



El Jallullo forma parte de las tradicionales recetas que se elaboran en el Bajo Guadalent&iacute;n y en el Municipio de Lorca. Este plato combina dos elementos t&iacute;picos de la cocina totanera como la harina y la carne, principalmente por los embutidos que contiene, b&aacute;sicos en la gastronom&iacute;a regional.

La harina es una de las materias primas de menor coste que lleg&oacute; desde Oriente Medio. Su cultivo se difund&iacute; por todo el mundo y ha llegado a ser el cereal&nbsp; m&aacute;s importante y el m&aacute;s requerido.

La harina de trigo mezclada con agua y condimentada logra platos tan tradicionales como las&nbsp;migas&nbsp;o el Jallullo.

La carne, los llamados tropezones que suelen acompa&ntilde;ar a estas recetas, tienen como base la matanza del&nbsp;cerdo, una tradici&oacute;n muy antigua en el sureste espa&ntilde;ol.

Ingredientes para cuatro comensales

250 gr longaniza

250 gr morcillas secas

1 cebolla grande

Aceite de oliva

Pimienta en grano

1 cucharadita de piment&oacute;n

Harina

Sal

Jallullo

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yx147npd>

Jallullo

Ruralmur  
ruralmur@regmurcia.com  
<https://tinyurl.com/yx147npd>