

La gastronomía murciana, cada vez más apreciada

MICHIRONES Y PAVO CON ALBONDIGAS, LOS PLATOS MAS SOLICITADOS

Rica y muy variada es la gastronomía murciana. Y a ello contribuyen en buena forma los productos hortícolas de la tierra, así como los vinos de Jumilla, capaces de acompañar con el mayor de los delirios a cualquiera de nuestros platos típicos.

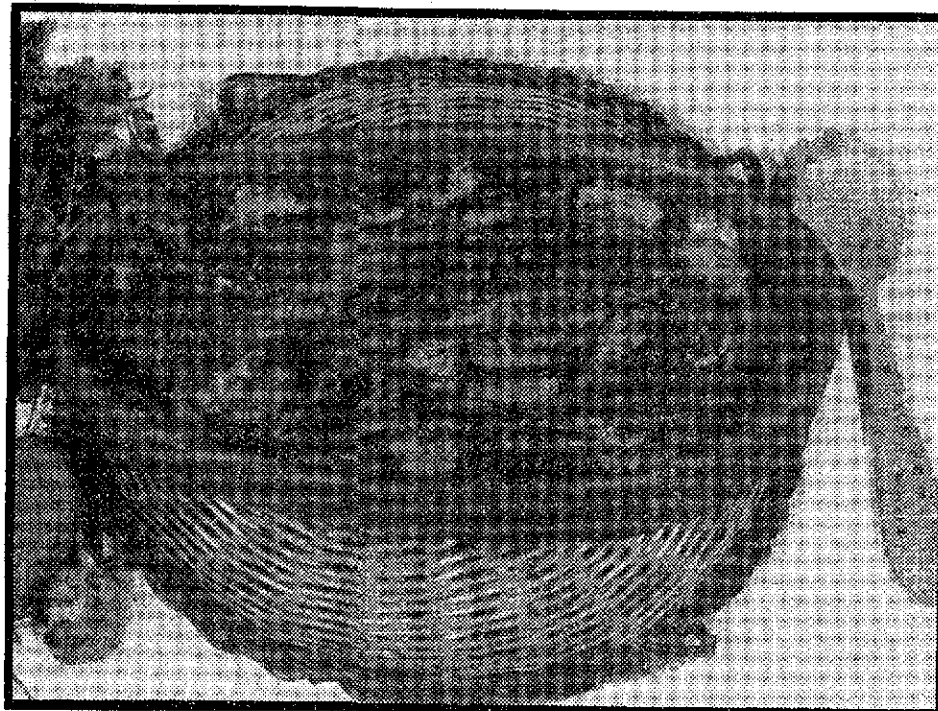
Que pregunten, si no, a tantos y tantos turistas, cuando reclaman michirones, "con un poquito de Jumilla, por favor", tan sólo porque algún otro visitante de Murcia les habló de lo ricos que estaban.

La menestra de hortalizas, pavo con albóndigas, guiso de trigo, los pescados del Mar Menor, y el popular pisto murciano, adornados con el singular retoque culinario de nuestros cocineros, saben de gran cantidad de adictos, tanto visitantes como amantes de su propia gastronomía.

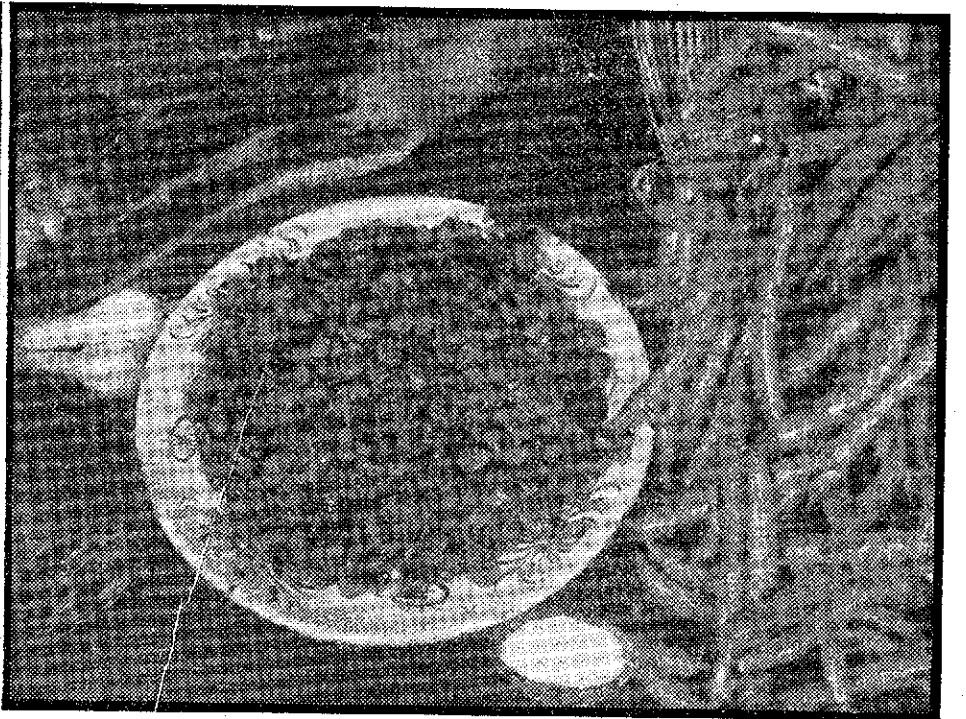
He aquí un menú, frecuente en un restaurante típico de la ciudad: ensalada murciana, cordero lechal asado a la murciana, vino jumillano con melocotón, y tocino de cielo. ¿Qué les parece?

J. G. C.

(Fotos cedidas por "Rincón de Pepe")



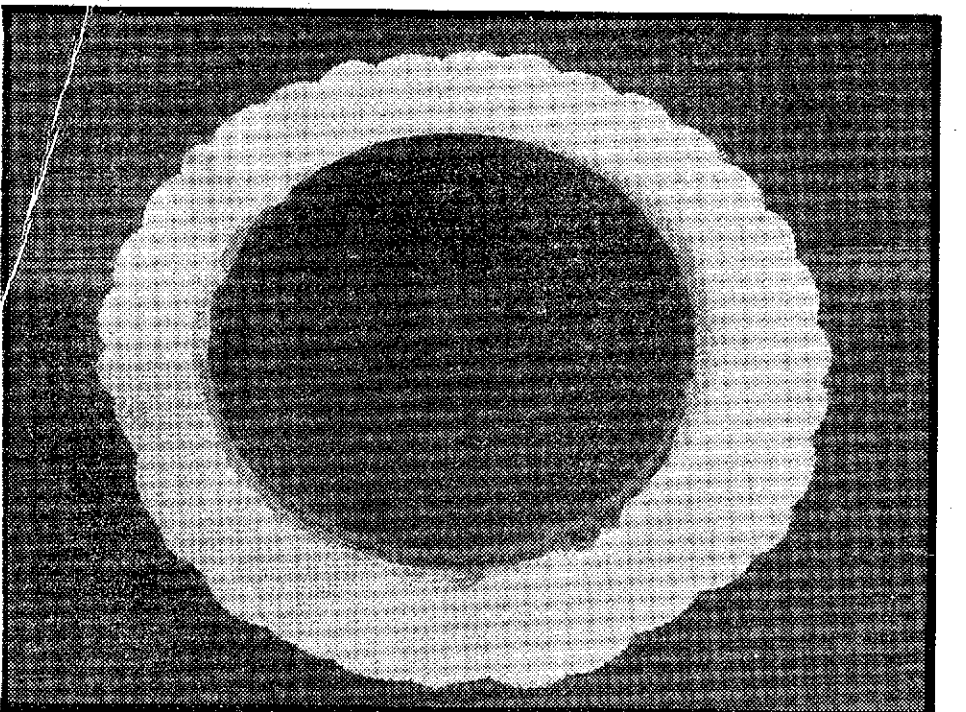
Cordero lechal asado a la murciana



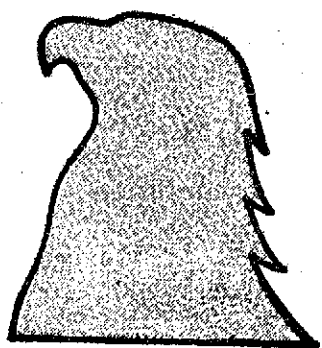
Habas con jamón



Menestra de hortalizas a la murciana



Tocino de cielo, postre típico



EL AGUILA

FABRICA DE CERVEZAS

APROVECHA PARA TESTIMONIAR UNA VEZ MAS SU RECONOCIMIENTO AL RAMO DE HOSTELERIA, BARES Y SIMILARES, POR SU SIMPATICA COLABORACION EN LA DIFUSION DE NUESTRA MARCA, DESEANDOLES EN EL DIA DE SU PATRONA TODA CLASE DE FELICIDADES.

DEPOSITO DIRECTO DE FABRICA

en el Km. 382 de la Carretera de
Madrid (Cabezo Cortado)
Teléfono 830456

que garantiza el
suministro de
cerveza a toda
la región

AGUILA DORADA

**CERVEZA
DE ESPAÑA**

