoria) y numerosas viviendas y dependencias diseminadas por toda la Isla Mayor. Se inició el proceso de transformación agraria, poniendo en 1929 las primeras parcelas de arroz en cultivo. Es, a partir de 1937, cuando

se promueve el poblamiento permanente y la expansión de los cultivos de arroz en la zona gracias al impulso del general Queipo de Llano, el poblado recibe el nombre de Villafranco del Guadalquivir. En 1994 se independiza de La Puebla del Río y en 2000 cambia su nombre al de Isla Mayor. Muchos de los arroceros colonizadores fueron valencianos que vinieron con sus familias a los que sería la mayor zona arrocera de España.

Los principales atractivos turísticos del pueblo son los mismos paisajes de los arrozales y la arquitectura industrial vinculados a ellos, como el poblado de Isla Mínima, antiguo cortijo andaluz con capilla hoy convertido en hotel, en estos parajes se sitúa la premiada película Isla Mínima realizada por el director sevillano Alberto Rodríguez. Las Gañanías y las Casitas de los Ingleses, son una muestra de las viviendas de los primeros colonizadores de estas tierras.

Los platos típicos de la zona están basados en las materias primas de los alrededores, como los albures, albures al salazón, arroz con pato y arroz con cangrejo de río, el otro producto gastronómico característico de la zona, que también se preparan con tomate, al ajillo o en salsa, anguilas, boquerones rellenos, camarones, paella, puchero valenciano, sopa de ganso, tortillitas de camarones. Una gastronomía marcada por el medio ambiente local y por los valencianos que llegaron para trabajar el arroz.

Arroz con colas de cangrejos de río

Los dos principales productos gastronómicos de Isla Mayor coinciden en este plato, el arroz y el cangrejo rojo americano. Junto a ello, animales de agua y animales de aire, anguila, camarones, sollos y el pato salvaje de las Marismas.

ingredientes

- 500 grs. de arroz
- 500 grs. de colas de cangrejos de Isla Mayor
- Caldo de pescado
- Chícharos
- 3 dientes de ajo
- Una pizca de pimentón picante
- Una ramita de azafrán
- Aceite de oliva y sal.

PREPARACIÓN:

Saltear levemente en una sartén con un poco de aceite de oliva las colas de cangrejo.

Sofreír los chícharos en el mismo jugo, añadir el pimentón y el azafrán y el caldo de pescado hasta que hierva y echar el arroz, en unos quince minutos listo.

ISLA MAYOR

Restaurante El Estero
Avda. Rafael Beca, 6, Isla Mayor
954 777 389 – 608 889 172
www.restauranteestero.com
Martes a domingo. Descanso lunes y martes noche
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con pato. Arroz Doñana con colitas de cangrejo, caldoso con colitas de cangrejo, caldoso con perdiz y boletus, al horno, paella, arroz con leche

El Tejao
Avda. Rafael Beca, 9, Isla Mayor
955 773 331 – 661 721 603
www.restauranteeltejao.com
Todos los días
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con pato. Arroz con colitas de cangrejo, en salsa Doñana, frito con gambas y gulas, arroz negro, paella, arroz al horno, con marisco, arroz a banda, con carabineros, arroz con leche

- **Autovía A-8058:** Ctra. Sevilla - Coria del Río
- **Distancia a la capital:** 14 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 77 05 50
- **Fiestas Patronales:** Feria del Corpus
- **Web:** www.lapuebladelrio.es

La Puebla del Río

Situada a unos catorce kilómetros de Sevilla se ubica en la misma margen derecha del Guadalquivir, al final del Aljarafe Sevillano, camino de las Marismas. El río no sólo le da apellido a su nombre sino que ha sido y es determinante en su idiosincrasia, y en el desarrollo de su economía basada en buena parte en sus extensiones de cultivos de arroz.

Con restos arqueológicos desde la Edad del Bronce, la localidad ya adquiere relevancia en época romana y musulmana posteriormente. Con la llegada de Fernando III la población pasa a depender del Concejo de Sevilla, que sitúa en ella el control de los accesos fluviales a la capital, pasando a denominarse como La Guardia, con Alfonso X el Sabio se amplía la concesión y se convierte en "Puebla", es decir, terreno a repoblar.

Su situación en el entorno natural del Parque Nacional de Doñana hacen de La Puebla un lugar de gran riqueza medioambiental, destacando las reservas naturales de la Cañada de los Pájaros y la de la Dehesa de Abajo, está encuadrada en la Reserva Natural del Brazo del Este. La película "Isla Mínima" grabó la mayoría de sus localizaciones en su término, y da buena muestra de la belleza de esta localidad Marismeña.

La Puebla del Río es el pueblo arrocero por excelencia, suponiendo su cultivo hasta el 40% del término municipal con unas 15.000 hectáreas de extensión.

Arroz con Pato

ingredientes

Obviamente el producto típico gastronómico del pueblo es el arroz, que en sus preparaciones admite tanto pesca del río o del no muy lejano mar, como otro de los productos gastronómicos protagonistas de la zona, el pato de Doñana.

1/2 Kg. de arroz	2 L. de Agua
1 Pato de campo	125 ml. de Aceite
2 dientes de Ajo	de Oliva
1 Pimiento Verde	Pimienta Negra en grano
3 Tomates maduros	1 pizca de Azafrán
1 vaso de Vino blaco	1 Cebolla y Sal al gusto

PREPARACIÓN:

En primer lugar, el pato (es el salvaje, el ánsar) se limpia bien y se trocea; a continuación, se calienta un poco de aceite de oliva en un recipiente y se fríen unos ajos con el pato troceado. Tras unos minutos, se añaden los tomates, el pimiento, la cebolla y por último, el vino blanco y todo ello se marea hasta que el pato quede bien dorado.

Posteriormente, se le añade agua y se deja cocer durante 40 minutos. Una vez que el pato esté tierno, en el mismo caldo se le añade el arroz y se deja cocer durante unos 18 minutos, pasados los cuales se retira del fuego. Tiene que quedar un poco caldoso y dejarse reposar un tiempo antes de servir.

Restaurante C. V. Dehesa de Abajo
Cta. Venta El Cruce. Vado de Don Simón, Km. 4
La Puebla del Río
954 186 500
www.dehesadeabajo.es
Verano: de 8:00 a 22:00. Invierno: de 8:30 a 18:30
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato. Arroz con venado, con carrillada, con setas y langostinos, con pollo de campo

Arco de Colina
Poblado de Colina, La Puebla del Río
955 772 347
De 10:00 a cierre
Descanso lunes (siempre que no sea festivo)
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato. Arroz con pollo de campo, con faisán, con conejo

Asador El Rezón
C/ Betis S/N, La Puebla del Río
955 771 806 – 654 341 789
De 12:00 a 17:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato. Arroz de marisco, con bogavante, con setas y liebre

Taberna El Velero
Plaza de Blas Infante, nº 1 - C, La Puebla del Río
955 770 511
www.tabernaelvelero.es
Lunes a domingo de 13:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato. Arroz con bogavante, con langosta, con carabineros y otros

- **Autovía AP-4:** Salida 44 Lebrija - Las Cabezas
- **Distancia a la capital:** 64 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 87 10 20
- **Fiestas Patronales:** Feria de Septiembre
- **Web:** www.lascabezasdesanjuan.es

Las Cabezas de San Juan

Municipio de la comarca del Bajo Guadalquivir situado a 45 Kilómetros de Sevilla en el camino de la carretera Nacional IV hacia el Sur, sus tierras quedan en el margen izquierdo del río. Los pequeños cerros que rodean la población le dan su nombre.

En conmemoración del levantamiento del General Riego en 1820, se celebra anualmente en primavera una recreación histórica y un mercadillo goyesco.

Monumental es la iglesia de San Juan Bautista

Algodón, legumbres y cereales, entre ellos el arroz, son los productos principales de su agricultura, siendo famoso su pan. Dentro de su término se encuentra parte de la Reserva Natural del Complejo Endorreico de Lebrija-Las Cabezas, integrado por las Lagunas Cigarrera, Galiana, Peña, Pilón y Taraje; todas ellas de gran valor ecológico. La peculiar receta de arroz con menudillo de pavo procede de la época en que se criaban los pavos en los corrales de las viviendas de Las Cabezas de San Juan.

La receta de Las Cabezas de San Juan

Arroz con Menudillos de Pavo

ingredientes

Entre los productos gastronómicos característicos de las Cabezas de San Juan ya hemos citado la fama de su pan, producto del cereal de sus campos. En esta receta característica, llega el arroz de las zonas cercanas junto con el pavo de corral familiar.

1/2 Kg. Arroz de grano largo	2 Tomates maduros
1/2 Kg. Menudillos de pavo	1 hoja Laurel
Ajo 3 dientes	Pimienta molida
1 Cebolla	Vino blanco
1 Pimiento rojo	Azafrán, aceite y sal

PREPARACIÓN:

En primer lugar, en una cacerola con aceite de oliva se ponen la cebolla, el ajo, el pimiento y los tomates, todos bien picados en trozos pequeños, y se rehogan a fuego lento hasta que estén dorados, añadiéndole además una hojita de laurel. Aparte, el menudillo de pavo hecho con la sangre, molleja, el hígado, el corazón y las tripas, bien limpias y troceadas, se ponen en un recipiente con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal, pimienta molida, medio vaso de vino blanco y una cucharada pequeña de azafrán. Se rehogan durante diez minutos, pasados los cuales, se agrega el agua y cuando comience a hervir, se echa el arroz. Pasados unos quince minutos aproximadamente, se retira del fuego y tras reposar, estará listo para servir.

Establecimientos de LAS CABEZAS DE SAN JUAN

Asador Primo Jesús
C/ Ana María Catalán, 33
Las Cabezas de San Juan
680 476 908 – 693 338 295
Viernes a Domingo de 10:00 a cierre
Lunes a jueves cerrados
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz cortijero. Arroz con carne de caza, con solomillo, de marisco

Bar La Bodega
C/ Francisco de la Rosa, 6
Las Cabezas de San Juan
651 860 952
Lunes a domingo de 06:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con bogavantes
Arroz con perdiz, con conejo, de marisco

- **Autovía AP-4:** Salida 44 Lebrija - Las Cabezas
- **Distancia a la capital:** 78 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 97 45 25
- **Fiestas Patronales:** Los Juas, el 24 de Julio
- **Web:** www.lebrija.es

Lebrija

Es el pueblo más alejado de Sevilla de los doce que forman la Ruta del Arroz de las Marismas – Bajo Guadalquivir, a 78 Kms. de la capital, en el margen izquierdo del río. Su mítica fundación parece predisponerle a los buenos vinos, ya que se le atribuye al mismísimo dios Baco, aunque el rigor histórico dice más bien que es de origen fenicio y tartesio, siendo puerto del Lago Ligustino bajo cuyas aguas aún permanecían tierras que hoy forman las Marismas. De Lebrija fueron originarios el descubridor del Río de la Plata, Juan Díaz de Solís y el creador de la primera gramática castellana, Antonio de Nebrija.

Fiestas tradicionales y de interés turístico son la Caracolá, uno de los festivales flamencos más importantes de Andalucía, y la Fiesta de los Júas, que se celebra la noche de San Juan. La localidad cuenta con numerosos monumentos de interés, como la iglesia de Santa María de la Oliva, con una torre inspirada en la Giralda, también la iglesia del convento de las Concepcionistas, con un interesante retablo, las ruinas y ermita del Castillo de Santa María del Castillo o la antigua Cilla del Cabildo, hoy Casa de la Cultura.

La agricultura es relevante en la economía del pueblo, con producción de remolacha azucarera, algodón y trigo, además de su afamada producción de vinos y productos hortofrutícolas. Gran predicamento tienen sus caracoles, los blanquillos, considerados en Sevilla los mejores. Cabrillas, habas cochas, puchera lebrijana o cocido de garbanzos, son platos típicos de la gastronomía lebrijana.

Arroz con Caracoles

Los caracoles blancos, más grandes y sabrosos que los llegados del norte de África, son uno de los productos gastronómicos más característicos de Lebrija. Pueblo de buenos vinos, se elaboran generosos similares a los jerezanos y de gran calidad.

ingredientes

1 kg. de caracoles blanquillos.	1 Cebolla
1 Cabeza de ajo	Comino
1 Guindilla	Pimienta
1 Ramita de hinojo	Cilantro

PREPARACIÓN:

Tras varios días de ayuno para la correcta limpieza de los caracoles, se lavan en agua varias veces, se escurren y se les echa un puñado de sal con los que se refriegan y luego se vuelven a lavar un par de veces más con agua. En una olla con abundante agua fría se ponen los caracoles a fuego lento hasta ebullición, al hervir se destapa la olla, se sube el fuego y se retira la espuma. Después se añaden la guindilla, la cebolla y la ramita de hinojo, en una muñequilla de gasa se envuelven las especias y se añaden a la olla y se lleva hasta nueva ebullición.

En una cacerola aparte se refríe un poco de ajo y se le añade una hoja de laurel, luego se echan los caracoles escurridos y se rehogan añadiendo un vaso de vino, azafrán y un poco de sal. Se le añade el caldo de los caracoles y, al hervir, se añade el arroz hasta que esté en su punto.

Sociedad Lebrijana de Caza
Avda. de Cangas, 54. Lebrija
955 551 729
Martes a domingo de 08:00 a 00:00. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella. Arroz con conejo

Bar Sevilla - Betis
C/ Goya, 76. Lebrija
955 971 165
www.restaurantesevillabetis.com
Lunes a domingo de 12:00 a 00:00
Descanso miércoles
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella. Pollo de campo con arroz

Venta Luis Rey
Avda. Las Cabezas, 1. Lebrija
955 972 351
www.ventaluisrey.com
Lunes a domingo de 08:00 a 00:00. Descanso martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz negro con sepia y gambas
Risotto de setas y carrillada

Bar Restaurante Miano
C/ Tetuán, 24. Lebrija
955 974 100
Lunes a domingo de 07:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Faisán con arroz, con pato o con conejo

Establecimientos de LEBRIJA

Restaurante Bar Lechuga
C/ Lorenzo Leal, 5. Lebrija
680 872 782
Lunes a domingo de 09:00 a 00:00
Descanso miércoles de 13:00 a 17:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz al Moscatel
Dela casa, en paella, a la milanesa

Bar Restaurante Mellizo
C/ Tetuán, 40. Lebrija
676 140 372
Lunes a domingo de 08:00 a 00:00
Descanso domingos noche
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella variada

Bar la Quemá
C/ Arcos, 24. Lebrija
955 551 729
Lunes a domingo de 08:00 a 00:00. Descanso jueves
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella. Arroz a la marinera

Café Bar Montera
C/ Antón Romero, 35. Lebrija
955 972 290 – 639 542 549
Lunes a domingo de 07:00 a 00:00
Descanso miércoles
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella. Arroz con leche

Asador Cotero
Plaza Manuel Halcón, 1. Lebrija
675 085 859
Lunes a domingo de 07:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Pato con arroz. Pollo de campo con arroz

- **Autovía N-IV:** Dirección Sur
- **Distancia a la capital:** 22 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 81 06 00
- **Fiestas Patronales:** Ultima semana de Agosto
- **Web:** www.lospalacios.org

Los Palacios y Villafranca

Unión de dos pueblos fruto del repartimiento del rey Alfonso X El Sabio, tras la reconquista de Sevilla. El origen de Los Palacios se remonta a la construcción de una pequeña fortaleza levantada en la segunda mitad del siglo IX por los musulmanes, a la que dieron el nombre de Al-Mudeyne, junto a éste antiguo castillo árabe el rey Don Pedro I mandó construir en el siglo XIV un palacio que le servía de estancia cuando acudía de caza por esos parajes. Este hecho motivó que tanto la construcción real como el conjunto de casas que se fueron levantando al lado del palacio real comenzasen a ser llamados Los Palacios de la Atalayuela, quedándose con el tiempo en Los Palacios.

Villafranca de la Marisma nace de un poblado de labradores y pastores que durante la dominación musulmana se llamó Anevel, y en sus primeros tiempos cristianos, Las Chozas o La Marisma. A los pastores y labradores que permanecieron en el lugar se unieron los primeros colonos castellano-leoneses, en la mayoría de los casos soldados licenciados que se quedaron para ganarse la vida cultivando las ricas tierras de la zona y criando ganado, en especial el caballo.

El pueblo cuenta con numerosas capillas, siendo la más importante la parroquia de Santa María la Blanca, del siglo XV. Existe una ruta turística basada en el libro del palaciego Joaquín Romero Murube, Pueblo Lejano, con una veintena de placas de cerámica con textos de la obra, puestas en lugares citados en el libro. Anualmente se celebra una Feria de la Tapa.

Los Palacios está a 22 Kms. de Sevilla por la carretera N-IV hacia el Sur. Son famosos sus productos de huerta, especialmente los tomates, también pimientos, ajos, fruta de mesa como las uvas, los melones y las sandías. Típicos son también los cangrejos de río y algunos platos de arroz. También elaboran vino, como sus mistelas.

ingredientes

Arroz caldoso con perdices

Verdadera huerta cercana a Sevilla, tienen fama entre los productos gastronómicos palaciegos sus tomates, sus pimientos, las patatas, los ajos, también sus buenos vinos junto con la fruta, uva de mesa, sandías y melones, así como la perdiz de campo.

300 grs. de arroz, 2 perdices	2 tomates
150 grs. de tocino de jamón	3 dientes de ajo
Pimienta en grano	1 hoja de laurel
1 pimiento	1 litro de agua

PREPARACIÓN:

Tras limpiar las perdices se doran en aceite de oliva y se le añaden ajo picado, el tocino de jamón, la hoja de laurel, pimienta y sal. Se rehoga todo. Se añade agua y se cocinan al menos durante una hora procurando que no se consuma el agua y dejándolas enfriar cuando estén tiernas. Hacer un refrito para el arroz con el aceite de oliva, los tomates, el pimiento, y los ajos. Cuando doren se añade la perdíz en trozos, el arroz y el agua y se tiene unos veinticinco minutos al fuego hasta que el arroz esté en su punto.

Restaurante Bar Manolo Mayo
Avda. de Sevilla, 29. Los Palacios y Villafranca
955 811 086
www.manolomayo.com
Lunes a domingos de 07:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con perdiz. Arroz con pato azulón de la Marisma, con carrillada, con bogavante, con carabineros, Socarrat con gambas, con higaditos y crema de patata

Cervecería El Parque
Avda. de las Marismas (Parque de las Marismas)
Los Palacios y Villafranca
955 810 626
Lunes a domingo de 08:00 a 01:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con perdiz
Arroz con bogavante, marinero campero, paella

Mesón San Isidro "Casa Gasparo"
Cta. del Monte, 18. Los Palacios y Villafranca
955 814 947
Lunes a sábados de 18:00 a 21:00. Descanso domingos
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella de marisco. Arroz cortijero, arroz negro, arroz con carabinero, paella mixta. Todos por encargo

Casa Miguela
C/ Picasso, 79. Los Palacios y Villafranca
955 815 145
Martes a sábados de 08:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00
Descanso domingos y lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz caldoso con carabineros. Arroz con guarnición de mariscos, arroz con carrillada

Bar La Venta Hermanos Hervás
Avda. de Utrera, 153. Los Palacios y Villafranca
955 812 221
Lunes a domingos de 6:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz cortijero. Paella

Sacristía Restaurante
Avda. de Sevilla, 56. Los Palacios y Villafranca
955 829 330
Lunes a domingo de 07:00 a 00:00. Descanso martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz de pintada con alar y boletus

Restaurante La Pachanga
Avda. de Sevilla, 62. Los Palacios y Villafranca
955 815 705
Lunes a domingos de 6:30 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz cortijero

Restaurante Casa Francisco
Avda. de Sevilla, 114. Los Palacios y Villafranca
955 231 322
Lunes a domingos de 6:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz cortijero. Arroz con bogavante, con perdiz

Casa Moral
C/ Real de Villafranca, 29. Los Palacios y Villafranca
955 816 216 – 955 812 845
www.restaurantecasamoral.com
Martes a domingos de 09:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con bacalao y tomate de Los Palacios
Arroz de nuestras marismas con
verduras y chacinas ibéricas

- **Autovía A-8058:** Desvío por SE-568
- **Distancia a la capital:** 10 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 955 76 30 12
- **Fiestas Patronales:** Mediados de Septiembre
- **Web:** www.palomaresdelrio.es

Palomares del Río

A unos 10 kilómetros de Sevilla, el núcleo principal poblacional de Palomares se encuentra elevado sobre la margen derecha del Guadalquivir hasta cuya orilla llegan las tierras del municipio, comparte pues la zona del Bajo Guadalquivir con la cornisa del Aljarafe. Tradicionalmente agrícola, con mucha importancia del olivo, sin embargo hoy en día es una zona residencial de urbanizaciones de nivel medio alto.

Hay restos que hablan de un poblamiento relativamente importante en época romana. Los musulmanes construyeron alquerías que han sido la base de núcleos de población posteriores. Tras la reconquista de Fernando III el pueblo pasó a llamarse Criada y Paterna de los Judíos, ya que muchos judíos de la judería sevillana se trasladaron allí. El nombre actual de Palomares puede tener diversos orígenes.

Singulares para su visita turística son las torres de los antiguos molinos de aceite, como la de la Hacienda Casa Alegre, la Hacienda Ulloa o la Torre Mirador de la Hacienda San Rafael. Interesante es la iglesia de Nuestra Señora de la Estrella. Existen también unos Baños Árabes de los siglos XII-XIII.

Son platos típicos de la Gastronomía de Palomares del Río su Cocido con tagarinas. Guisantes a lo que sea. Cúcharo (pan, aceite, vinagre, huevo, atún y cebolla). Pollo con almendras. Papas a lo pobre. Conejo de habas. Se elabora aceite de oliva y mosto.

Arroz caldoso con pollo de campo

Estando el caserío principal del pueblo en zona elevada, ya metido en el Aljarafe, son característicos de su gastronomía productos más camperos que fluviales, como el mosto de sus viñedos, las tagarninas y guisantes o los pollos de corral.

ingredientes

- 1 pollo de campo partido a trozos, limpio y sin piel
- 4 dientes de ajo
- 2 cebollas grandes
- 2 pimientos
- 1 decilitro de aceite de oliva virgen
- 1 vaso de agua (175 centilitros) de vino fino
- 1 hoja de laurel, sal
- 2 tomates maduros
- 2 vasos de arroz de las Marismas
- Un puñado de guisantes
- 6 vasos de agua de agua

PREPARACIÓN:

Partir el pollo de campo en trozos y reservar. Picar la cebolla y el ajo en trozos pequeños. Poner en una olla el aceite y refreír en ella a fuego medio la el pimiento, la cebolla y el ajo. Cuando esté un poco hecha la verdura se incorpora el pollo y se refríe un poco hasta que el exterior este algo dorado. Se incorpora entonces el vino, la sal y la hoja de laurel y se deja hacer a fuego medio bajo hasta que la carne quede tierna.

Para hacer el arroz se apartan los trozos de pollo y se cogen dos cucharones de la salsa. Se puede dejar la salsa como está o pasarla por una batidora. A los dos cucharones de salsa se le incorporan los 6 vasos de agua y el tomate sin piel y partido a trozos pequeños. Cuando el líquido esté hirviendo se incorpora el arroz y la sal y se deja a fuego muy fuerte para que se haga el arroz. Se incorporan al guiso los trozos de pollo. A los diez minutos se aparta del fuego y se pasa a un cuenco de barro para servirlo. Debe quedar caldoso, aunque se pondrá más cremoso conforme repose.

El Cucadero
C/ Juan Crisóstomo Arriaga, 29. Palomares del Río
955 764 393 – 677 264 503
www.elcucadero.com
Martes a domingo de 13:00 a cierre. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con pato. Arroz con perdiz, arroz marinero

La Truja
C/ Cortinales, 4. Palomares del Río
675 085 624
Lunes a viernes de 12:00 a 15:00
Sábados y domingos todo el día
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella (domingos)

Café Bar Silvana
Avda. del Aljarafe, 100, local 3. Palomares del Río
955 764 061
Todos los días de 07:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz con zorzales (viernes). Arroz a la marinera

La Rampita
Avda. de Coria, 37-38. Palomares del Río
652 963 404
Lunes a domingo de 11:30 a 17:00 y de 20:00 a 01:00
Descanso martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella (festivos). Arroz caldoso. Arroz con leche

Establecimientos de PALOMARES DEL RÍO

Asador Huerto del Portugués
C/ Velázquez, 28. Palomares del Río
955 769 674
Martes a sábados de 06:00 a 00:00
Domingos de 06:00 a 17:00. Descanso lunes tarde
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz caldoso con pato o perdiz. Paella

Casa Pepín e Hijos
C/ Juan Crisóstomo Arriaga, S/N. Palomares del Río
955 763 263
Lunes a domingo de 08:00 a 17:00 y de 19:00 a cierre
Descanso miércoles
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Paella (fines de semana)

Malvasía
Avda. del Aljarafe, 1. Palomares del Río
667 349 960
Lunes a domingo de 07:15 a 00:00. Descanso miércoles
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Risotto de boletus y foie. Paella, arroz mixto

Boulevar Luna
Avda. del Aljarafe, Bq. 5, nº 1. Palomares del Río
671 003 185
Lunes a sábados de 08:00 a 00:00
Domingos de 08:00 a 17:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella (domingos)

Restaurante Los Palcos
C/ Mairena, 11
Palomares del Río
955 274 425
Martes a domingo de 12:00 a 00:00. Descanso lunes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con cola de toro. Arroz negro con alioli, arroz marinera, arroz con carrillada e ibérico

El Estribo
C/ Jacinto Guerrero, 20
Palomares del Río
660 784 908
Todos los días de 07:30 a 01:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Paella. Arroz caldoso (domingos)

Bodega Las Cadenas
C/ Sevilla, 5
Palomares del Río
955 763 833
Lunes a domingo de 10:00 a 16:00 y de 19:00 a 00:00
Tarjetas no - Terraza no - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Paella (domingos)
Arroces de caza por encargo

Ancla y Romero
C/ Iglesia, 37
Palomares del Río
660 520 556
Lunes a domingo de 09:00 a 17:00 y 20:00 a cierre
Descanso miércoles
Tarjetas si - Terraza no - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella mixta (fines de semana)
Arroz caldoso, arroz con leche

- **Autovía A-8058:** Salida directa desde SE30
- **Distancia a la capital:** 4 Km
- **Teléfono Ayuntamiento:** 954 17 92 20
- **Fiestas Patronales:** Del 24 al 27 de Junio
- **Web:** www.ayto-sanjuan.es

San Juan de Aznalfarache

A tan solo 4 Kms. de la capital hispalense entramos en San Juan nada más cruzar el Guadalquivir hacia el Oeste, antiguamente, por su puente de hierro que ahora es solo peatonal, llegando al llamado Barrio Bajo, en la orilla del río, el Barrio Alto se interna hacia la Cornisa del Aljarafe, hoy separados por la autovía. A 8058. En su municipio se encuentran las instalaciones de Arrocerías Herba, la mayor envasadora de arroz andaluza.

Se llamó Osset, nombre de origen tartésico que los romanos cambiaron por el de Julia Constantia. La flota del almirante Bonifaz se estableció en las riberas de San Juan, siendo decisiva en la entrada de las tropas de Fernando III en Sevilla. Olivos, higueras y viñedos eran comunes en sus terrenos.

El Ayuntamiento ha comenzado a llevar a cabo la remodelación del Parque de las Baterías, espacio verde situado en plena cornisa del Aljarafe, en la barriada del Monumento, contempla el vallado del Parque y la instalación de barbacoas y merenderos.

El Parque Osset contiene todo el complejo del Monumento al Sagrado Corazón, con la gran plaza porticada en la parte superior, los jardines en la ladera del cerro y el Monumento en sí, una obra diseñada por el arquitecto Gómez Millán, con diversos edificios y monumentos de carácter docente y religioso.

El pueblo cuenta también con restos de una muralla almohade y la Casa de las minas de Cala, antigua vivienda del director y oficinas del ferrocarril minero Cala – San Juan.

La receta de San Juan de Aznalfarache

Arroz marinero

ingredientes

Podemos mencionar entre sus productos gastronómicos, además del arroz, la naranja sevillana, que interviene en una receta típica de la localidad, las virutas, donde además están la harina, el aceite de oliva, vino, azúcar y canela.

3 tazas y media de arroz	¼ de chirlas
1 cebolla grande	¼ de mejillones
3 dientes de ajo	¼ de calamar o choco
3 tomates rojos maduros	Un puñado de guisantes
3 pimientos verdes	Un vasito de vino manzanilla
1 pimiento rojo pequeño	Hierbabuena (opcional)
¼ de gambas o langostinos	

PREPARACIÓN:

Hacer un refrito con la cebolla, los ajos, los pimientos y el tomate, todo muy picado, agregar unas hojitas de hierbabuena y el vino blanco, preferiblemente tipo manzanilla del Aljarafe. Echar los chocos troceados, dejando que se pongan tiernos a fuego lento, mientras tanto cocer en agua las cabezas y cascaras de las gambas, las chirlas y los mejillones, guardar el agua de cocción de cada uno. Se añade el arroz y se cubre con el agua de cocer los mariscos, se añaden los guisantes, si se quiere algunos pimientos morrones y, por último, el marisco. Debe quedar un poco caldoso.

Establecimientos de SAN JUAN DE AZNALFARACHE

Restaurante Geroma
C/ Ramón y Cajal, 32. San Juan de Aznalfarache
954 761 535
Martes a domingos 8:00 a 18:00. Descanso lunes
Cenas por encargo
Tarjetas si - Terraza no - Comedor si - Aparcamiento si
Platos: Arroz con bogavante. Arroz con carabineros, con perdiz, con pato, a la marinera

Aljarafe. Hotel Alcora
Cta. San Juan – Tomares Km. 1
San Juan de Aznalfarache
954 349 600
www.hotelalcora.com
Lunes a domingos a 12:00 a 17:00 y 19:30 a 23:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella de verduras, mixta, de pescado

Bar Silen
C/ Santísimo Cristo del Amor, local 4 1 C
San Juan de Aznalfarache
639 678 652
Lunes a viernes de 07:00 a 00:00
Sábados y domingos de 09:00 a 00:00
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella mixta (domingos)
Arroces variados por encargo

Doñana Tapas
C/ La Concordia, 22 - 24. San Juan de Aznalfarache
955 117 608
Lunes a viernes de 07:00 a cierre
Sábados 07:30 y domingos 08:00 a cierre
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella mixta (domingos y festivos)
Arroz a la cubana, arroz primavera

- **Autovía A-376:** Sevilla - Utrera
- **Distancia a la capital:** 26 Km
- **Teléfono Oficina Turismo:** 954 873 387
- **Fiestas Patronales:** Feria Ntra. Señora de Consolación, en torno al 8 de Septiembre Festival Flamenco Potaje Gitano, último sábado de junio.

Fiesta de San Juan, vispera del 24 de junio

- **Web:** www.utrera.org

Utrera

Todo su centro histórico está declarado Bien de Interés Cultural en calidad de Conjunto Histórico – Artístico, además está catalogada como ciudad honorífica del flamenco, que, junto con la ganadería del toro bravo y del caballo, componen un patrimonio cultural enraizado en lo más genuino de nuestra tierra. Al sureste de la capital, tierras bajas del Valle del Guadalquivir, a unos 24 kilómetros de Sevilla. Es cabeza comarcal y tiene bajo su administración múltiples pedanías.

Restos arqueológicos diversos son testigos de asentamientos humanos desde tiempos prehistóricos, hasta Roma, con su llamado Puente de Alcantarilla, por donde cruzaba la Vía Augusta. Florecían entonces los

cultivos de trigo, vid y olivo, que dan nombre a la ciudad, Utrer: lugar o industria de odres para contener aceite o vino. Tras la decadencia en el periodo musulmán, la zona vuelve a cobrar auge a partir del repartimiento de Alfonso X, convirtiéndose en un punto fronterizo estratégico importante y zona de llegada de nuevos colonos, entre ellos numerosos judíos y, desde el siglo XV, asentamientos gitanos. Conoció un esplendor económico en el siglo XVI, llegando a ser la segunda ciudad de la provincia tras la capital bajo el reinado de Felipe II. En Utrera se encuentra el colegio salesiano más antiguo de España.

Dada la importancia desde antiguo de la localidad, son numerosas las construcciones civiles y religiosas de interés, entre las primeras El Castillo, la Casa Surga y la Casa Cuartel de la Guardia Civil, el Palacio de Vistahermosa, hoy Ayuntamiento, el conjunto arquitectónico del Niño Perdido, antigua judería, el recinto amurallado y el Arco de la Villa, distintas casas solariegas y torres de molinos de aceites. En cuanto a los edificios religiosos, citar las iglesias de Santa María de la Mesa, de Santiago el Mayor o el Santuario de Nuestra Señora de Consolación, conventos como el de la Purísima Concepción y el de las Hermanas de la Cruz, el Hospital de la Santa Resurrección y varias capillas. Peculiar es la visita a la enorme basílica de El Palmar de Troya, perteneciente a la Iglesia Palmarina, escindida de la Iglesia Católica de Roma.

Muy variada es su gastronomía, que comprende muchos de los platos tradicionales de la cocina andaluza, como el gazpacho, la caldereta y los potajes, el de garbanzos es especialmente característico y da nombre a su famoso festival flamenco, el más antiguo de España. Las legumbres, los productos de la huerta, el arroz, las carnes y el magnífico aceite de oliva de la zona, constituyen la base más representativa de su gastronomía. También es típico el guiso de caracoles. Y no olvidemos sus mostachones, bizcochos aplanados cocinados sobre papel de estraza en horno de leña, además de una variada tradición repostera.

ingredientes

Puchero de Arroz

Garbanzos y arroz protagonistas de un plato tradicional en un pueblo donde además destacan en su gastronomía otros productos como el ganado de raza Retinta y el aceite de oliva, además de las mentadas legumbres y productos hortícolas.

250 grs de garbanzos (1/4 Kgr.),	1 trozo de tocino fresco
300 grs. de arroz	1 trocito de corteza añeja
1 pechuga entera de pollo	Unas costillas saladas
1 trozo de jarrete o morcillo	1 hueso blanco
	2 ó 3 zanahorias, 1 puerro
	1 ó 2 patatas grandes
	Agua y Sal

PREPARACIÓN:

Poner los garbanzos en remojo, con agua y un puñado de sal, la noche anterior a la preparación del puchero, para que se vayan poniendo blandos. Seguidamente cogemos una olla a presión grande y echamos dentro los garbanzos de vísperas, enjuagados y escurridos; a continuación la llenamos con agua caliente casi hasta arriba. Finalmente; agregamos a la olla el resto de ingredientes, en crudo y previamente lavados con agua caliente del grifo: la pechuga de pollo entera, la pieza de ternera (jarrete, por ejemplo o también puede ser morcillo), un trozo de tocino fresco, unas costillas saladas, un trocito de corteza añeja y un trozo de hueso blanco. Se pone la olla destapada al fuego medio/alto y se deja que empiece a hervir. Empezará a formarse una espuma, que contiene impurezas, que estarán flotando por toda la superficie de la olla; la tendremos que ir retirando poco a poco con la ayuda de una espumadera, hasta eliminarla completamente; esto lo repetiremos varias veces hasta que no queden impurezas (espuma) en el caldo. A continuación; añadimos las verduras peladas y lavadas: 2 o 3 zanahorias, 1 puerro (parte blanca solamente) y 1 o 2 patatas grandes; volvemos a desespumar, si hiciera falta. Rectificamos de sal y tapamos la olla; dejamos que se vaya cociendo primeramente a fuego medio/alto, hasta que empiece a girar la válvula de forma rápida. Inmediatamente; bajamos el fuego y lo dejamos en un punto en el que la válvula de la olla de vueltas lentamente, lo tenemos entonces así cociéndose durante una hora más o menos. Una vez hecho el puchero; destapamos la olla con cuidado, dejando que salga la presión antes de abrirla y sacamos toda la carne: el pollo, la ternera, el tocino y el resto de los avíos; los ponemos en una bandeja para servir y tendremos el segundo plato preparado, la famosa “pringá”. Por otro lado; sacamos también las verduras y las vamos poniendo en otra bandeja o en la misma de la “pringá”. Lo mismo hacemos con los garbanzos; los separamos del caldo con la ayuda de un colador grande y también los ponemos en la misma bandeja junto con las verduras o en una ollita aparte. Finalmente; con parte del caldo resultante coceremos un poco de arroz; para ello, usaremos 2 medidas de caldo por una medida de arroz por persona.

Servimos un poco del arroz cocido primeramente en el plato, lo acompañamos con unas verduras troceadas y unos cuantos garbanzos, terminamos añadiendo un poco del caldo y rematamos el plato poniendo por encima unas hojitas de hierbabuena.

Establecimientos de UTRERA

Besana
Callejón del Niño Perdido, 1 acc. Utrera
955 863 804
Martes a jueves de 18:00 a 24:00. Viernes y sábados de 13:00 a 24:00. Domingos de 13:00 a 16:00
Tarjetas si - Terraza no - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Cada domingo un plato de arroz con los tipos diferentes de granos de las Marismas
Más de cuarenta recetas según temporada

La Abuela María
C/ Juan de Anaya, 3. Utrera
954 864 791
De jueves a domingos de 11:00 a 17:00 y de 20:00 a 00:00
Descanso lunes, martes y miércoles
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz negro. Arroces variados según temporada

Restaurante El Arco
C/ San Fernando, 35. Utrera
954 873 000
Miércoles a domingos de 13:30 a 17:00 y de 20:30 a 24:00
Descanso lunes y martes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz negro con choco y gambas
Arroz con higaditos. Arroces de temporada

Restaurante La Herradura
Callejón del Niño Perdido, 1 acc. Utrera
955 864 080
Lunes a domingo de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 24:00
Descanso martes noche y miércoles
Tarjetas si - Terraza no - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella. Arroz con higaditos

Casa Valentín
C/ San Juan Bosco, 48. Utrera
622 783 090
Lunes a domingos de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 24:00
Descanso domingos, lunes y martes, tardes
Tarjetas si - Terraza si - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Paella de mariscos

Restaurante La Perla, Casa Curro
C/ Canarias, 37. Utrera
955 861 512
Todos los días de 08:00 a 23:00
Tarjetas si - Terraza no - Comedor si - Aparcamiento no
Platos: Arroz de la casa al horno

El sector del Arroz

en la provincia de Sevilla

La Federación de Arroceros de Sevilla se crea en 1986 como un organismo destinado a salvaguardar los intereses de los agricultores arroceros de la provincia, entendiendo que era necesario la figura de una asociación que representase y defendiese los intereses de todo orden que afecten al sector en su conjunto ante los diversos organismos e instituciones, tanto de la Administración del Estado, Comunitaria, Autonómica, Diputaciones, Corporaciones Locales y cualquier otra entidad pública o privada.

El sector arrocero de Sevilla queda dividido por zonas de riego, Comunidades de Regantes que son asociaciones de agricultores que gestionan todo lo relativo al suministro del agua hasta las parcelas de sus agricultores. En la Provincia existen nueve Comunidades de Regantes y algunos agricultores que funcionan de forma independiente. El 98% del cultivo de arroz en la provincia de Sevilla está realizado bajo la normativa de Producción Integrada, técnica más respetuosa con el medio ambiente, puesto que ajusta la utilización de fertilizantes y fitosanitarios al mínimo posible.

El número de explotaciones puede variar de una campaña a otra, no así el de los agricultores que suele tener muy ligeras modificaciones. De esta forma el número de explotaciones que forman parte de la Federación de Arroceros está en torno a las 958.

La Superficie Nacional de arroz está en torno a 113.000 has de cultivo, de las cuales 39.000 has pertenecen a Andalucía, que es la primera región productora de arroz de España. El tamaño de las explotaciones es bastante heterogéneo, con una media de tamaño de explotación de 36,95 has. Resultando una superficie total en torno a 35.844 has.

En Sevilla la superficie está en torno a 36.600has, de las cuales unas 35.000 has se cultivan en Producción Integrada, con un rendimiento medio de unos 9.000 Kg/ha, muy por encima de Italia, como primer productor de la UE en superficie, o de Tailandia o Estados Unidos.

La producción anual ronda 330.000 Tm lo que supone una tercera parte de las necesidades nacionales (800.000 Tm). Este cultivo en Sevilla genera una mano de obra entre fija y discontinua de 432.000 peonadas al año (unas 10-12 peonadas por hectárea) y aporta una facturación bruta anual de más de 145 millones de euros, sin contar la facturación de las empresas de fitosanitarios, empresas de servicios y compañías aéreas agrícolas.

INDUSTRIAS ARROCERAS

Arrocerías Herba

Herba es una compañía de origen familiar que emigró a Andalucía en los años sesenta ante la oportunidad de comercializar un arroz y explotar unas tierras hasta entonces inservibles por ser marismas. Desde sus inicios la compañía apostó por la investigación en la mejora de los cultivos y la búsqueda de mercados internacionales, por ello adaptaron el cultivo de arroz de grano largo a la climatología de nuestras tierras.

En 1989 entró a formar parte del mayor grupo arrocero del mundo y mayor grupo alimentario de España, Grupo Ebro (Ebro Foods), estando presente en más de cuarenta países. Todo ello gracias al uso de las más modernas tecnologías en sus modélicas instalaciones y tener las mejores zonas de cultivo próximas a las Marismas del Guadalquivir, todo ello con la preparación y labor de sus trabajadores.

C/ Real, 43
41920 San Juan de Aznalfarache (Sevilla)
954 589 200
www.ebrofoods.es
Se puede concertar visita.
Marcas: Rocío, SOS, La Fallera, Brillante, Miura.

Arrozúa Sociedad Cooperativa Andaluza

Cooperativa andaluza, situada en el municipio sevillano de Isla Mayor, en el entorno del Parque Nacional de Doñana, dedicada al secado y almacenaje, elaboración, distribución y comercialización de arroz cáscara y blanco.

Arrozúa, S.C.A. de 2º Grado, se crea durante el año 2005, integrando cooperativas anteriores. El motivo de esta fusión entre cooperativas es agrupar los recursos para mejorar el proceso de cultivo del arroz mediante los servicios que se prestan a los socios, fortalecer la recepción, secado y almacenamiento del arroz, realizar la construcción de un molino para la transformación del arroz cáscara, en arroz blanco envasado para suministrar al consumidor. En definitiva, aunar las fuerzas con el fin de aumentar la competitividad ante un mercado globalizado.

Lugar Finca Veta La Mayor S/N.
41140 Isla Mayor (Sevilla)
954 777 564
www.arrozua.com
Se puede concertar visita.
Marcas: Doña Ana, El Ruedo.

EDICIÓN
Turismo de la Provincia de Sevilla

Diseño y maquetación
Dual Servicios Corporativos - Manuel Campos

Redacción
Javier Compás

Fotografía gastronómica
Manolo Manosalbas

Fecha de edición
Febrero 2015

TURISMO DE LA PROVINCIA DE SEVILLA
(PRODETUR, S.A.)
Leonardo Da Vinci, 16
Isla de la Cartuja - 41092 Sevilla
Tel. + 34 954 486 800

Oficina de Turismo
Plaza del Triunfo, 1 - 41004 Sevilla
Tel. +34 954 00 05 / +34 902 076 336
Fax +34 954 21 08 58
infoturismo@prodetur.es

/TurismoProvinciaSevilla
@Sevilla_Turismo

Andalucía

Andalucía se mueve con Europa

Unión Europea

www.turismosevilla.org