

## ¡CÓMO LLEGAR?



## OFICINA DE TURISMO

PLAZA MAYOR, 8

02530 NERPIO

- ALBACETE -

Tfno.: 967 438 170 / 967 438 196

[turismonerpio@hotmail.com](mailto:turismonerpio@hotmail.com)

Perfil de Facebook:

Museos de Nerpio Albacete

[www.turismonerpio.com](http://www.turismonerpio.com)



Red de Museos de  
**NERPIO**

RUTA DE LOS  
HORNOS  
COMUNITARIOS



LA  
DEHESA

## MAPA



## DATOS DE LA RUTA

Tipo de Ruta: Circular. A pie.

Longitud: 4,700 Km

Dificultad: Baja

Desnivel: 90 m. Min: 1225 m. Max: 1315 m.

## PERFIL



X SITUACIÓN DE LOS HORNS EN EL PERFIL

## EXPLICACIÓN DE LA RUTA

La ruta de los hornos comunitarios ofrece al visitante un acercamiento al mundo del amasijo, donde aprenderá el proceso de elaboración tradicional del pan y el funcionamiento de los hornos.

### NO SE OLVIDE DE VISITAR



#### La Iglesia

En la que se encuentra la imagen de la Virgen que procesiona el 16 de agosto recorriendo los cortijos de La Dehesa.



#### Álamo

Se encuentra en el cortijo Los Casares, junto al lavadero descubierto. Es uno de los mayores ejemplares del Término Municipal.



#### La Fuente Camarillas

Fuente que provee a La Dehesa de agua. Podrá contemplar el lavadero cubierto y disfrutar del entorno en que se encuentra.

## TORTAS DE NUECES

### INGREDIENTES

Aceite de Oliva, Harina, Levadura, azúcar, Agua, Sal, Nueces de Nerpio y Papel Vegetal

### ELABORACIÓN

En un recipiente se echa agua templada, sal, y levadura. Se irá añadiendo harina hasta obtener una masa homogénea y compacta, que se deja reposar 30 min.

Pasado este tiempo, se añade el aceite y parte del azúcar y se mezcla bien. A continuación se irán cogiendo porciones de la masa que se irá extendiendo encima del papel vegetal.

Una vez extendida la masa, se le añade azúcar y las nueces. A continuación se hornea de 7 a 8 minutos, en horno de leña.

