



El Jallullo forma parte de las tradicionales recetas que se elaboran en el Bajo Guadalentén y en el Municipio de Lorca. Este plato combina dos elementos típicos de la cocina totanera como la harina y la carne, principalmente por los embutidos que contiene, básicos en la gastronomía regional.

La harina es una de las materias primas de menor coste que llega desde Oriente Medio. Su cultivo se difundió por todo el mundo y ha llegado a ser el cereal más importante y el más requerido.

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

La carne, los llamados tropezones que suelen acompañar a estas recetas, tienen como base la matanza del cerdo, una tradición muy antigua en el sureste español.

Ingredientes para cuatro comensales

250 gr longaniza

250 gr morcillas secas

1 cebolla grande

Aceite de oliva

Pimienta en grano

1 cucharadita de pimentón

Harina

Sal

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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

Jallullo

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