

Longaniza

Ruralmur

ruralmur2@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/274/longaniza>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Longaniza

Otra gran fuente de inspiración a la hora de confeccionar sabrosas y tradicionales tapas de la gastronomía murciana, son los deliciosos embutidos obtenidos del cerdo. La longaniza, tanto blanca como roja, es uno de estos consagrados embutidos que nunca faltan en la mesa a la hora del buen tapeo.

La longaniza se trata de un embutido elaborado con carne de cerdo picada, tanto magra como tocino, y abundantes especias como puede ser la pimienta negra y el orégano o el pimentón que aporta su color a la longaniza roja. La carne con las especias se introduce en una envoltura sintética, aunque tradicionalmente se utilizaba la tripa de cerdo, se ata y se cuece, dando lugar a un embutido cuya forma alargada lo caracteriza. La longaniza se puede consumir de distintas formas. Una de ellas es frita o pasada por la plancha para calentarla y conseguir así que adquiere una textura muy jugosa. Aunque sin duda la mejor opción es hacerla a la brasa. Presentada sobre una rebanada de pan, forma una tapa sencilla pero muy sabrosa.

Otra de las opciones a la hora de consumirla es seca, lo que hace que la carne se cure y adquiere una consistencia más dura, parecida a la de otros fiambres, aunque sin perder su gran sabor.

De cualquiera de las formas, la longaniza murciana sigue siendo una opción muy recomendable para tomar entre horas, con el simple y tan clásico acompañamiento de

Longaniza

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y229zret>

Longaniza

[Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com](mailto:ruralmur2@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y229zret>