

se lava, se prensa y se bate hasta conseguir una mezcla homogénea.



5. Se añade corteza de limón, canela en rama (en cantidades modestas para no enmascarar el sabor de la chufa) y azúcar, su conservante natural.

## La ruta de la horchata



- Horchatería Rin  
C/ EMILIO BARÓ, 83. VALENCIA
- Horchatería Daniel  
AVENIDA DE LA HORCHATA, 41. ALBORAIA
- Horchatería Els Sariers  
C/SARCET, 6. ALBORAIA
- Horchata Panach  
AVENIDA DE LA HORCHATA, 19. ALBORAIA
- Horchatería de Santa Catalina  
PLAZA DE SANTA CATERINA, 6. VALENCIA
- Horchatería Fabián  
C/ CÍSCAR, 5. VALENCIA
- Horchatería El Collado  
C/ D'ERCILLA, 13. VALENCIA
- Món Orxata  
Sus carritos de horchata artesana pueden verse en enclaves turísticos, como la Ciudad de las Artes y las Ciencias o la playa de la Malvarrosa de Valencia.