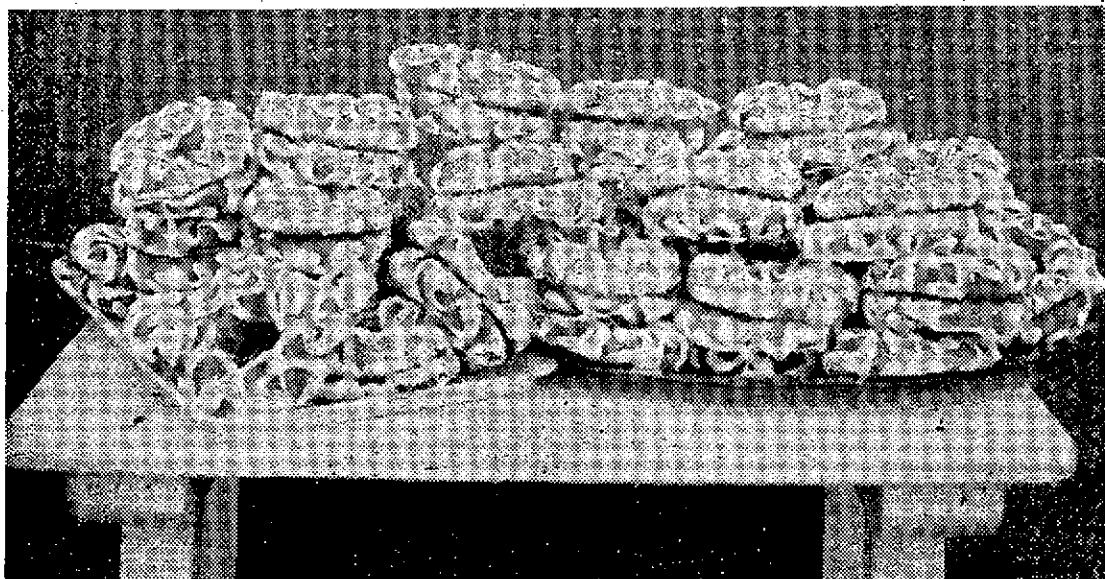


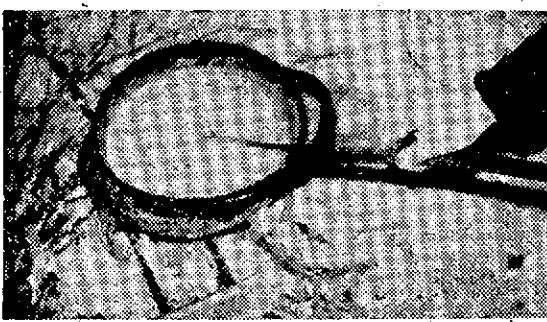
GASTRONOMIA JUMILLANA

EL GAZPACHO Y LAS GACHAS MIGAS, LO MAS TIPICO

(TAMBIEN SON FAMOSAS LAS
EMPAÑADAS DE PATATA)



LOS "SEQUILLOS", VARIEDAD REPOSTERA RIQUEZIMA



Así se hace el
gazpacho jumi-
llano, una varie-
dad del man-
chego.

Jumilla es mundialmente conocida por sus deliciosos vinos, extraídos de las variedades de uva Monastrel, de la Garnacha tintorera, o de la Cencibel, sin olvidar la Meseguera, la Airen o la Pedro Ximénez, pero nosotros no vamos a hablar de vinos. Nos vamos a ir a la materia sólida, en lo que Jumilla también goza con algunas muy particularísimas especialidades.

¿Quién no ha oido en alguna ocasión hablar del famoso gazpacho jumillano? Los ingredientes que se vierten en su elaboración son ya por separado un exquisito bocado. Así que no vean cómo resultaría la mezcla. El gazpacho jumillano es una variedad del manchego. Se prepara con unos buenos pichones, con caracoles del monte, los Mamados serranos, gordos y jugosos, y con carne de conejo o de liebre. Todo esto se cuece tras ser frito.

Por otra parte se prepara una torta a base de harina, sal y agua. Una vez conseguida la masa, se extiende sobre una losa y se le esparsen por encima algunas brasas. Luego de cocida la masa por el calor emanante de las brasas se la enyuelva para que se mantenga tierna y se la trocea. A continuación, tanto la carne como la torta troceada, se echa en una sartén y se deja hervir. Poco después estaremos en disposición de degustar el sabroso gazpacho en su jugo bien calentito.

Otra comida típica del pueblo, aunque esta se conoce en otros muchos lugares, es la de las gachas migas. Su preparación es bien sencilla. Harina, sal, ajos, aceite, agua y a darle vueltas a todo en la sartén se ha dicho.

EMPAÑADAS DE PATATA

También son famosas las empanadas de patata, aunque la época más apropiada para comerlas no es precisamente la actual, sino Semana Santa. El relleno de la empanada se hace a base de patata frita ya enfriada, atún, pimiento, perejil y píñones. La masa que cubre este relleno se

Se introduce el preparado en el horno y a esperar. Unas horas después el más exigente de los paladares se podrá deleitar con la degustación del "sequillo" jumillano.

CONTINUAR

elabora a base de harina, sal, dos tercios de agua y uno de aceite. La forma de estas empanadas suele ser ovalada.

Si nos adentramos en el terreno de la repostería jumillana no podemos menos que encontrarnos rápidamente con los típicos "sequillos". Se preparan a base de yemas de huevo, harina y aceite. Por encima se le echa una especie de merengue producto del batido de las claras de los huevos.



Pedro Navarro Bas TERRAZOS-MOSAICOS

FABRICA Y OFICINAS: Avda. San José, s/n. — Telf. 780341.
Apartado 42 — PARTICULAR: Avda. La Esperanza, 5
Teléfono 780909 — JUMILLA (Murcia)



TERRAZOS GONZALEZ, S. A.



CARRETERA DE YECLA S/N. - TELS. 780287-780008

JUMILLA (Murcia)