

PALOMARES TRADICIONALES Y CASEROS

FÀBREGAS I COMADRAN X.



Palomar en la planta tres de una casa pirenaica. Vall de Boí (2020)

INTRODUCCIÓN

En Europa, Bruun et al. (1971) describen 3 especies de palomas:

- La paloma bravía (*Columba livia*) de la que desciende la doméstica, por lo cual se asemejan. Por tamaño, la bravía es menor y más compacta que la torcaz.
- La paloma zurita (*Columba oenas*), de menor tamaño que la torcaz y más oscura.
- La paloma torcaz (*Columba palumbus*), que es la más común y extendida. Esta es de gran tamaño y con 2 manchas blancas en el cuello y puede coexistir con la doméstica, en ciudades y pueblos.

La paloma doméstica, según su aptitud funcional, se ha clasificado en razas:

- Deportivas (militares).
- Ornamentales (de compañía).
- De producción (carne).

En el Mediterráneo, históricamente según Castilló (2022), las civilizaciones clásicas se han dedicado a la cría de palomas. Los romanos fueron los que extendieron la colombicultura por todo su imperio, tanto en los terrados urbanos, como en el ámbito rural. Era una actividad complementaria, que generaba recursos alimentarios, un buen estiércol, caza, plumón y medio de comunicación (palomas mensajeras).

En la época feudal, las construcciones destinadas a palomares eran similares a torres defensivas, como las que aún se encuentran en el Pirineo catalán occidental. En sus sierras de

media y alta montaña eran un recurso alimentario importante. En la Conca de Tremp abundaban más las *pardaleres*. Por ello, en la Conca, los palomares se situaban en la buhardilla de la casa o de la era, donde tenían una habitación exclusiva. Las palomas entraban por pequeñas ventanas, provistas de plataformas de acceso. Como nidales se colocaban diferentes elementos (cajas de madera, cestas,...), que facilitarían la construcción del sencillo nido que hacen las palomas, con cuatro ramas. Otros podían ser de madera, de obra, de losas, de cerámica (*tupins*, cazuelas,...). Formaban 1-2 baterías, sumando unos 10 nidales. Las medidas de estos nidales son 20-25 X 20-25 cm (base X altura. Las medidas de un nidal de cerámica, documentado en Salàs de Pallars, en forma de tina, son 30 X 25 cm de longitud y anchura respectivamente, con una capacidad de 8,5 l, una entrada de 12 cm de diámetro y un agujero lateral de 8 cm de diámetro, para sacar los pichones (Castilló, 2022).

Hoy en día todas estas edificaciones se consideran ya patrimonio etnológico de arquitectura popular. Quizás sea en Tierra de campos, zona cerealista por excelencia de la Meseta norte, donde se encuentran los palomares mejor conservados y aún en uso. Son construcciones monumentales, si se observa que son palomares, hechas de adobe, muchas ellas circulares, en las que criaban las palomas.

<https://www.elnortedecastilla.es/degustacastillayleon/gastronomia/fundacion-rehabitar-impulsa-20180507125332-nt.html>

La cría de palomas está asociada a la agricultura y concretamente al cultivo de cereales, que son el grano que picoteaban las palomas criadas en libertad. Como en el caso de las perdices y las

codornices, si se transforman estos campos de cereal, manejados de forma tradicional, a otros cultivos (alfalfares, pastos o prados para heno) disminuyen y pueden desaparecer estas aves, por falta de alimento. A mediados del siglo XX, con la Revolución verde y el éxodo rural, como otras tantas cosas, desaparecen la mayoría de palomares.

El objetivo de este trabajo es presentar el manejo tradicional de palomas en palomares caseros, para obtención de carne de pichón. Para ello se presentan dos ejemplos de explotación, el segundo de ellos, aún en activo. Se muestran también fotos de palomares tradicionales de casas de pueblo del valle de Boí, en el Pirineo occidental catalán.

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

Fuentes Yagüe (1984) describe las posibilidades de la explotación de las palomas para producción de carne, como alternativa a la carne de pollo y los distintos tipos de palomares.

En palomares en libertad, el emplazamiento es crucial. Ofrece muy distinta viabilidad, un palomar situado en una casa de pueblo, que uno habilitado en una masía aislada en medio del bosque. El efecto que la depredación de aves rapaces (milanos y gavilanes principalmente) ejerce sobre las palomas y también en otras aves de un gallinero es tremenda. En mi caso he desistido: cualquier intento de producción en libertad, después de cría en cautividad ha sido en vano: las palomas duran una semana en cuanto salen a volar, incluso palomas valencianas de carne, grandes y potentes como una paloma torcaz.

<https://ddd.uab.cat/record/202026?ln=ca>

Fuentes Yagüe (1984) explica con detalle las condiciones de los alojamientos para palomas. La principal característica constructiva del palomar para cría en libertad son las troneras con repisa exterior, aperturas de ventilación y de acceso por donde las palomas entran y salen del palomar y repisas en las que se posan durante el día. Respecto a los nidales, cada pareja debe disponer de 2 nidos contiguos porque a los 15 días de la eclosión de los huevos, puede producirse una nueva puesta. Algunos criadores recomiendan los nidos de madera, respecto a los de ladrillo. Actualmente existe diversidad de material y de kits montables, para la instalación de un palomar. Para consulta de instalaciones, materiales y equipos para aves:

<https://www.gaunsa.com/>

<https://www.planetahuerto.es/>

<https://www.manomano.es/>

<https://www.gomezycrespo.com/>

<https://www.masalles.com/es>

<https://copele.com/es/>

Las medidas de los nidos son 0,25 X 0,25 X 0,25-0,30 (ancho, alto, fondo) cm. Debe tener reborde exterior, para evitar que los pichones caigan del nido. En el interior del palomar puede colocarse también unas perchas de madera (20 X 10 cm), que servirán como posaderos/aseladeros.

Este autor propone tres modelos para la cría de palomas en libertad. En la cría en cautividad, sus necesidades de espacio son para cada pareja: 0,30 m² en la zona interior de nidales y 0,5 m² en la exterior de ejercicio. Es conveniente colocar un baño, con agua corriente, de 15 cm de profundidad, para su aseo.

En el manejo, se debe tener en cuenta que la reproducción de las palomas se basa en la unión estable de la misma pareja, hasta la muerte de uno de ellos. Se inicia a los 4-5 meses de vida. La puesta es de 2 huevos, en un intervalo de 2 días. La incubación dura 18 días. A los 15 días de la eclosión del segundo huevo puede producirse una segunda puesta.

Respecto a su producción, la paloma zurita cría 6-8 pichones al año. En razas selectas de paloma doméstica, se alcanza los 16-18 pichones/pareja y año. La vida productiva es de 5-6 años, pero se realiza el cebo y sacrificio del desvieje, en aves de más de 3 años de producción. El pichón permanece en el nido durante 4 semanas, en las que es alimentado por sus padres, creciendo muy rápidamente. Le proporcionan leche de paloma, una secreción esofágica amarillenta y espesa, que le dan en la boca, similar en composición a la leche de coneja. Es su alimento exclusivo durante los 10 primeros días. De los 10 a los 30, añaden a esta leche granos más o menos digeridos y a partir de los 30, dejan de alimentarlos e incluso los expulsan del nido. Comercialmente, la edad del sacrificio es al mes de vida, porque a partir de esta edad el IT/índice de transformación se reduce muy significativamente.

El producto obtenido es el pichón de 4-5 semanas de 0,4-0,5 kg de PV, que da 0,2 kg/PC: una ración individual suficiente. Cita las razas americanas de carne, con más pechuga, que son además autosexables por el color del plumaje. De los tipos de palomas existentes en España, describe la paloma zurita o bravía, para explotación extensiva y la paloma doméstica o mansa, más exigente que la anterior y que depende más del hombre y del palomar, para su alimentación y alojamiento. La paloma se puede criar en libertad o cautividad, siendo el primer sistema el tradicional en España y el segundo, el seguido en Francia y USA, como sistema intensivo.

Castelló (2004) explica que a mediados del siglo XX, en USA y más tarde en Francia, se han seleccionado razas de palomas para carne, manejadas en sistema intensivo: King, Texan, Hubbel, Carneau, Europigeon (híbrido sintético de Grimaud-Frères),... En España, las principales zonas productoras son Navarra, Guipúzcoa, Burgos y Tierra de Campos.

Características productivas:

- Especie monógama, con pareja estable de por vida.
- Vida productiva: 4-5 años en hembras y algo más en machos.
- No se practica el sexaje.
- Dependencia alimenticia de los pichones de sus padres, hasta el momento de su venta.
- Docilidad para la reproducción en confinamiento (parques dentro de una nave o en jaulas).

En este artículo, Castelló (2004) expone las bases de un sistema de producción intensiva, en naves con parques, con reproductores de razas selectas:

- Distribución de la nave: en parques laterales con pasillo central, a los que se accede por una puerta de tela metálica.
- Cada parque, de 2,5 x 2,5-4 m, aloja 20-30 parejas y dispone de tantos nidos dobles como parejas, dispuestos en 5 pisos.
- [Posaderos/aseladeros individuales colocados en las paredes (Martínez, 1987)].
- [Baño: las palomas necesitan bañarse para su higiene con frecuencia (1 vez/semana). Dispondrán de una bañera de tamaño adecuado (Martínez, 1987)].
- Cada parque dispone de 1 comedero-tolva/20 parejas, de madera o metálico (1 m de anchura), con distintos compartimentos. Normalmente se les proporciona 1 pienso compuesto y 1-2 tipos de granos, para consumo simultáneo.
- Alimentación:
 - Ración:
 - Pienso granulado: 25-30%.
 - Composición:
 - 30% de proteína.
 - 6% de fibra.

- 5% de Ca.
 - Cereales, preferentemente maíz: resto ración.
 - Consumo de pienso y grano: 45-55 kg/pareja y año (70 g/ave y día). [35 g/paloma y día (FCC)].
- Agua de bebida: en bebederos de tetina o cazoleta (5-6 tetinas/parque), situados debajo del piso inferior de nidales.
- Iluminación artificial de la nave, para conseguir un fotoperiodo de 15-16 horas/día. Intensidad de la luz similar o mayor a la suministrada a las gallinas.
- [Es muy importante que el palomar esté seco (FCC)].
- Los reproductores se adquieren por parejas, identificados el macho y la hembra.
- La madurez sexual se alcanza a los 6 meses de vida, momento en que se entran en la granja, apareándose y comenzando la puesta, 8-12 días después de este [8-10 días (Martínez, 1987)]. Las palomas ponen siempre 2 huevos, primero uno y a las 44 horas el 2º. [El primero por la tarde y el segundo dos días después, a mediodía (Martínez, 1987)]
- El período de incubación es de 17-18 días [17 días tras la puesta del 2º huevo (Martínez, 1987)]. El macho los incuba 6-7 horas/día durante el centro de la jornada [de 10-16 h (Martínez, 1987)] y la hembra el resto de horas.
- Cada pareja dispone de 2 nidos: a los 10-25 días, la hembra realiza la 2ª puesta en el 2º nido (se evita así que los huevos puedan romperse, si están en nido1). Únicamente durante la

1ª semana de vida, si muere la madre, los pichones se pueden colocar en adopción, con otra pareja, con cría de la misma edad.

- Intervalo entre puestas: 35 días [35 días (Martínez, 1987)].
- Incubabilidad: 75%.
- Alimentación: durante la 1ª semana los padres les alimentan con leche de buche. Más tarde, les proporcionan granos macerados en el buche, ambos reproductores hasta que la hembra hace la 2ª puesta y después solo el macho.
- Los pichones son echados del nido por sus padres y bajan al suelo a los 28 días. Muestran, a diferencia de sus progenitores, las carúnculas rosadas, no blancas como ellos.
- La productividad en los 4-5 años de vida útil, es de 12-16 pichones/hembra y año, desglosada 60% en el primer semestre del año y 40% el segundo (aún con fotoperiodo constante, por uso de luz artificial).
- Mortalidad anual de los reproductores: 3-4%. Las bajas de un parque no se reponen, quedando el nido vacío y rellenando los otros parques. En el parque que queda vacío, se introducen los reproductores de reposición.
- Venta de los pichones a los 24-30 días de vida.

Para una producción intensiva, existen razas pesadas francesas de palomas, especializadas en la producción de carne. Son canales de

pichones más pesadas y mejor conformadas, que son las que se pueden comprar en la campaña alimentaria de Navidad; pero no vamos a hablar de ellas. Resumiremos el aprovechamiento tradicional de los pichones para carne, a partir de razas no especializadas, como se ha hecho desde siempre. Desde que nacen, los pichones son alimentados por sus madres, con la leche de buche, de las que ellas les proveen (es como un cordero imperial de 6 kg PC, que solo ha mamado leche de la madre). Estarán emplumados, con 30 días de edad, que es la edad de sacrificio. En las palomas reproductoras en libertad, el sacrificio se debe realizar antes que salgan del nido y empiecen a volar, para evitar que la carne se endurezca. En palomares cerrados se puede alargar el ciclo de cría, para que sean más grandes, hasta los 2 meses de edad.

SEÑORA X.

La señora X. ha tenido en su casa, desde hace muchos años 3 parejas enjauladas. Cada pareja en una jaula de unos 2-4 m² (en locales que son antiguos gallineros), para un mejor control, ya que si no los machos se pelean entre sí a golpes de alas. Los pichones son para autoconsumo y también se vendían a conocidos. No le gustaba ir a ofrecerlos al mercado porque los compradores hacían la *estaca* a los payeses (se ponían de acuerdo en pactar un precio bajo de compra de los productos que estos ofrecían).

Con su marido también tienen gallinas y conejos caseros y estos últimos, respecto a las palomas, los considera mucho más delicados. Comparando ambas especies, asegura que las palomas cuando van bien, crían mucho, los pichones crecen muy rápido y sin problemas. Es un buen animal de producción.

La identificación del sexo en adultos no es fácil. El macho es generalmente de pluma más oscura, sobre todo en el pecho y tiene un aspecto más fuerte: mayor cabeza y cuerpo y cuello más grueso, pero a veces es difícil observar estos detalles morfológicos. La señora X. asevera que si un ave gorjea y da vueltas alrededor de la otra, es un macho. Y si gorjea, pero no da vueltas, es una hembra.

Las parejas de palomas son estables de por vida (en caso de muerte de algún progenitor, se vuelve a formar una nueva pareja). Sus 3 parejas realizan unas 10 puestas/año, alcanzando una producción de unos 17 pichones/pareja y año. En otoño disminuye la puesta. La edad a la primera puesta es hacia los 3 meses. En cada puesta, la hembra pone 2 huevos. La madre los incuba toda la noche y buena parte del día. El padre durante las horas del mediodía y obliga a veces a la hembra a ponerse a incubar, cuando le toca, cogiéndola por el pellejo. A los 18 días aprox. nacen los pichones y a los 15 días de esta eclosión, la madre realiza una segunda puesta. En libertad, las palomas hacen un nido muy sencillo con ramitas (de brezo principalmente, si están en libertad). La señora X. les pone solo paja.

Los padres alimentan a las crías hasta las 3-4 semanas con leche de buche, que es una especie de secreción mucosa, que los pichones les reclaman introduciendo su pico en el de ellos. Inicialmente es solo leche, pero a lo largo de las semanas aparece mezclada con cereales ingeridos y triturados por los padres.

En cuanto a la cría de los pichones, ha observado que si el padre/macho muere durante el proceso, la madre/hembra es capaz de acabarlos de criar sola. En caso contrario, el padre no los llega a poder criar.

Los sacrifica a las 3 semanas de vida, porque cuando los padres no los alimentan con la leche de buche, les cuesta aprender a comer, se adelgazan y por lo tanto no crecen. Las canales deben tener un buen estado de engrasamiento para ser sabrosas.

La alimentación que les proporciona se basa en cebada, trigo, maíz picado, pipas y vezas, mezclado con algo de pienso comercial de gallinas ponedoras. Se administra racionada 1 vez/día. Las palomas desperdician bastante la comida, que puede ser a su vez aprovechada por las gallinas. La señora X. también afirma que son aves que comen mucho, para su tamaño.

Los animales tienen agua de bebida y una palangana con agua para que puedan bañarse, cosa que practican a diario en verano.

Algunos criadores tenían las palomas *xalades* (con la punta de las alas cortadas, para que no volasen, pero a ella no le gustaba y no lo practica).

Como problemas en la cría de pichones destaca la presencia indeseable de ratas y gatos que se comen las nidadas. En palomas en libertad, las rapaces, que siempre están al acecho de sus vuelos.

Las heces son un muy buen estiércol, que aprovecha para su huerto.

La señora X. es una buena cocinera, que reúne en torno a su mesa a la familia, hijos y nietos. Hace años había participado en la iniciativa de la *Cuina a Sils*, las cocineras de Sils:

<https://ddd.uab.cat/record/215483?ln=ca>

Reflexionando sobre los pichones en la alimentación y la gastronomía, concluye que antes los pichones eran una comida muy apreciada, pero que ahora no. Ella los guarda congelados y cuando tiene unos cuantos, los emplea para hacer los domingos algún arroz. También le gustan mucho a la brasa. Considera que la ración es 1 por persona.

JOAN

Joan recuerda que en el *pla* de la Selva, en cada casa de payés había palomas. Eran unas aves cuya cría se destinaba a consumo propio. Ellos tenían 7-9 cerdos para engorde y consumo propio o venta y también gallinas y palomas propias o forasteras. Al tirar el grano en la parada de la masía (en el suelo de tierra, en el exterior de la casa), para alimentación de las gallinas, aparecían las palomas, fueran de la casa o no, para aprovechar también estos cereales. En su caso, como la masía era un molino harinero hidráulico que molturaba cereales y hacía *farinada*, siempre quedaba en el suelo, delante de la casa, al descargar los sacos de cereales para moler, granos que eran ingeridos por palomas y gallinas. En aquellos tiempos, se debe tener en cuenta también, que la molienda se pagaba en especies, es decir, en grano. Por ser un molino, en la casa no habían tenido nunca gatos, porque se ponían a dormir, al encontrar la molturación a temperatura templada, debajo de las muelas y al ponerlas en marcha eran aplastados...

El palomar es una caseta de obra construida sobre el gallinero, con cubierta a dos aguas. Sus medidas son 1,5 x 1,5 x 2,5 m aprox. En su interior, dispone, en forma de U y de izquierda a derecha, de 25 nidales: 5 + 10 + 10, en 2 pisos. Las medidas del nidal son 25 x 25 cm x 15 cm de altura, para evitar que los pichones puedan caer del nido. En la pared frontal y en la lateral izquierda, son visibles unas aberturas en lo alto, que permiten entrar a las palomas en su interior, si está la puerta de entrada al palomar cerrada. No existen posaderos interiores. Las heces (gallinaza) recogidas en el palomar eran aprovechadas para el huerto de la casa.

Tenían unas 20 parejas de palomas, que comían en la casa y criaban en el palomar.

Como protección, por la noche cerraban la puerta y las entradas superiores del palomar, para evitar intrusiones de carnívoros y rapaces nocturnas –carabo y lechuza-). Hacia 1990 tuvieron problemas de ataques por ginetas o gatos (cimarrones o silvestres) y las palomas fueron a criar a la parte alta de la *pallissa* de la masía, una construcción anexa a la casa y el palomar.

Como los gatos y a diferencia de los perros que son del amo, las palomas eran de la casa: la pareja que criaba en casa, se quedaba en casa. Los pichones crecen rápido y se sacrifican cuando están plumados y antes de que vuelen y salgan del nido; esto es antes de los 30 días de vida (21-30 días), “cuando quedan vestidos”.

En cuanto a la alimentación, era la misma que la proporcionada a las gallinas. Se basaba en un 50 % de trigo y un 50 % de maíz. En catalán, de las palomas se dice *Els coloms menjen or i caguen plom* (Las palomas comen oro y cagan plomo). El dicho se refiere a que comen mucho, tanto como una gallina, pero por contra, son aves de tamaño mucho más reducido. Como a todas las aves, les gusta picar la sal o la arenilla que va mezclada con la sal. El agua de bebida la obtenían de la balsa del molino.

Son aves sanas, sin patologías destacables: los pichones podían morir por accidente, al caer del nido y los adultos, por predación.

Joan recuerda que su madre, buena cocinera, cocinaba los pichones asados (*rostits*) o preparaba un arroz con pichones. La

ración se considera unos 2 pichones por persona. De estos sabores tradicionales y de un tipo de ave casi ya perdida, Joan aún recuerda el incomparable de los gallos pericos de 1 año, hechos a la brasa.

GASTRONOMÍA

Llorente – Lope (1994) afirman que para el consumo de los pichones, estos no deben tener más de 5 semanas de vida. Y añaden que no se desangran, sino que se sacrifican retorciéndoles el cuello; por ello es una carne fuerte y considerada afrodisíaca. Citan la paloma zurita, más pequeña y de cola más corta, con menos presencia en los mercados, pero también muy apreciada gastronómicamente.

Sobre la carne de pichón, Luján (1990) advierte que es señorial y delicadísima, pero nutritiva y fuerte. Ya empleada por los romanos, Apicio presenta de ellos cuatro recetas. En la Edad Media, los palomares y sus productos eran privilegio de los señores. Explica que con los pichones se han preparado platos selectos y caros y añade y explica una anécdota curiosa sobre el arroz con pichones y unos comensales...

https://www.lavozdegalicia.es/noticia/gastronomia/2017/06/04/palomar-plato/0003_201706SH4P24993.htm



Arroz con pichones y butifarra

En la cocina, para las palomas y los pichones, cualquier preparación de caza a la cazuela es adecuada: estofados, con setas, a la vinagreta, con hortalizas,...

Debe tenerse en cuenta, que organolépticamente, por su textura, dureza, color y escasa grasa, la carne de paloma se considera una carne de caza, similar a la de las palomas torcaces. Las aves adultas necesitan una cocción suave y muy prolongada, tipo estofado o civet, para que salgan tiernas [aún recuerdo un fin de año, que llevé unos 30 pichones y palomas a casa de una amiga y las estuve cocinando toda la tarde en cazuela de barro: ¡llegamos a las uvas justo!].

<https://ddd.uab.cat/record/245099?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/244176?ln=ca>



Pichones con *rovellons*

REFERENCIAS

- BRUUN B., SINGER A., CAMPBELL B. 1971. Guía de las aves de Europa. Omega. Barcelona.
- CASTELLÓ J. A. 2004. Producción de pichones para carne (I). Selecciones avícolas, 11. REOSA. Arenys de mar.
- CASTILLÓ CARRETERO J. 2022. Els Colomers. Revista Garona-Nogueres, 04. Gavarres. Cassà de la Selva.
- FEDERACIÓ COLUMBÒFILA CATALANA. Coloms missatgers. Natura, hobby, esport. FCC.
- FUENTES YAGÜE J. L. 1984. Construcciones para la agricultura. Publicaciones de Extensión Agraria. MAPA. Madrid.
- LLORENTE G. A., LOPE S. 1994. Guia dels animals que es venen al mercat. Conèixer la Natura, 13. Pòrtic. Barcelona.
- LUJÁN N. 1990. Diccionari Luján de gastronomia catalana. La Campana. Barcelona.
- MARTÍNEZ GONZÁLEZ F. 1987. La paloma mensajera. Real Federación Colombófila Española/ RFCE. Madrid.

<https://ddd.uab.cat/record/202026?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/215483?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/245099?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/244176?ln=ca>

<https://www.gaunsa.com/>

<https://www.planetahuerto.es/>

<https://www.manomano.es/>

<https://www.gomezycrespo.com/>

<https://www.masalles.com/es>

<https://copele.com/es/>

ENLACES

<https://ddd.uab.cat/record/234582?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/268543?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/215491?ln=ca>

<https://ddd.uab.cat/record/132549?ln=ca>

<https://www.elnortedecastilla.es/degustacastillayleon/gastronomia/fundacion-rehabitar-impulsa-20180507125332-nt.html>

https://www.lavozdegalicia.es/noticia/gastronomia/2017/06/04/palomar-plato/0003_201706SH4P24993.htm

https://www.google.com/search?q=palomares+tierra+de+campos&sxsrf=ALiCzsZbn0-vZtGLWo6q3dhfJutqZl7O1Q%3A1670697386785&ei=qtGUY8jML5n4lwTBrL6YDg&ved=0ahUKEwjyZDi2O_7AhUZ_IUKHUGWD-MQ4dUDCA8&uact=5&og=palomares+tierra+de+campos&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzIRCC4QgAQQxwEQrWEQyWEQ6gQyBggAEAUQHjIICAAQBRAHEB4yBggAEAcQHjIICAAQBRAHEB46CggAEEcQ1gQQsAM6BwgAELADEEM6DQgAEOQCENYEELADGAE6DwguENQCEMgDELADEEMYAjoMC4QyAMQsAMQXgCOgclIxCwAhAnOg0lLhDUAhCABBANEoEOgclABCABBANOggIABAIEAcQHjoRCC4QBxAeEMcBEK8BEBMQ6gQ6CggAEAUQBxAeEBM6CAgAEAcQHhATOHIILhCABBDHARCvARANEBMQ6gRKBahBGABKBAhGGAfQ_QtYpRhggR9oAXABeACAAXiIAbMHkgEDNy4zmAEoAEBYAErWAEb2gEGCAEQARgJ2gEGCAIQARgl&sclient=gws-wiz-serp

<https://www.pinterest.es/saavedraarmando76/palomares/>

https://www.google.com/search?q=palomares+palomas&sxsrf=ALiCzsb1Z7Txg44snE7T9KZxkyXIVRxjRA%3A1670699698891&ei=stqUY9eANrGDkdUP08KsqAM&ved=0ahUKEwjXodCw4e_7AhWxQaQEHVMhCzUQ4dUDCA8&uact=5&og=palomares+palomas&gs_lcp=Cgxnd3Mtd2l6LXNlcnAQAzIICAAQgAQQyWEyBggAEBYQHjIGCAAQFhAeMgYIABAWEB4yBggAEBYQHjIICAAQFhAeEAoyCAgAEBYQHhAKMqYIABAWEB4yBggAEBYQHjIGCAAQFhAeOgclABCwAxBDQgkIABAHEB4QsAM6CAgAEIAEELADQg0IABDkAhDWBBCwAxgBOhIILhCvARDHARDIAxCwAxBDGAI6DAguEMgDELADEEMYAjoGCCMQJxATOg4lLhCvARDHARCABBDLAToICC4QgAQQyWE6DgguEIAEEMcBEK8BEMsBOggIABAIEB4QDToKCAAQCBAeEA0QCKoECEEYAUoECEYYAVCbVvi5EGDqEmgBcAB4AIABfIqBhQaSAQM1LjOYAQCgAQHIARPAAQHaAQYIARABGAnaAQYIAhABGAg&sclient=gws-wiz-serp