

Gacha Tortillera

Ruralmur

ruralmur2@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/406/gacha-tortillera>

Dirección: [Cieza](#)



Tanto las gachas como las migas son recetas muy populares que tienen una presentación distinta en cada punto geográfico de la Península. Harina, agua y aceite son la base de este plato, lo que se añade después depende tanto del gusto como de la imaginación y tradiciones de cada pueblo. Comida sencilla, siempre se dice que de pastores y para disfrutar un día de lluvia.

Una de las variedades de gachas que se elaboran en la Región de Murcia son las gachas tortilleras. Su consistencia queda a mitad de camino entre la gacha y la miga, y su sabor participa de una textura que se parece algo más a la miga, ya sea de harina o de pan. Ingredientes:

- Ajos secos o tiernos- Harina- Aceite- Agua- Sal y tropezones al gusto, longaniza, tocino, salchicha, morcilla etc.

Preparación

En una sartén se sofríen primeramente los ajos y las cebollas y una vez sofritos se retiran. Si se desea añadir al plato base tropezones de embutido o tiras de pimiento, deberán también sofrirse en este aceite y retirarse una vez estén preparados.

En la sartén donde hemos sofrido los ajos, retirado el sobrante de aceite, se verterá la harina y el agua, en una proporción de vaso de harina y vaso y medio de agua. La masa se dejará compactar un poco, como si se tratara de una tortilla, añadiendo el aceite que se había retirado de la sartén para que vaya dorando y

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>

Gacha Tortillera

Ruralmur
ruralmur2@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/yy37rcqp>