

Gaspacho jumillano

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/558/gaspacho-jumillano>

Dirección: [Región de Murcia](#)



El municipio murciano de Jumilla cuenta con un plato de enorme tradición y muy personalizado: el gazpacho jumillano.

Ello es así porque de entre todo el amplio panorama de ingredientes que admite este plato, el gazpacho jumillano se compone de carne de caza (conejo, liebre o perdiz) y caracoles serranos, a los que se añade el tomillo y el romero como aromatizantes.

Por otro lado, su base es la "torta de gazpacho", una torta hecha con harina de trigo y agua sin levadura de sabor neutro, que encaja perfectamente con la carne y los caracoles, resultando un plato equilibrado, fuerte y delicioso.

Ingredientes para 4 comensales

Tortas de harina de trigo desmenuzadas 2 kg. de Carne de caza 1 cebolla 2 docenas de caracoles serranos 2 tomates naturales 1 pimiento Aceite Agua y sal

Modo de Elaboración

Paso 1: Lavar los caracoles

- El proceso de preparación de este plato empieza por introducir los caracoles serranos con abundante agua y sal con el fin de lavarlos y limpiarlos para que saquen la molla (carne), al menos un par de días antes.

Paso 2: Guisar las carnes

- Una vez hecho esto, se debe sofreír la carne de caza, bien liebre, conejo o perdiz, acompañada de unas rodajas de cebolla.

- Una vez que tenemos el sofrito, el siguiente paso consiste en echar la carne a una olla con agua,

Gaspacho jumillano

[Ruralmur](#)
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y63kbexf>

Gaspacho jumillano

[Ruralmur](#)
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y63kbexf>