

## VIVIR EN GRANADA

EL DÍA  
POR  
DELANTE

Envíanos tus convocatorias a:  
[cultura@granadahoy.com](mailto:cultura@granadahoy.com)

Una velada de flamenco  
en Le Chien Andalou

Una noche flamenca de la mano de Luis de Melchor a la guitarra, Alfredo Tejada al canto y Almudena Romero al baile.

► 21:00 horas. Carrera del Darro. Entrada 8 euros.

'Recuerdos' exposición  
en la UGR de Mellinas

El artista valenciano Pedro Mellinas inaugura la muestra de pintura *Recuerdos* en la sala Aljibe del Carmen de la Victoria.

► Sala Aljibe del Carmen de la Victoria.

## CONVOCATORIAS

## GRANADA

## EXPOSICIONES

## 'Oh How I Love You Green' by Susan Mowbray

HASTA EL 26 DE SEPTIEMBRE

El Museo Casa de los Tiros acoge la exposición que rompe el prototipo de narración lineal y estática. El título, inspirado en el romance sonámbulo de Federico García Lorca (Verde que te quiero verde) invade el mundo de lo que quiso ser alguna vez real. La exposición es el viaje poético de tres mujeres imaginarias. A través de ellas y de numerosas obras de arte se podrá vivir un viaje emocional con los tonos verde, azul y rojo. Oh How I Love You Green es una exposición que potencia la memoria y la creatividad.

## 'Álbum', la biografía en imágenes de Federico García Lorca

HASTA EL 30 DE DICIEMBRE

La Huerta de San Vicente acoge una exposición que reúne un conjunto de 350 imágenes fotográficas, la mitad de ellas inéditas, realizadas en la Huerta de San Vicente entre 1926 y 2014. Pertenecientes a fondos propios, colecciones particulares y archivos de diversas instituciones, entre las que destaca la Fundación Federico García Lorca. 'Álbum' es la biografía en imágenes de un lugar mítico, cuyo destino ha sido marcado por su relación con la vida, la obra y la muerte de Federico García Lorca.

## Puertas abiertas en la Alhambra

HASTA EL 31 DE OCTUBRE

Con la finalidad de difundir entre la población local los valores de su legado cultural, la Alhambra y el Generalife, se establecen unas jornadas para residentes, en las que el acceso al Monumento es gratuito para los ciudadanos. Este programa se dinamiza mediante la realización de una serie de actividades relacionadas con la visita a los Palacios Nazaríes, el Generalife, la Medina y la Alcazaba. Todos los domingos de junio, julio, septiembre y octubre por la tarde se organizarán 3 grupos de 30 personas que participarán en uno de los itinerarios programados.

## Exposición de jóvenes artistas en La Madraza

HASTA EL 19 DE SEPTIEMBRE

Los alumnos del curso de pintura de la Fundación Rodríguez-Acosta exponen sus obras en La Madraza. Todas obras se centran en el paisaje granadino. La exposición reúne 50 de los 175 cuadros que se pintaron durante 2013 en la 51 edición del curso de pintura. Los pintores de las obras son 6 jóvenes procedentes de distintas facultades de Bellas Artes de España: Málaga, Madrid, Sevilla y Valencia. La exposición permanecerá abierta hasta el 19 de septiembre y los cuadros podrán ser adquiridos.

## Piezas estelares en el Museo de la Alhambra

HASTA EL 1 DE NOVIEMBRE

La joyería hispanomusulmana es conocida en gran parte gracias a los tesorillos aparecidos. También encontramos descripciones de estas joyas en las fuentes escritas, que nos describen tanto sus formas como el uso. Especialmente interesantes son las descripciones que podemos encontrar en las cartas de dote moriscas. Las piezas conservadas nos muestran la variedad de formas, técnicas de fabricación y materiales empleados.

## José Guerrero, 'Canciones del color'

HASTA EL 21 DE SEPTIEMBRE

El Auditorio Manuel de Falla acoge en su vestíbulo inferior una muestra con dos de los últimos cuadros que pintó el artista José Guerrero en el año 1990. Ya en 1991 estos dos óleos de José Guerrero, en espera de su traslado final al Palacio de Congresos, fueron expuestos en este edificio del vestíbulo inferior del Auditorio Manuel de Falla. La arquitectura de José María García de Paredes y el color de los cuadros de José Guerrero han tenido otros felices encuentros en este rincón de la Alhambra, donde el pintor tuvo su estudio en los años 40, testimoniados con imágenes y documentos con motivo de esta muestra programada en el Centenario de su nacimiento. En este año 2014 las obras vuelven al mismo Auditorio para celebrar los cien años de este ilustre pintor granadino.

## DE INTERÉS



## Último día para disfrutar las fiestas de Ogíjares

Las fiestas Patronales de Ogíjares llegan a su fin con una jornada cargada de actividades para niños y mayores. Fiesta de la espuma, actuación del coro rociero Canela en Rama, exposición de pintura 'Granada y otros paisajes' o el concierto de Manuel Cortés, hijo de Chiquetete y Raquel Bollo. Además, será el día del niño, una oportunidad para disfrutar de los columpios a un menor precio.

► Municipio de Ogíjares durante todo el día.

## ¿QUÉ COMEMOS HOY?

por LAURA VICHERA [lvichera@grupojoly.com](mailto:lvichera@grupojoly.com)



## Lomo en salsa de almendras y naranja

## Para cuatro personas:

800 grs de lomo de cerdo en filetes • 100 grs de almendras crudas • 4 cebolletas • 2 dientes de ajo • ralladura de piel de naranja • zumo de media naranja • harina para rebozar • un vaso de Jerez Amontillado • un vaso de caldo de carne desgrasado • unas bayas de enebro • unos tallos de cebollino • sal y pimienta negra recién molida • una cucharada de mantequilla • aceite de oliva

► Una vez limpios de grasa, aplastar ligeramente los filetes, salpimentar y se reservan. Luego, se van rebozando en harina y los vamos sacudiendo.

► A continuación, calentamos un par de cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande y se doran, por los dos lados durante un par de minutos. Se van sacando a una fuente y reservando al calor, hasta que los tengamos todos hechos.

► En el mortero, machacar las almendras, dejándolas en trocitos y se reservan en un cuenco. Machacar igualmente las bayas de enebro con los dientes de ajo y las mezclamos con la ralladura de naranja.

► Para la salsa, pelar y picar las cebolletas en tiras finas y rehogarlas a fuego suave en la mis-

ma sartén, agregando la mantequilla y algo más de aceite si fuera necesario.

► Cuando comiencen a estar blanditas añadimos el Jerez y una vez evaporado el alcohol, incorporamos el majado de ajos, enebro y ralladura de piel de naranja. Agregar también el zumo, salpimentar y dejar cocer unos minutos.

► Luego, metemos los escalopines en la salsa, agregamos las almendras y cubrir con el caldo de carne. Tapamos y cocemos todo junto veinte minutos más. Podemos acompañarlos con pasta hervida.



Cocina en la blogosfera [blogs.grupojoly.com/que-comemos-hoy](http://blogs.grupojoly.com/que-comemos-hoy)