2026















Tapas con nombre de Mujer

2026



CASABERMEJA

RECETARIO

Organiza:

Asociación de Mujeres La Torre Casabermeja

Financia:

Diputación Provincial de Málaga

colabora:

Ayuntamiento de Casabermeja
Área de igualdad

Proyecto: Casabermeja con nombre de mujer.
Un proyecto de la Asociación de Mujeres La Torre de Casabermeja.

Financia: Excma. Diputación de Málaga.

Colabora: Área de Igualdad del Excmo. Ayuntamiento de Casabermeja

Casabermeja (Málaga), junio 2026.

Diseño gráfico y maquetación:
www.laleoneracomunicacion.com

índice

Boquerones en Vinagre de Juana Cañá.....6
Restaurante Casa Cañá

Croquetas de pollo del puchero de la abuela Maribel.....8
Restaurante El Tapiteo

Saquitos de morcilla con reducción de café de Mis Vegas.....10
Restaurante La Huerta

Tapa de los Montes de la Curra.....12
Restaurante Casa Zafra

Croqueta de jamón de la Paca.....14
Venta Pedro

Lomo en manteca de Juana de la Posada.....16
La Posada de Casabermeja

Gazpachuelo de la Corruca.....18
Asador Puerta de Málaga

El cocido de Paca la del Corte.....20
Hotel Rural El Corte

Espárragos de la abuela Antonia Cañá.....22
Restaurante La Romana

Ensaladilla Malagueña de Dolores.....24
Restaurante El Puerto

Arroz Caldoso con alcachofas de María la del Portón.....26
Restaurante Recordando Sabores

CASABERMEJA



Tapas con nombre de mujer

Casabermeja *es un pueblo profundamente ligado a su gastronomía, a sus tradiciones y a la forma de entender la cocina como un espacio de encuentro, trabajo y memoria compartida. Entre sus calles, ventas y cocinas familiares se ha conservado durante generaciones una manera de cocinar basada en el aprovechamiento, el producto local y las recetas transmitidas de unas manos a otras.*

En esa historia cotidiana, las ***mujeres*** *han desempeñado un papel fundamental.* ***Madres, abuelas, suegras, cocineras y hosteleras*** h*an sido las grandes guardianas de un patrimonio gastronómico construido a fuego lento. Muchas de ellas aprendieron observando, preguntando y repitiendo gestos heredados, convirtiendo recetas sencillas en parte esencial de la* ***identidad*** *del pueblo.*

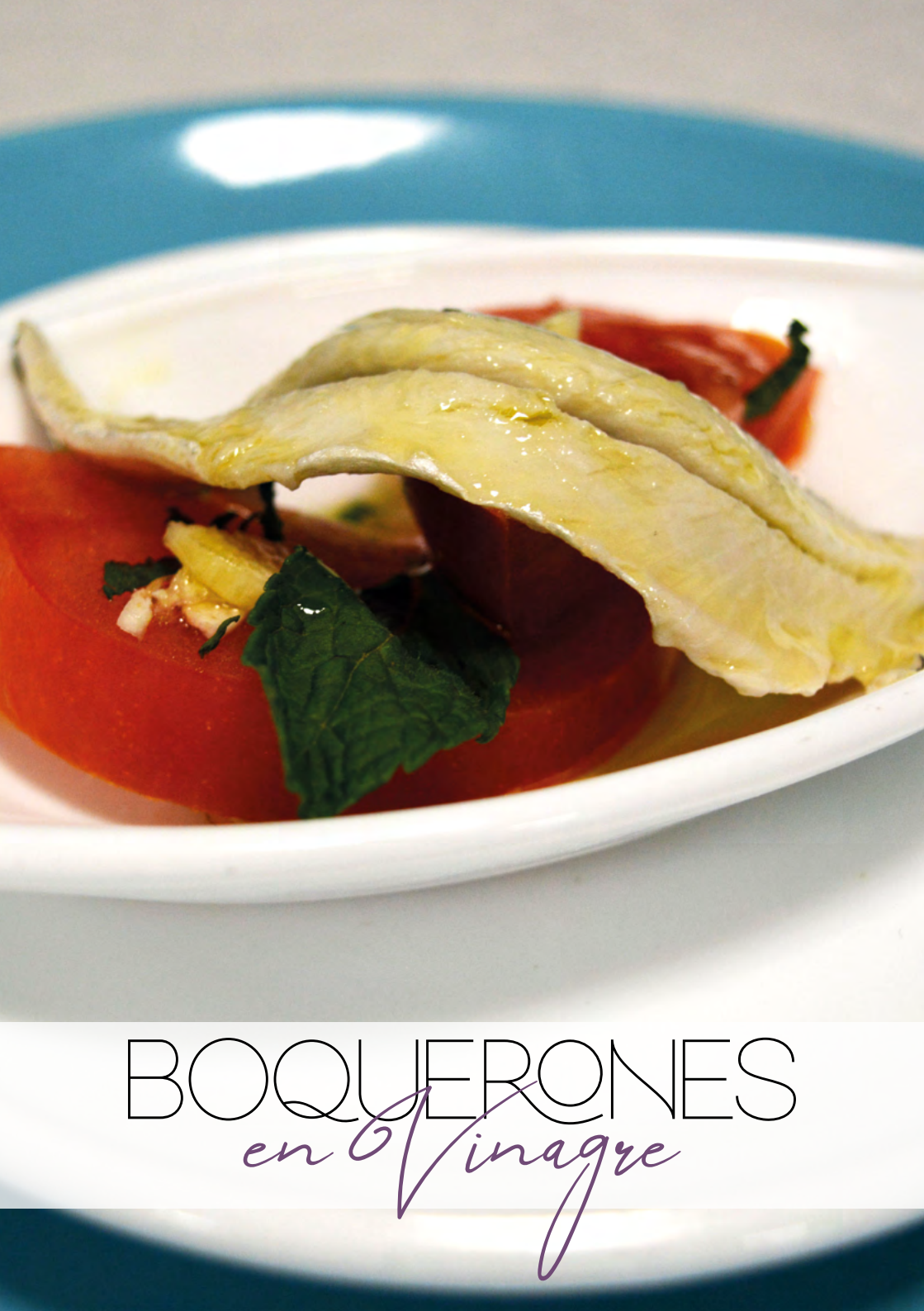
"Tapas con nombre de mujer" *nace como un* ***homenaje*** *a todas ellas. A las mujeres que dedicaron su vida a las cocinas de sus casas, a las barras de los bares y a los negocios familiares.* ***Mujeres trabajadoras y luchadoras*** *que, muchas veces desde el anonimato, dejaron* ***una huella imborrable en la gastronomía local*** *y en la memoria de quienes crecieron alrededor de sus mesas.*

Este recetario reúne una ***selección de tapas*** *elaboradas por restaurantes de Casabermeja,* ***inspiradas en mujeres reales*** *que forman parte de la historia personal y gastronómica de cada establecimiento. Detrás de cada receta hay una historia familiar, un recuerdo de infancia, una forma de cocinar o una manera de entender la hospitalidad. Son platos que hablan no solo de sabores, sino también de afectos, esfuerzo y tradición.*

A través de estas páginas se recuperan recetas que han permanecido vivas gracias a la transmisión entre generaciones. Desde elaboraciones humildes y populares hasta reinterpretaciones actuales de platos tradicionales, todas comparten un mismo origen: el legado de mujeres que hicieron de la cocina un acto de cuidado, convivencia y generosidad.

La ***gastronomía de Casabermeja*** *forma parte esencial de la identidad del municipio, con una cocina profundamente ligada al territorio, a la tradición de los Montes de Málaga y a las recetas que, generación tras generación, continúan vivas en muchas casas y restaurantes del pueblo.*

"Tapas con nombre de mujer" *es, en definitiva, un reconocimiento a todas aquellas mujeres que, entre fogones, recetas y mesas compartidas, ayudaron a construir la identidad gastronómica de Casabermeja.*



BOQUERONES *en Vinagre*

BOQUERONES EN VINAGRE

de Juana Cañá

Restaurante Casa Cañá

Dirección: C. Real, 27, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 84 04
Email: amayanaranjomaria@gmail.com
https://www.facebook.com/RestauranteCasaCana/
https://www.instagram.com/casacana/



María Naranjo Amaya

Persona que elabora la receta: María Naranjo Amaya.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Juana Cañá continuó el negocio familiar fundado por su padre, Casa Cañá, abierta desde finales de los años 30. Trabajadora incansable y muy querida en el pueblo, dedicó su vida a la taberna y a su cocina. En una época en la que apenas había unas pocas tapas en barra —jamón, embutidos y algunos platos caseros—, los boquerones en vinagre se convirtieron en una de las especialidades más demandadas de la casa. Esta receta mantiene viva la manera tradicional de prepararlos y el recuerdo de toda una vida entre fogones.

ELABORACIÓN

Limpiar los boquerones y congelarlos durante 48 horas. Una vez descongelados, colocarlos en un recipiente con el vinagre, el agua, la sal y una ramita de hierbabuena. Dejar macerar durante 24 horas. Escurrir y servir con ajo y perejil picados, acompañados de un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1/2 kg Boquerones
200 ml Vinagre
100 ml Agua
75 gr Sal
1 ramita de hierbabuena
250 ml Aceite de oliva
Ajo y Perejil

CROQUETAS
de pollo del puchero



CROQUETAS DE POLLO DEL PUCHERO

de la Abuela Maribel

Restaurante El Tapiteo

Dirección: C. Arroyo Cantarranas s/n, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 653 05 77 26
Email: info@eltapiteo.es
Web: https://eltapiteo.es/
https://www.facebook.com/eltapiteocasabermeja/
https://www.instagram.com/maribeltapiteo/



Maribel Fernández Vertedor

Persona que elabora la receta: Maribel Fernández.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Maribel Vertedor Cuenca, madre de la autora de esta receta, es "la mujer y la persona más importante" de su vida. Ama de casa y gran cocinera, siempre ha destacado por su constancia y por su forma de aprender entre fogones: cuando le gustaba una receta, preguntaba cómo se hacía y la incorporaba a su cocina. Su apoyo ha acompañado a su hija desde sus comienzos en la hostelería, contribuyendo a que El Tapiteo se convierta en un referente de la comida casera en Casabermeja. Estas croquetas representan la cocina de siempre, hecha con cariño y dedicación.

ELABORACIÓN

Picar la cebolla muy fina y pocharla en aceite de oliva virgen extra. Añadir el pollo desmenuzado y rehogar junto con la cebolla. Incorporar la sal y la nuez moscada al gusto. Añadir la harina tamizada y cocinar unos minutos antes de incorporar la leche poco a poco, removiendo hasta obtener una bechamel cremosa y sin grumos.

Cuando la masa se despegue de la sartén, pasarla a un recipiente y cubrir con film transparente hasta que enfríe. Formar las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado y freír en abundante aceite de oliva virgen extra. Servir acompañadas de porra y alioli.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1 Pechuga de pollo
1 Cebolla mediana
AOVE
1 Cucharadita de Sal
1/2 Cucharadita de nuez moscada
Harina fina (300gr)
1/2 litro de leche
4 Huevos
Pan rallado (500gr)



Saquitos DE MORCILLA

con reducción de café

SAQUITOS DE MORCILLA CON REDUCCIÓN DE CAFÉ

de Mis Vegas

Restaurante La Huerta

Dirección: Ctra. Colmenar, km 1, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 81 29
Email: pepiflores78@gmail.com
Web: restaurantelahuertacasabermeja.es
https://www.facebook.com/restaurantelahuertacasabermeja
https://www.instagram.com/restaurantelahuertacsb/



Pepi Flores

Persona que elabora la receta: Pepi Flores.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Pepi Flores homenajea con esta receta a su madre, sus tías y su abuela, mujeres muy presentes en su infancia. Recuerda con especial cariño aquellos días de matanza, cuando todos se reunían y ella, junto a sus primos, vivía con ilusión esos momentos de convivencia alrededor de la cocina. Evoca cómo se elaboraban las morcillas de forma compartida y cómo, al final, se degustaban acompañadas de café solo, una combinación que disfrutaban tanto mayores como pequeños. "Mis Vegas" hace referencia a todas las mujeres del apellido Vegas, que han tenido un papel fundamental en su vida y en su trayectoria gastronómica.

ELABORACIÓN

Flambear la manzana y la pera con la mantequilla hasta que queden tiernas. Añadir la morcilla desmenuzada y saltear todo junto durante unos minutos. Rellenar con esta mezcla las porciones de hojaldre formando pequeños saquitos y hornear a 190 ºC durante aproximadamente 10 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.

Preparar el café solo y ponerlo en un cazo junto con el azúcar. Cocinar a fuego lento hasta obtener una reducción ligeramente espesa. Servir los saquitos calientes y regarlos con la reducción de café.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1 Morcilla
1 Manzana
1 Pera
1 plancha de Hojaldre (se parte en cuatro)
1 cuchara de Mantequilla
2 tazas de Café sólo
4 cucharadas de azúcar

Tapa de LOS MONTES



TAPA DE LOS MONTES

de La Curra

Restaurante Casa Zafra

Dirección: Ctra. Casabermeja Km 3, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 622 05 60 56
Email: restaurantecasazafra@gmail.com
https://www.instagram.com/casazafra_/



Juan Manuel Durán Durán

Persona que elabora la receta: Juan Manuel Durán.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

La Curra, abuela del restaurante Casa Zafra, da nombre a esta tapa al ser la matriarca de la familia. Mujer dicharachera y muy querida en Casabermeja, era conocida por su alegría y su cercanía con los vecinos. En su casa preparaba el tradicional plato de los Montes, con chorizo y lomo, tan representativo del pueblo. Esta tapa nace como una reinterpretación de aquella receta que ella cocinaba, manteniendo su esencia pero adaptada a una propuesta más actual.

ELABORACIÓN

Adobar el lomo durante 48 horas con vinagre, orégano, pimentón, ajo, pimienta y clavo. Pasado este tiempo, freírlo en aceite de oliva virgen extra junto con manteca de cerdo hasta que quede bien dorado.

Freír los chorizos en aceite de oliva virgen extra, desmenuzarlos y ligarlos con huevo y pan rallado. Triturar hasta obtener una textura tipo paté.

Freír un huevo y mezclarlo con mayonesa hasta integrarlo bien.

Freír los pimientos y rellenarlos con puré hecho de patatas fritas. La berenjena se hidrata previamente en agua y después se fríe en aceite de oliva virgen extra.

Montar el plato de forma cuidada y creativa, integrando todas las elaboraciones.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1kg de lomo en manteca
2 chorizos
1 huevo frito
Mayonesa: 1 huevo, AOVE
2 pimientos rellenos de patatas fritas
1 berenjena



CROQUETA de Jamón

CROQUETA DE JAMÓN

de La Paca

Venta Pedro

Dirección: Ctra. Casabermeja s/n, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 81 35
https://www.facebook.com/ventapedro/
https://www.instagram.com/restaurante_ventapedro/



Manolo Alcaide

Persona que elabora la receta: Manolo Alcaide.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Paca lleva más de 30 años al frente de Venta Pedro, un negocio familiar que ha sabido mantener vivas las recetas tradicionales de la zona. Mujer fuerte, luchadora y siempre al pie del cañón, ha estado dedicada en cuerpo y alma al trabajo diario del establecimiento. Las croquetas de jamón son uno de los platos más demandados de su cocina, reflejo de una forma de hacer honesta, casera y constante, que ha convertido Venta Pedro en un referente de la cocina tradicional.

ELABORACIÓN

Pochar la cebolla picada en mantequilla. Añadir el jamón y mezclar bien. Hervir previamente el hueso de jamón en la leche para aportar más sabor.

Incorporar la harina y cocinarla junto al sofrito, añadiendo la leche poco a poco sin dejar de remover, hasta obtener una bechamel cremosa y homogénea. Dejar reposar la masa en frío durante 24 horas.

Formar las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado, y freír en aceite de oliva virgen extra hasta que estén doradas.

Servir acompañadas de una loncha de jamón y una mayonesa de jamón elaborada con la grasa del jamón y un toque de pimentón dulce.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

250ml leche
25gr de harina
25gr de mantequilla
100gr cebolla
1 Hueso de jamón
100gr de jamón ibérico
Pan rallado
1 huevo

LOMO en Manteca



LOMO EN MANTECA

de Juana de la Posada

La Posada de Casabermeja

Dirección: C. Real, 5, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 82 29
https://www.instagram.com/laposada1890/



José Francisco Enamorado Fdez.

Persona que elabora la receta:
José Francisco Enamorado Fdez.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Esta tapa está dedicada a Juana, madre de José Francisco, quien desde muy joven tuvo que hacerse cargo de La Posada tras el fallecimiento temprano de su madre. El establecimiento, con origen familiar desde 1890 y heredado de los bisabuelos de la familia, ha sido siempre un lugar marcado por la cercanía y el trato familiar, donde su madre atendía a los clientes como si estuvieran en su propia casa. Mujer noble y muy querida, dejó una forma de entender la hostelería basada en el cuidado y la hospitalidad. El lomo en manteca es una de las recetas más representativas de la casa, presente a diario en su cocina.

ELABORACIÓN

Adobar el lomo durante al menos 24 horas con los ingredientes indicados. Fundir la manteca de cerdo a fuego suave y, una vez caliente, escurrir el lomo e incorporarlo. Cocinar a fuego lento durante aproximadamente dos horas.

Retirar del fuego y conservar el lomo cubierto completamente con la manteca resultante. Preparar una mezcla con ajo, vinagre, agua y sal, junto con orégano, pimienta y pimentón, integrando todos los sabores del adobo.

Una vez reposado, cortar el lomo en láminas finas y servir acompañado de su propia manteca.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

½ kg cinta de lomo
100gr manteca de cerdo
½ cabeza de ajos
50ml de vinagre
1 cucharilla de sal
½ cucharilla de pimienta
1 cucharada sopera de pimentón dulce
1 cucharada sopera de orégano
150ml de agua



GAZPACHUELO *de la Corruca*

GAZPACHUELO
de La Corruca
Asador Pta. de Málaga

Dirección: C. Puerto de la Horca, 25, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 85 54
Email: puertademalaga.asador@gmail.com
Web: https://www.asadorpuertademalaga.es/
https://www.facebook.com/asadorpuertademalaga
https://www.instagram.com/asadorpuertademalaga/



José Luis Vallejo

Persona que elabora la receta: José Luis Vallejo.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

La mujer homenajeada en esta receta es la abuela de José Luis. En su casa, el gazpachuelo era un plato habitual, presente en el día a día de la familia. Ama de casa y gran cocinera, ha transmitido esta receta de generación en generación, convirtiéndola en parte del legado familiar. Ha dedicado su vida al cuidado de sus nietos, que se sienten profundamente orgullosos de ella. Su cocina sencilla y tradicional sigue muy presente en la memoria de toda la familia.

ELABORACIÓN

Cocer las patatas troceadas junto con la cebolla y el pimiento en agua, cubriéndolas ligeramente, durante unos 15-20 minutos. Cuando las patatas estén casi cocidas, añadir el bacalao desalado y el zumo de medio limón.

Escalfar los huevos directamente en el caldo. Retirar una parte del caldo caliente y mezclarla con la mahonesa de leche, integrándola después suavemente en la olla fuera del fuego para evitar que se corte.

Servir el gazpachuelo con un huevo escalfado por persona.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

Agua
6 trozos bacalao desalado
4 patatas medianas
1 pimiento verde
½ cebolla
1 limón exprimido
Sal
4 huevos
Mahonesa de leche:
1 vaso de leche, 1 vaso de AOVE y 1 vaso de aceite de girasol.



EL COCIDO
de Paca la del corte

EL COCIDO
de Paca la del Corte

Hotel Rural El Corte

Dirección: Autovía Málaga, Salida 127, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 84 29
Email: reservas@hotelelcorte.es
Web: https://www.hotelelcorte.es/
https://www.facebook.com/hotel.elcorte/
https://www.instagram.com/hotelelcorte/

Persona que elabora la receta:
Pablo Jurado Fernández.

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA
El cocido de Paca la del Corte es un homenaje a una mujer fuerte y luchadora, que sacó adelante junto con su marido Antonio, un negocio familiar con mucho esfuerzo y cariño. En su cocina, convertía ingredientes sencillos y de la tierra, en platos llenos de alma. Este nombre honra su amor por la cocina y su capacidad de hacer extraordinario lo humilde.

ELABORACIÓN
Dejar los garbanzos en remojo la noche anterior.
Lavar bien las tagarninas para eliminar cualquier resto de tierra. En una olla, añadir en crudo los garbanzos escurridos, la carne, el tocino, las patatas y las tagarninas picadas. Cubrir con agua y cocer a fuego lento en olla a presión durante aproximadamente una hora y media, hasta que todos los ingredientes estén tiernos y el caldo haya reducido.
Probar y rectificar de sal si es necesario.
Servir en plato hondo acompañado de su tradicional "pringá".



Pablo Jurado Fernández

INGREDIENTES
PARA 4 PERSONAS

Un manojo de tagarninas
500gr de garbanzos
250gr jarrete de ternera
1 muslo de pollo
1 trozo tocino de papada
2 patatas
1 trozo de hueso añejo
1 trozo de corteza salada de cerdo



ESPÁRRAGOS *de la Abuela*

ESPÁRRAGOS DE LA ABUELA

Antonia Cañá

Restaurante La Romana

Dirección: C. Puerto de la Horca, 7, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 86 06
Email: nicovorsevi@gmail.com
Web: https://restaurante-la-romana.menufyy.com/



Pepa Pozo Montiel

Persona que elabora la receta: Pepa Pozo Montiel

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Antonia Cañá, a la que Pepa Pozo Montiel se refiere cariñosamente como "la abuela Antonia", es la suegra de la autora de la receta. Esta elaboración fue aprendida directamente de ella, primero en su casa y más tarde en el bar familiar, donde continuó preparándola siempre en temporada de espárragos silvestres. Receta muy ligada al campo y a los meses de recolección, forma parte de la cocina cotidiana transmitida dentro de la familia, manteniendo viva una tradición sencilla y profundamente arraigada en el entorno rural.

ELABORACIÓN

Calentar el aceite de oliva virgen extra y freír los ajos hasta que estén dorados. Añadir la carne y la panceta y cocinar hasta que estén tiernas.

Incorporar los espárragos silvestres y rehogar durante unos minutos. Añadir el vino y dejar que evapore el alcohol.

Agregar el sofrito de pan, ajo y orégano previamente triturado junto con el vinagre, mezclado antes para integrarlo bien.

Cocinar unos minutos más y añadir finalmente el colorante alimentario.

Servir en un cuenco de barro, con la carne y la panceta en la base y los espárragos en la parte superior, acompañado de un trozo de pan.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

1/2 kg Espárragos silvestres
150 gr Tocino o panceta
1/2 kg Carne
Pan
4 ó 5 Ajos
1 cuchara sopera de orégano
Aceite (200 ml)
Vino (250 ml)
Vinagre 150 ml
50-60 gr Sal
Colorante (1 carterilla)



ENSALADILLA *malagueña*

ENSALADILLA MALAGUEÑA

de Dolores

Restaurante El Puerto

Dirección: C. Puerto de la Horca, 54, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 952 75 80 77
Email: restauranteelpuerto@hotmail.es
Web: www.elpuertocasabermeja.com/
https://www.facebook.com/profile.php?id=100048490909729
https://www.instagram.com/elpuerto_restaurante

Persona que elabora la receta: Juan Aguilar Mérida

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

Dolores, abuela paterna de Juan Aguilar Mérida, es la mujer que inspira esta receta tradicional. Fue ella quien comenzó a prepararla cuando la familia inició su trayectoria en el Restaurante El Puerto, hace ya más de 35 años. Desde entonces, esta ensaladilla malagueña ha permanecido ligada a la historia del establecimiento y a una forma de entender la cocina basada en la sencillez, el producto y las recetas de siempre. Hoy, las nuevas generaciones continúan ese legado familiar en un restaurante reconocido por su compromiso con la excelencia gastronómica, distinguido en 2025 por la Academia Gastronómica de Málaga como mejor restaurante malagueño.

ELABORACIÓN

Cocer las patatas enteras hasta que queden tiernas. Una vez templadas, pelarlas y cortarlas en trozos medianos. Asar el lomo de bacalao y desmenuzarlo en lascas. Pelar las naranjas y trocearlas, retirando bien la parte blanca para evitar amargor. Cortar la cebolla en juliana fina. Disponer las patatas en un plato hondo y añadir alrededor la cebolla y la naranja. Colocar el bacalao sobre la ensalada y aliñar al gusto con aceite de oliva virgen extra y sal.



Juan Aguilar Mérida

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

3 patatas
2 naranjas
1 cebolla
1 lomo de bacalao
AOVE
Sal


CAZUELA DE ARROZ
con alcachofas

CAZUELA DE ARROZ CON ALCACHOFAS

de María la del Portón

Rte. Recordando Sabores

Dirección: C. Picasso, 3, 29160 Casabermeja, Málaga.
Teléfono: 625 51 48 78
Email: alballt1990.alt@gmail.com
Web: https://recordandosabores.es/
https://www.instagram.com/recordandosabores__



Alba Llorente Ternero

Persona que elabora la receta: Alba Llorente Ternero

LA MUJER DETRÁS DE LA RECETA

La mujer que da nombre a esta receta es María, conocida por todos como "María la del Portón", abuela de Alba. Esta cazuela de arroz con alcachofas era uno de los platos más especiales de su cocina familiar y un recuerdo muy presente en las reuniones de los jueves, cuando hijos y nietos se reunían en su casa alrededor de la mesa. A María le encantaba tener la casa llena de gente y siempre preparaba este arroz acompañado de "boquerones a manojitos". Aunque la familia continúa elaborando la receta como ella enseñó, reconocen que nunca han conseguido que tenga el mismo "punto". Entre sus frases más recordadas estaba aquella que decía: "Niña, cómete algo más, que el arroz se va enseguía a los pies", reflejo de su carácter cercano, generoso y familiar.

ELABORACIÓN

Sofreír el pollo junto con los ajos en aceite de oliva virgen extra. Añadir el pimiento, la cebolla y el tomate, y cocinar todo junto hasta obtener un buen sofrito. Salpimentar al gusto.

Incorporar el agua y dejar hervir hasta que el pollo quede tierno. Añadir las alcachofas y, posteriormente, el arroz, dejando cocer durante unos 20 minutos. Preparar un majaillo con ajo, perejil, clavo y pimienta, e incorporarlo a la cazuela poco antes de finalizar la cocción para potenciar el sabor del guiso.

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

4 vasos de arroz
1/2 pollo troceado
1 pimiento
1 cebolla
1 tomate
Alcachofas
1 hoja de laurel
Ajo
Perejil
Clavo
Pimienta
Sal
Agua
Aceite de oliva virgen extra

Tapas con nombre de Mujer

2026

CASABERMEJA

Organiza:

Asociación de Mujeres La Torre Casabermeja

Financia:

Diputación Provincial de Málaga

colabora:

Ayuntamiento de Casabermeja
Área de igualdad