



Comunidad Autónoma de la Región de Murcia

Esta comunidad, fundado en el año 825, se sitúa en el sudeste de la península Ibérica. Es un importante centro de tradición universitaria desde la fundación de la primera universidad en 1272.

Tiene también un patrimonio histórico-artístico, como su célebre Catedral o el patrimonio escultórico de Francisco Salzillo.

Además, el Consejo de Hombres Buenos de la Huerta de Murcia, el ejemplo de tribunal consuetudinario de regantes del Mediterráneo español, está declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.



Pastel de Carne Murciano

Para la masa:

- 1/2 kg de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de manteca
- 1/3 limón (su zumo)
- 400 g margarina especial para hojaldre
- 1 huevo

Para el relleno:

- 250 g de ternera
- 100 g de jamón
- 100 g de chorizo
- 100 g de panceta
- 2 tomates
- 2 pimientos verdes
- 2 huevos duros
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta



Modo de Elaboración

1. Colocar la harina en forma de volcán en un cuenco y en el centro añadir una pizca de sal, aceite y media taza de agua. Mezclar todo hasta lograr que la masa quede sin grumos y algo compacta.

2. Con un rodillo de madera, extender la masa muy finamente y cortar los ocho círculos (cuatro de bases y el resto de tapaderas). Doblar los bordes de los círculos base para colocar sobre ellos el relleno.

3. Picar el chorizo, la ternera, la panceta y el jamón y mezclar uniformemente. Salpimentar y dejar reposar. Picar finamente los pimientos verdes así como triturar y despepitar los tomates. Cocer los huevos y después trocearlos.

4. En una sartén con un poco de aceite sofreír los pimientos y los tomates. Cuando esté el sofrito, añadir el preparado de carne y rehogarlo. Dejar enfriar y posteriormente añadir los huevos duros.

5. Incorporar el relleno en el interior de los círculos de masa base y taparlos con los otros trozos de

Ruta Gastronómica de los vinos

Informaciones



La huerta murciana hace gala de poseer una de las tierras más fértiles de Europa. Se traduce en productos de la tierra de una calidad envidiable, y es el caso de sus famosos vinos con Denominación de Origen.

Esta ruta gastronómica puede resultar alquilar un coche que permita acceder a estas zonas vitivinícolas, que es como un espectáculo sobre los cultivos y la historia de estos caldos.

Desplazares por las zonas de Jumilla-Yecla-Bullas dónde se elaboran vinos desde tiempo inmemorial, existiendo además algunas referencias de la época de la dominación romana, como en el caso de la comarca de Bullas. Es en este lugar que se tiene las fiestas del vino

Jumilla esta otro de los grandes proveedores de vinos de la región murciana, con momentos importantes dedicados a la actividad vitivinícolas, como su Fiesta de la Vendimia.

Aquí, al igual que en Bullas, tiene de echar manos de las buenas viandas para disfrutar de esta ruta gastronómica de los Vinos de Murcia. Entre un buen montón de platos para disfrutar, destacamos el gazpacho jumillano, el mortirigüelo de cerdo de los días de matanza, la empanada de patatas y los postres dulces como los sequillos o los mantecados de cabellicos de ángel.

Y la ruta gastronómica de los vinos se termina por la ciudad de Yecla. Desde mediados del siglo XIX se consolida como un municipio agrícola dedicado mayoritariamente al cultivo de la vid.

Oficina de Turismo de Yecla

<http://www.yecla.es/>

Plaza Mayor, s/n, 30510 Yecla,
Murcia, Espagne

+34 968 75 41 04

Oficio de Turismo de Murcia

<http://www.murciaturistica.es>