



Turismo Rural

Alojamientos Rurales

Naturaleza

Agroalimentación

Patrimonio Histórico

net
Rural
© 2008 netRural – La Comunidad del entorno Rural - www.netrural.com

Si buscas información sobre la Comunidad del entorno Rural, éste puede ser tu sitio web

- Casas Rurales...
- Posadas, CTR...
- Hoteles Rurales...

Otros sitios de interés

- [Pueblos, Tradiciones](#)
- [Medio Ambiente](#)
- [Arte e Historia](#)
- [Gastronomía](#)
- [Rutas](#)

¿Ya tienes prevista tu próxima ESCAPADA?

Te sugerimos que consultes las PROPUESTAS que nos hacen llegar los colaboradores de netRural

[Terres de l'Ebre.](#)

[Las Comarcas Riojanas.](#)

[Vitoria y alrededores.](#)

[Almedinilla.](#)

[Escapadas por León.](#)
[L'Espluga de Francolí.](#)

[Comarca de Deza.](#)
[Románico Palentino.](#)

Más información

[Directorio de Bodegas](#)
[Directorio de Empresas](#)

¿Aún no está vuestro Alojamiento en el Directorio de netRural?

Turismo Rural en Semana Santa



Semana Santa en Castilla y León.

Es verdad que en Castilla y León se puede vivir ese recogimiento y fervor de la Semana Santa de una manera muy especial pero, también, aprovechando ese desplazamiento, el viajero puede intercambiar la religiosidad con todo ese patrimonio... [Más Información.](#)

Castilla y León, naturaleza.

Castilla y León tiene una extensión de más de 94.000 kilómetros cuadrados, y cuenta con un importante patrimonio natural de 1.158.257 Ha. cuyos valores biológicos y geológicos se encuentran protegidos por la Red de Espacios Naturales... [Más información.](#)



La gastronomía autóctona de Castilla y León.

En Castilla y León, debido a la diversidad de sus microclimas, se produce una gran variedad de productos agroalimentarios de calidad reconocida y, en una gran mayoría de ellos, protegidos por una Denominación de Origen y, especialmente, los vinos. [Más información.](#)

Turismo rural en la comunidad de Castilla y León

La Comunidad Autónoma de Castilla y León.

El viajero podrá encontrar todo ese valor del entorno rural en poblaciones como Peñafiel en la provincia de Valladolid, Ponferrada y la riqueza de la comarca de El Bierzo en León, Aguilar de Campoo en Palencia, Toro en Zamora, La Alberca y Candelario en Salamanca... [Más información.](#)



Nuevas Propuestas de Alojamientos Rurales



Casa Rural El Portalón. (Ávila).

Los Cuartos es un pequeño pueblo, próximo a Barco de Ávila, situado en un lugar privilegiado de la Sierra de Gredos... [Más Información](#)

Hotel Rural Cal Batlle. (Barcelona).

La antigua y señorial masía que data del s. XIV ha sido cuidadosamente restaurada y reformada para acoger el Hotel Cal Batlle.... [Más información](#)



C.T.R. El Holandés Errante. (León).

Murias de Paredes es un pueblo ubicado en un fértil valle, situado entre montañas, en la tranquila comarca de Omaña... [Más información](#)

Otras secciones de netRural

[Noticias](#) - [Tablón de Anuncios](#) - [Foros](#)

MISCELÁNEA

Receta de TORRIJAS

INGREDIENTES:

- 1 barra da pan.
- 1 litro de leche.
- 1 rama de canela.
- 1 corteza de limón.
- 6 cucharas de azúcar.
- 2 huevos batidos.
- Aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

- Cocer la leche con canela y un trozo de corteza de limón durante 5/10 minutos añadiendo el azúcar.
- Cortar la barra de pan en rodajas (algo gruesas) y colocar en una fuente.
- Cubrir las rodajas con la leche, empapándolas bien.
- Se rebozan en huevo y se fríen con aceite muy caliente hasta que estén doradas.
- Se colocan en una fuente y se espolvorean con azúcar y canela.
- También se pueden hacer con vino y miel.

Ávila

Demografía provincial:

- Población: 165.480
- ES: 41.837.894
- Densidad: 22 hab. ES: 83
- Edad media: 44,7 ES: 39,7
- Índice Infancia: 11,8 ES: 14,10
- Índice Juventud: 18,7 ES: 22,40
- Crecimiento vegetativo: -777 ES: 38.909
- Saldo migratorio:

Otros Servicios
Profesionales

Noticias - Tablón de Anuncios - Foros

El Medio Ambiente es responsabilidad de TODOS

Saldo migratorio:
296
ES: 414.772

ES: España
(Fuente:
Anuario Económico
Social 2004,
La Caixa)

Vuestra imagen
corporativa en el
Boletín de **netRural**

Recibes este Boletín porque, de alguna manera, nos ha sido facilitada esta dirección de correo electrónico.
Si no deseas seguir recibiendo, háznoslo saber enviándonos un correo a la siguiente dirección: netrural@netrural.com