

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://ruralmur.com/articulo/1043/hormigos>
Direccion: [Lorca](#)



La Región de Murcia es variada a la hora de elaborar un plato como este, una especie de gachamiga donde los "arreglos", como en las migas, dependen de las costumbres y tradiciones de cada lugar.

Si en Abanilla tienen la gacha tortillera, en Moratalla degustan el ajoarriero, o en otros pueblos murcianos disfrutaban de las sencillas gachas, en la zona del Bajo Guadalentén, con Lorca a la cabeza, confeccionan los hormigos o jallullos.

Ingredientes

Aceite 100 g de tocino 2 chorizos 4 morcillas (preferentemente secas) 4 dientes de ajo 1 bola o bola seca 1 cucharada de pimiento molido 1 l de agua 300 g de harina aproximadamente (hasta que se quede la masa espesa) sal

Preparación

Se comienza por sofreír el tocino la longaniza y las morcillas cortadas a trozos, junto con los ajos.

Cuando esté bien sofrito se añade un poco de agua, dejando hervir durante diez minutos y tras esta cocinada se añade la cantidad restante de agua, y antes de que comience de nuevo a hervir se va añadiendo la harina poco a poco, removiendo constantemente para que no se formen grumos.

Se deja cocer el preparado hasta que espese enteramente y ya estará listo para servir.

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>

Hormigos

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y2o7rsb2>