

# Tartera caravaqueña

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/912/tartera-caravaquena>

Dirección: [Caravaca de la Cruz](#)



La Tartera Caravaqueña es una paletilla de la comarca del Noroeste, especialmente del Municipio de Caravaca de la Cruz, como su propio nombre indica.

El cordero es una carne que comenzaron a utilizar en sus recetas los pobladores de la Península Ibérica durante la Edad Media, y que fue adaptada en su totalidad a la gastronomía del sur de España. En Caravaca de la Cruz es muy típica la elaboración de este asado que tiene como principal función resaltar el sabor clásico del cordero lechal únicamente utilizando el tomillo autóctono de la zona. La base de esta estupenda calidad hay que buscarla en el suelo donde pastan las ovejas, un tapete lleno de tomillo y romero, con una raqueta pero finísima hierba que dan al animal una textura y un valor inigualable.

El cordero murciano, criado desde tiempo inmemorial en los campos de la Sierra de Caravaca, ha servido de regalo para reyes y emperadores, se ha guisado en los fogones de los palacios imperiales, en los conventos y, sobre todo, en los calderos de los pastores, en cuyo ámbito pastoril surgieron las mejores recetas.

Ingredientes para cuatro comensales

- 4 paletillas de cordero lechal
- 4 patatas grandes
- 1/2 de vaso de aceite de oliva
- 1 copa de vino blanco
- 1 cabeza de ajos

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>

Tartera caravaqueña

[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y2hmqo64>