

# ¿Qué es la Empanada de Yecla?

La Empanada de Yecla es una de las elaboraciones más reconocibles y queridas de la gastronomía local.

Tradicionalmente vinculada al ámbito doméstico, a los hornos de pan y a la cultura tradicional, forma parte de la vida cotidiana del municipio y de su identidad colectiva.

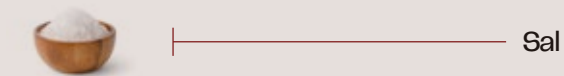
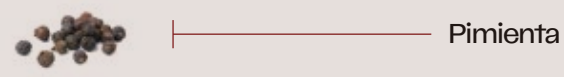
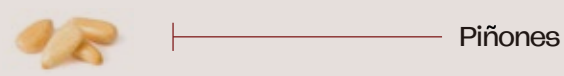
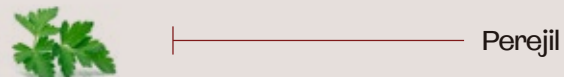
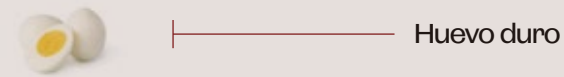
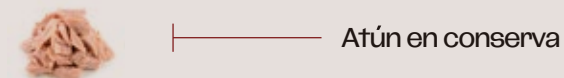
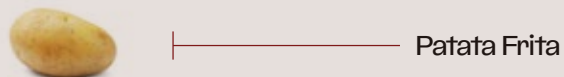
Su receta y su elaboración ha sido transmitida de generación en generación, por lo cual, consideramos la Empanada de Yecla como exponente del patrimonio tradicional, cultural y gastronómico local.

## Ingredientes habituales

Para la masa:

Harina | Aceite | Agua | Vino blanco | Sal

Para el relleno:



Aunque culturalmente se asocia mucho a Cuaresma y Semana Santa, hoy se consume durante todo el año.



## Un icono gastronómico de Yecla

La Empanada de Yecla reúne muchos de los valores que convierten una receta tradicional en motivo de celebración: convivencia entre generaciones, transmisión oral, memoria familiar, arraigo local, experiencia festiva.



## La Empanada de Yecla: Gastronomía de identidad local



TRADICIÓN VIVA



SABER ARTESANO



MEMORIA COMPARTIDA



IDENTIDAD GASTRONÓMICA



EXPRESIÓN POPULAR



AUTENTICIDAD QUE EMOCIONA

Hay tradiciones que emocionan precisamente porque son verdaderas. La Empanada de Yecla es una de ellas.



## Dónde adquirir y degustar la Empanada de Yecla

Los hornos, obradores y artesanos panaderos locales son parte esencial de esta historia. Ellos han mantenido viva esta tradición durante años y han hecho posible que siga siendo hoy una seña reconocible de la ciudad de Yecla.

### Hornos, obradores y artesanos:



HORNO ANGELITA

COOPERATIVA Blas Ortega

EL OBRADOR

Horno Callejón Ancho



Mari Rosi



zenón

Consulta direcciones y horarios en

[www.turismo.yecla.es](http://www.turismo.yecla.es)





# Mucho más que una receta

En Yecla, la Empanada de patata forma parte de esas cosas que se explican por sí solas, porque conservan el carácter de lo familiar y cotidiano, y se reconocen de inmediato, porque están presentes en la historia cultural de la alimentación de nuestro pueblo, como un producto elaborado con sencillez y maestría.



## Un sabor que cuenta quiénes somos

Yecla se descubre también a través de su gastronomía tradicional.



Promueve y Organiza



Colaboran



Financiado por



Más información

[www.yecla.es](http://www.yecla.es) [www.turismo.yecla.es](http://www.turismo.yecla.es)

# EMPANADA DE YECLA



## Tradición familiar y oficio artesano

