



**SEMANA SANTA  
DE MURCIA 2023 Y  
SU GASTRONOMÍA**



**MURCIA  
92.9 - 97.7**

*David Caneja*



# LA MODA



DE MARCA



DEL  
30% AL 70% DTO.

  
NikeFactoryStore

Pepe Jeans  
LONDON

.laugiezD

ADOLFODOMINGUEZ

PURIFICACION GARCIA

CLK POLO

POLINESIA

¡y muchas más!

# SALUDA

Nuevamente me es grato felicitar a ONDA CERO por el acierto que supone la edición de una Guía que facilita la información indispensable acerca de cada uno de nuestros desfiles procesionales y de las respectivas cofradías que los sacan a la calle.

La Semana Santa murciana aúna magistralmente devoción, arte, tradición y cultura, y tales realidades figuran representadas con hábil síntesis en esta fenomenal publicación. Mi más sincera gratitud por el esfuerzo dedicado a que, un año más, vea la misma vea luz.

Es mi deseo que todos, cofrades, público y visitantes, podamos disfrutar de la maravilla que supone una Murcia inundada durante diez días de imágenes sagradas, de túnicas coloristas, de sonidos de pasión, de cera y olor a primavera, de sabores de nuestra tierra; en definitiva, de esa mezcla de sentidos que tan genuinamente evoca el tiempo de Pasión que esta Guía pone al alcance del lector. ¡Feliz Semana Santa!



**JOSÉ IGNACIO  
SÁNCHEZ BALLESTA**

**Presidente del Real y  
Muy Ilustre Cabildo Superior  
de Cofradías de Murcia**

Un año más, he tenido el placer de seleccionar para ustedes una pequeña recopilación de recetas para ilustrar esta Guía de la Semana Santa Murciana. Recetas caseiras sencillas y variadas que espero se animen a probar y les proporcionen maravillosos momentos “mesa y mantel” con los que ustedes más quieren.

Por mi parte, el mundo de la Gastronomía, cocina y recetas, durante todos estos años, sólo ha sido fuente de felicidad y gozo.

Al frente de [www.cuchillitoytenedor.com](http://www.cuchillitoytenedor.com), como colaboradora de Onda Cero Murcia en su sección de Gastronomía y, más recientemente, compartiendo a diario vídeo recetas con mis seguidores en Instagram @maryluzpineiro y, por supuesto, con la publicación de mi primer libro “Cocina Murciana 101 Recetas”, sólo puedo decir, que mi ilusión y agradecimiento hacia Murcia, los murcianos y sus tradiciones siguen acrecentándose cada día más.

Viva Murcia!! Viva la Semana Santa murciana!!!



**MARY LUZ PIÑEIRO**

**Editora y redactora de  
[www.cuchillitoytenedor.com](http://www.cuchillitoytenedor.com)**

**Autora de “Cocina Murciana  
101 recetas”**

# VIERNES DE DOLORES

31 de Marzo de 2023

## ITINERARIO

— 19,00 h	<	Iglesia de San Nicolás
— 19,30 h	<	San Pedro
— 20,15 h	<	Cardenal Belluga
— 20,45 h	<	Santo Domingo
— 21,15 h	<	Julián Romea
— 21,45 h	<	San Bartolomé
— 22,15 h	<	Plaza de las flores
— 22,30 h	<	San Pedro
— 23,00 h	<	Iglesia de San Nicolás



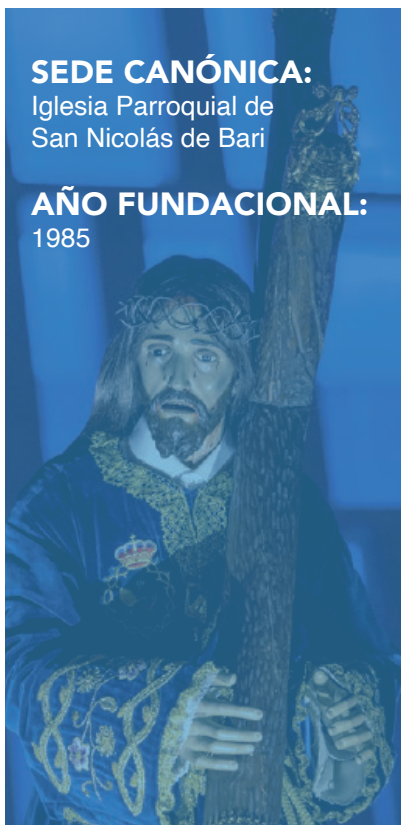
**REAL Y VENERABLE  
COFRADÍA DEL  
SANTÍSIMO CRISTO  
DEL AMPARO Y MARÍA  
SANTÍSIMA DE LOS  
DOLORES**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de  
San Nicolás de Bari

## AÑO FUNDACIONAL:

1985



## PASOS

- 1** **ÁNGEL DE LA PASIÓN.**  
*Rafael Roses Rivadavia. 1996.*
- 2** **SAGRADA FLAGELACIÓN**  
*José Hernández Navarro. 1994-1996.*
- 3** **JESÚS ANTE PILATOS**  
*Antonio Labaña Serrano. 1991-1994.*
- 4** **JESÚS DEL GRAN PODER**  
*Atribuido a Nicolás de Bussy y Mignan. 1693.*
- 5** **ENCUENTRO EN EL CAMINO DEL CALVARIO**  
*Gregorio Fernández-Henarejos Martínez. 1996.*
- 6** **SAN JUAN**  
*Gregorio Fernández-Henarejos Martínez. 2001.*
- 7** **MARÍA SANTÍSIMA DE LOS DOLORES**  
*Atribuida a Francisco Salzillo y Alcaraz. 1741.*
- 8** **SANTÍSIMO CRISTO DEL AMPARO**  
*Atribuido a Francisco Salzillo y Alcaraz. 1739.*

### ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo, Santa Catalina



# MANZANO

## ACEITES DE OLIVA



Sabor  
en su  
mesa



# SÁBADO DE PASIÓN

1 de abril de 2023



**COFRADÍA  
DEL SANTÍSIMO  
CRISTO DE LA FE**

**SEDE CANÓNICA:**

Iglesia Parroquial de  
San Francisco de Asís

**AÑO FUNDACIONAL:**

1999

## ITINERARIO

— 18,00 h	<	San Francisco de Asís
— 19,00 h	<	Trapería
— 19,45 h	<	Cardenal Belluga
— 20,45 h	<	Julián Romea
— 21,45 h	<	Santa Clara
— 22,15 h	<	San Francisco de Asís

## PASOS

1

### SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES

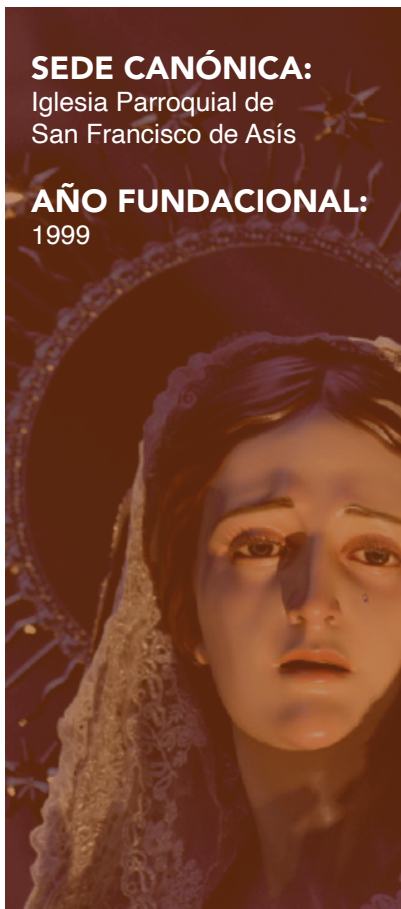
*Antonio Jesús Yuste Navarro.  
2014.*

2

### SANTÍSIMO CRISTO DE LA FE

*Antonio Fernández Dorrego.  
Hacia 1959.*

► **PASOS DE EMERGENCIA:**  
Santo Domingo, Santa Clara



## POTAJE DE ACELGAS Y ARROZ

### INGREDIENTES:

2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen, medio pimiento rojo, 1 manojo de perejil fresco, 1 cebolla, 2 tomates maduros, media cucharadita de café de cominos, 1 guindilla, sal, pimienta negra molida, 1 manojo de acelgas, 300 g. de habichuelas cocidas, 100 g. de arroz redondo, caldo vegetal, 2 dientes de ajo, 1 cucharada soperas de pimentón dulce y 50 g. de almendras.

### ELABORACIÓN:

1. Ponemos en una cazuela amplia el aceite de oliva, el pimiento rojo picado muy menudito, el perejil fresco picado y la cebolla cortada en pequeños cubitos.
2. Cocinamos a fuego medio removiendo con la cuchara de palo, hasta que la cebolla comience a dorar.
3. Añadimos los tomates maduros, sin piel troceados y cocinamos hasta que estén bien fritos.
4. Añadimos el pimentón dulce y la guindilla, mezclamos bien y damos unas vueltas.
5. Añadimos 1 litro y medio de caldo vegetal (o agua) y ponemos las acelgas limpias y cortadas en trozos.
6. Añadimos sal y pimienta negra molida (al gusto) y cocinamos durante 20 minutos.
7. Hacemos un majado en el mortero o picadora con los cominos, los dientes de ajo, un poco de caldo vegetal y las almendras.
8. Agregamos este majado a la cazuela con las acelgas y seguimos cocinando.
9. Añadimos algo más de caldo vegetal o agua si fuese necesario y en cuánto hierva de nuevo, ponemos el arroz y las habichuelas cocidas. Mezclamos y cocinamos hasta que el arroz esté en su punto (18-20 minutos).
10. Dejamos reposar el potaje y servimos en platos soperos.



*¡Absolutamente  
irresistible!*

# SÁBADO DE PASIÓN

1 de abril de 2023



**MUY ILUSTRE Y  
VENERABLE COFRADÍA  
DEL SANTÍSIMO CRISTO  
DE LA CARIDAD**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia de Santa Catalina  
de Alejandría

## AÑO FUNDACIONAL:

1993



## ITINERARIO

— 20,00 h	<	Iglesia de Santa Catalina
— 20,30 h	<	Martínez Tornel
— 21,00 h	<	Cardenal Belluga
— 21,30 h	<	Trapería
— 22,00 h	<	Santa Clara
— 22,30 h	<	Santa Gertrudis
— 23,15 h	<	Iglesia de Santa Catalina

## PASOS

- 1** LA ORACIÓN EN EL HUERTO  
*Arturo Serra Gómez. 1996-2020.*
- 2** LA FLAGELACIÓN  
*José Hernández Navarro. 2007-2019.*
- 3** LA CORONACIÓN DE ESPINAS  
*José Hernández Navarro. 2009-2013.*
- 4** NUESTRO PADRE JESÚS CAMINO DEL CALVARIO.  
*Manuel Ardil Pagán. 1999.*
- 5** SANTA MUJER VERÓNICA  
*José Hernández Navarro. 2003.*
- 6** EL EXPOLIO DE CRISTO  
*Ramón Cuenca Santo. 2021.*
- 7** SAN JUAN  
*Ramón Cuenca Santo. 2013.*
- 8** MARÍA DOLOROSA  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1742.*
- 9** SANTÍSIMO CRISTO DE LA CARIDAD  
*Rafael Roses Rivadavia. 1994.*

### ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo, Santa Clara



## SALMÓN A LA NARANJA

### INGREDIENTES:

4 lomos de salmón, 2 dientes de ajo, 3 cebolletas tiernas, 2 naranjas buenas, 1 limón, sal, hierbas provenzales, perejil fresco, orégano y aceite de oliva virgen. Tomatitos cherry asados con orégano, unos dientes de ajo chascados y un hilito de aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

1. En una sartén o cazuela antiadherente con tapa, ponemos 2 c. soperas de aceite de oliva virgen, 2 dientes de ajo chascados y las cebolletas tiernas cortadas en juliana.
2. Añadimos sal y cocinamos hasta que comiencen a dorar.
3. Agregamos 4-5 rodajas de naranja y 2 de limón, el zumo de 1 naranja (2 si tiene poco), 1 cucharada sopera de orégano, otra de hierbas provenzales y perejil fresco picado.
4. Cocinamos a fuego lento hasta que la salsa se reduzca casi del todo y la cebolla presente un color morenito.
5. Añadimos entonces los lomos de salmón salpimentados y los colocamos con la piel hacia abajo. Les ponemos hierbas provenzales y perejil.
6. Tapamos la sartén o cazuela y dejamos cocinar a fuego muy lento. Dando la vuelta a los lomos de salmón y cocinando hasta que estén en su punto.
7. Servimos el pescado, acompañado de la cebolla y naranja doraditas, los cherrys asados y aguacate con rúcula.

Es un espectáculo de sabor y ya veis lo súper fácil que resulta.

A disfrutar!!!!

JUMILLA  
BODEGAS SIBVANO GARCIA

*Marida con Vinahonda Rosado,  
Bodegas Sibvano Garcia  
Los matices cítricos casarán con  
naucka alegría con este vino fresco  
de Monastrell que se bebe bien frío.*



*¡Súper saludable,  
de sencilla y divertida  
elaboración!*

# DOMINGO DE RAMOS

2 de abril de 2023



PONTIFICA, REAL  
Y MUY VENERABLE  
COFRADÍA DEL  
SANTÍSIMO CRISTO DE  
LA ESPERANZA, MARÍA  
SANTÍSIMA DE LOS  
DOLORES Y DEL SANTO  
CELO POR  
LA SALVACIÓN DE  
LAS ALMAS

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de  
San Pedro Apóstol

## AÑO FUNDACIONAL:

1954 (1754)

## ITINERARIO

— 18,00 h	<	Iglesia de San Pedro
— 18,30 h	<	Martínez Tornel
— 19,00 h	<	Cardenal Belluga
— 19,30 h	<	Trapería
— 20,00 h	<	Santa Clara
— 21,00 h	<	San Bartolomé
— 21,30 h	<	Gran Vía Escultor Salzillo
— 22,30 h	<	Iglesia de San Pedro

## PASOS

- 1 **DEJAD QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN A MÍ**  
*Francisco Liza Alarcón. 2009.*
- 2 **ARREPENTIMIENTO Y PERDÓN DE SANTA MARÍA MAGDALENA.** *Francisco Liza Alarcón y Antonio Castaño Liza. 1983-2014.*
- 3 **ENTRADA DE JESÚS EN JERUSALÉN**  
*José Hernández Navarro. 1984-1987.*
- 4 **SAN PEDRO ARREPENTIDO**  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1780.*
- 5 **NUESTRO PADRE JESÚS NAZARENO DE LA PENITENCIA.** *Santiago Baglietto y Gierra. 1817.*
- 6 **SAN JUAN EVANGELISTA**  
*Antonio Castaño Liza. 2017.*
- 7 **MARÍA SANTÍSIMA DE LOS DOLORES**  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. Hacia 1756.*
- 8 **SANTÍSIMO CRISTO DE LA ESPERANZA**  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1755.*

## ► PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo,  
Gran Vía Escultor Salzillo



Asociado a  
**euromadi**



**Profesionales desde 1966**

**ALMACENES**

**Cedisma**

**s.l.**

**PERFUMERÍA  
Y  
DROGUERÍA**

**VENTA A  
PARTICULARES Y  
MAYORISTAS**

**Polígono Industrial Cabezo Cortado.  
Espinado ( Murcia )**

**LUNES A VIERNES :**

**8.00 H A 19:00 H**

**SÁBADOS :**

**8:00 H A 13:00 H**

# LUNES SANTO

3 de abril de 2023



**REAL, ILUSTRE Y MUY  
NOBLE COFRADÍA DEL  
SANTÍSIMO CRISTO  
DEL PERDÓN**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de  
San Antolín Mártir

## AÑO FUNDACIONAL:

1896 (1600)

## ITINERARIO

— 19,00 h	<	Iglesia de San Antolín
— 20,15 h	<	Cardenal Belluga
— 21,15 h	<	Julián Romea
— 22,15 h	<	Gran Vía Escultor Salzillo
— 23,00 h	<	Iglesia de San Antolín

## PASOS

- 1** **ÁNGELES DE LA PASIÓN.**  
*José Hernández Navarro. 2012.*
- 2** **GETSEMANÍ**  
*José Hernández Navarro. 1996.*
- 3** **EL PRENDIMIENTO**  
*José Sánchez Lozano. 1947-1948.*
- 4** **JESÚS ANTE CAIFÁS.** *Damián Pastor y Micó, 1897 y Salvador Castillejos, 1944.*
- 5** **LA FLAGELACIÓN**  
*José Sánchez Lozano. 1945.*
- 6** **LA CORONACIÓN DE ESPINAS**  
*José Hernández Navarro. 1982.*
- 7** **ENCUENTRO EN LA VÍA DOLOROSA**  
*José Sánchez Lozano. (Cristo) 1948 y Miguel Martínez Fernández (Virgen y San Juan) 1924.*
- 8** **LA VERÓNICA**  
*Francisco Toledo Sánchez. 1954.*
- 9** **EL ASCENDIMIENTO**  
*José Hernández Navarro. 1988.*
- 10** **SANTÍSIMO CRISTO DEL PERDÓN**  
*Francisco Salzillo, Roque López y Sánchez Araciel. Ss. XVIII-XIX.*
- 11** **VIRGEN DE LA SOLEDAD**  
*José Sánchez Lozano. 1943.*

### ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo,  
Gran Vía Escultor Salzillo

## NÍSCALOS CON LANGOSTINOS

### INGREDIENTES:

1 cebolla dulce, 3 dientes de ajo, 1/2 pimiento rojo y 1/2 verde, 1 tomate maduro, 1 c. de postre de pimentón ahumado, 2 c. soperas de salsa de tomate, 2 c. soperas de aceite de oliva virgen, 300 g. de níscalos, sal al gusto, caldo de verduras (1 litro), 250 g. de langostinos cocidos y 1 bote grande de habones en conserva.

### ELABORACIÓN:

1. Haz un sofrito con el aceite, la cebolla, ajo, tomate maduro y pimientos picados menuditos. Añade algo de agua si ves que se queda seco.
2. Agrega los níscalos troceados a tu gusto, sal y el pimentón. Saltea y mezcla bien. Añade la salsa de tomate y agrega caldo de verduras hasta casi cubrir. Luego añade los langostinos cocidos y cocina todo junto 5 minutos.
3. Por último, agrega las legumbres (habones) escurridas y da un nuevo hervor. Apaga y deja reposar. Sirve en plato sopero.

**JUMILLA**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL  
PRESENCIAL

*Marida con Exodo Roble,  
Bodegas Delampa*

*¡Deja que Jumilla te sorprenda con este plato tan diferente y sugerente!*



*¡Placer  
gastronómico!*

**ENAE**  
International Business School

**35** años  
impulsando  
el talento

**El lugar donde el talento  
y las oportunidades  
se encuentran**



¿Por qué  
**ENAE?**

**Learning by doing:**

*Aprenderás en un contexto real*

Live Class / Presencial / Semipresencial

El 87% de nuestros alumnos encuentra  
trabajo el primer año



Entre las mejores  
escuelas de negocios  
Ranking 2022.

Forbes

VERY GOOD



QS

Beca del

**20%\***

\*Si haces la matrícula antes  
del 30 de mayo de 2023

Más información:

968 899 899

[www.enaes.es](http://www.enaes.es)



# MARTES SANTO

4 de abril de 2023



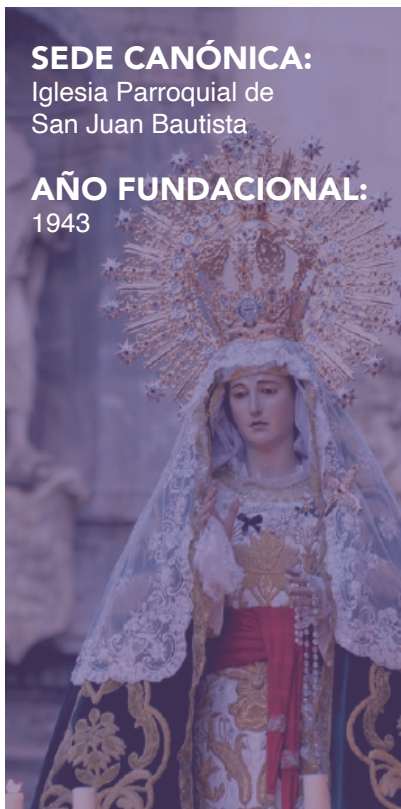
**HERMANDAD  
DE ESCLAVOS DE  
NUESTRO PADRE  
JESÚS DEL RESCATE  
Y MARÍA SANTÍSIMA  
DE LA ESPERANZA**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de  
San Juan Bautista

## AÑO FUNDACIONAL:

1943



## ITINERARIO

— 19,00 h	<	Iglesia de San Juan Bautista
— 19,45 h	<	Cardenal Belluga
— 20,15 h	<	Trapería
— 20,45 h	<	Cetina
— 21,45 h	<	Iglesia de San Juan Bautista

## PASOS

1

### CRUZ GUÍA

*Vicente Segura Calls.  
1955.*

2

### MARÍA SANTÍSIMA DE LA ESPERANZA

*José Sánchez Lozano.  
1948.*

3

### NUESTRO PADRE JESÚS DEL RESCATE

*Anónimo.  
S. XVII.*

### ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Trapería, Cetina



# Semana Santa 2023

Tradición; Pasión; Valores que nos unen.



# MARTES SANTO

4 de abril de 2023



**PONTIFICIA, REAL,  
HOSPITALARIA Y  
PRIMITIVA ASOCIACIÓN  
DEL SANTÍSIMO CRISTO  
DE LA SALUD**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de  
San Juan de Dios

## AÑO FUNDACIONAL:

1957

## ITINERARIO

- 19,45 h < Iglesia de San Juan de Dios
- 20,45 h < Cardenal Belluga
- 21,15 h < Trapería
- 21,45 h < Santo Domingo
- 22,45 h < Iglesia de San Juan de Dios

## PASOS

1

**NUESTRO PADRE JESÚS  
DE LA MERCED**

*Nicolás Salzillo y Gallo. 1713-1725.*

2

**MARÍA CONSUELO  
DE LOS AFLIGIDOS**

*Francisco Javier López del Espino. 2018.*

3

**SAN JUAN  
EVANGELISTA**

*Roque López López. 1791.*

4

**SANTÍSIMA VIRGEN  
DEL PRIMER DOLOR**

*Francisco Salzillo y Alcaraz. Hacia 1740.*

5

**SANTÍSIMO CRISTO  
DEL LA SALUD**

*Atribuido a Gutierre Gierero. Ss. XV-XVI.*

## ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Trapería, Cetina



## MEJILLONES A LA MARINERA

### INGREDIENTES:

2-3 c. soperas de aceite de oliva virgen, 1 cebolla dulce, 1 pimiento rojo, 2 dientes de ajo, sal al gusto, 2 hojas de laurel, 1 manojo de perejil o cilantro fresco, 1 guindilla, 150 ml. de vino blanco, 200 ml. de salsa de tomate, 1 c. de postre de pimentón dulce, 300 ml. de caldo de verduras, 1 1/2 kg. de mejillones y un poco de cebollino.

### ELABORACIÓN:

1. Picamos la cebolla, ajo y pimiento. Lo ponemos en una sartén con el aceite y añadimos sal, cilantro o perejil, laurel y 1 guindilla.
2. Cocinamos y añadimos el vino blanco, dejamos evaporar y luego añadimos 1 cucharada de postre de pimentón dulce. Cocinamos un minuto, moviendo con la cuchara de palo y agregamos la salsa de tomate. Mezclamos bien y agregamos el caldo de verduras.
3. Cocinamos y dejamos reducir la salsa unos 10 minutos a fuego medio. Probamos una cucharada, y, cuando veamos que la cebolla y pimiento están tiernos, es el momento de añadir a la cazuela los mejillones bien limpios.
4. Tapamos y vamos retirando los mejillones a un plato aparte a medida que se vayan abriendo.
5. Dejamos reducir la salsa 5-6 minutos más e incorporamos a la cazuela de nuevo nuestros mejillones. Mezclamos con su salsa, espolvoreamos cebollino picado y... Ya los tenemos listos para servir.

  
*Marida con Pino Doncel blanco,  
Bodegas Bleda*  
*Toda la chispa de la Sauvignon blanc  
para disfrutar de este plato.*



*¡Digno de la  
mejor celebración!*



Imprimimos los mejores recuerdos  
de la Semana Santa de Murcia

968 801 779  
info@graficassanmar.es  
www.grficassanmar.es

# MIÉRCOLES SANTO

5 de abril de 2023



**REAL, MUY ILUSTRE,  
VENERABLE Y  
ANTIQUÍSIMA  
ARCHICOFRADÍA DE  
LA PRECIOSÍSIMA  
SANGRE DE NUESTRO  
SEÑOR JESUCRISTO**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Arciprestal de  
Ntra. Sra. del Carmen

## AÑO FUNDACIONAL:

1411

## ITINERARIO

- 18,00 h < Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen
- 19,00 h < Cardenal Belluga
- 20,00 h < Santa Clara
- 21,00 h < Santa Catalina
- 21,30 h < Martínez Tornel
- 22,00 h < Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen

## PASOS

- 1** SAN VICENTE FERRER  
*Ramón Cuenca Santo. 2011.*
- 2** LA SAMARITANA  
*Roque López López. 1799.*
- 3** JESÚS EN CASA DE LÁZARO  
*José Hernández Navarro. 1985.*
- 4** EL LAVATORIO  
*Juan González Moreno. 1952.*
- 5** LA NEGACIÓN DE SAN PEDRO. *Nicolás de Bussy y Mignan y José Hernández Navarro.*
- 6** EL PRETORIO  
*Nicolás de Bussy y Mignan 1696; José Sánchez Lozano 1945 y Ramón Cuenca Santo 2011.*
- 7** LAS HIJAS DE JERUSALÉN  
*Juan González Moreno. 1956.*
- 8** EL CRISTO DE LAS PENAS  
*José Hernández Navarro. 1986.*
- 9** SANTÍSIMO CRISTO DE LA SANGRE  
*Nicolás de Bussy y Mignan. 1693.*
- 10** SAN JUAN  
*Juan Dorado Brisa. 1905.*
- 11** LA DOLOROSA  
*Roque López López. 1787.*

## ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Trajería, Gran Vía Escultor Salzillo

# pujante

*Sabores que te cuidan*



*Las mejores cosas  
se disfrutan en familia.*



[www.pujante.com](http://www.pujante.com)



# JUEVES SANTO

6 de abril de 2023



**REAL, MUY ILUSTRE,  
VENERABLE Y  
ANTIQUÍSIMA  
ARCHICOFRADÍA DE LA  
PRECIOSÍSIMA SANGRE  
DE NUESTRO SEÑOR  
JESUCRISTO**

**PROCESIÓN DE  
LA SOLEDAD  
DEL CALVARIO**

**SEDE CANÓNICA:**

Iglesia Arciprestal de  
Ntra. Sra. del Carmen

**AÑO FUNDACIONAL:**

1980

## ITINERARIO

— 18,30 h	<	Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen
— 19,00 h	<	Puente viejo
— 19,30 h	<	Plaza de las flores
— 20,00 h	<	San Bartolomé
— 20,30 h	<	Glorieta de España
— 21,30 h	<	Iglesia de Ntra. Sra. del Carmen

## PASOS

1

**JESÚS DE LA  
REDENCIÓN**

*Antonio Jesús Yuste Navarro. 2017.*

2

**CRISTO DEL AMOR  
EN LA CONVERSIÓN  
DEL BUEN LADRÓN**

*José Hernández Navarro. 2011-2016.*

3

**NUESTRA SEÑORA DE LA  
SOLEDAD DEL CALVARIO**

*Antonio Campillo Párraga. 1985.*

▶ **PASOS DE EMERGENCIA:**

Gran Vía Escultor Salzillo

# SENTIR, VIVIR Y DISFRUTAR *tu hogar.*



## Rosa & Porta

expertos inmobiliarios



### Consultanos

Nuestros asesores le indicaran la solución para usted.



### Gran Variedad

Contamos con una gran variedad de inmuebles para adaptarnos a sus necesidades.



### iDisfruta!

Disfruta de tu nuevo hogar, vivienda o local.

## Sobre Nosotros

Estamos para ayudarte, no importa si buscas vender una casa, comprar o alquilar tu hogar.

## ¿Por qué escogernos?

Tras 24 años de experiencia podemos decir con mucha satisfacción que hacemos tangibles los sueños de las familias.

## iPonte en Contacto!

Estamos encantados de poder ayudarte. Ponte en contacto con nosotros para poder poner toda nuestra experiencia a tu servicio.



Plaza Tringular,10.Bajo  
30009 Murcia



Avda.de Granada,21.Bajo  
30500 Molina de Segura



968 98 93 83



rosayporta.com



# JUEVES SANTO

6 de abril de 2023



**COFRADÍA DEL  
SANTÍSIMO CRISTO  
DEL REFUGIO**

**PROCESIÓN  
DEL SILENCIO**

**SEDE CANÓNICA:**

Iglesia Parroquial de  
San Lorenzo Mártir

**AÑO FUNDACIONAL:**

1942



## ITINERARIO

— 22,00 h	<	Iglesia Parroquial de San Lorenzo
— 22,30 h	<	Santo Domingo
— 23,30 h	<	Cardenal Belluga
— 00,00 h	<	Iglesia Parroquial de San Lorenzo

## PASO

1

**SANTÍSIMO CRISTO  
DEL REFUGIO**

*Anónimo. S. XVI.*

► **PASOS DE EMERGENCIA:**  
Santo Domingo

# MOUSSAKA

## INGREDIENTES:

2 berenjenas, 3 patatas medianas, 400 g. de carne de cordero, ternera o mezcla picada, medio vaso de vino blanco, salsa de tomate de calidad, 1 cebolla grande, 1 diente de ajo, aceite de oliva, sal, pimienta, romero, orégano, albahaca, 300 ml. de leche, nuez moscada, sal y pimienta al gusto, 3 cucharadas soperas de harina y una nuez de mantequilla.

## ELABORACIÓN:

Bechamel: Ponemos en una sartén 1 cucharada de aceite y una nuez de mantequilla. Agregamos la harina y mezclamos bien con una cuchara de madera, cocinándola durante un minuto. Agregamos la nuez moscada, la sal y la leche, removiendo constantemente con unas varillas pequeñas y cocinando a fuego lento hasta que la bechamel espese. Reservamos.

1. Cortamos en rodajas finitas las berenjenas, las salamos y las ponemos en un escurridor de verduras para que pierdan su líquido.
2. Retiramos la piel a las patatas, las cortamos en rodajas finas y las freímos en abundante aceite caliente. Las escurrimos sobre papel absorbente.
3. Picamos menudita la cebolla y el ajo y los pochamos con un poco de aceite en una sartén. Cuando estén bien pochados, agregamos el vino blanco y dejamos evaporar. Luego añadimos la carne picada salpimentada y las hierbas aromáticas. Cocinamos hasta que esté jugosa y en su punto, sin que se seque demasiado.
4. Agregamos 3 cucharadas de buena salsa de tomate, mezclamos y reservamos.
5. Secamos las rodajas de berenjena con papel absorbente y las freímos en abundante aceite caliente, escurriéndolas sobre papel para retirarles el aceite sobrante.
6. Montaje de la moussaka: sobre el fondo de la bandeja colocamos las patatas, seguidas de las berenjenas, salsa de tomate, la carne, berenjenas de nuevo y bechamel.
7. Rallamos parmesano y espolvoreamos la bechamel. Gratinamos unos minutos.

JUMILLA  
ANIVERSARIO 100 años  
PROTEGIDA

*Marida con Mainetes  
Petit Verdot*  
*Un vino distinto, de una uva  
muy especial, guiará la estructura  
de este plato y ¡lo llevará muy alto!*



*¡Receta sencilla  
y deliciosa!*

# VIERNES SANTO

7 de abril de 2023



REAL Y MUY ILUSTRE  
COFRADÍA DE NUESTRO  
PADRE JESÚS  
NAZARENO

SEDE CANÓNICA:

Iglesia de Jesús

AÑO FUNDACIONAL:

1600



## ITINERARIO

— 08,00 h	<	Iglesia de Jesús
— 09,00 h	<	San Pedro
— 09,45 h	<	Cardenal Belluga
— 10,15 h	<	Santo Domingo
— 11,15 h	<	San Bartolomé
— 11,45 h	<	Plaza de las flores
— 13,00 h	<	Iglesia de Jesús

## PASOS

1 LA SANTA CENA  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1761.*

2 LA ORACIÓN EN EL HUERTO  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1754.*

3 EL PRENDIMIENTO  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1763.*

4 LOS AZOTES  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1777.*

5 LA VERÓNICA  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1756.*

6 LA CAÍDA  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1752.*

7 NUESTRO PADRE JESÚS NAZARENO  
*Anónimo. H. 1600.*

8 APÓSTOL SAN JUAN  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1756.*

9 LA DOLOROSA  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1755.*

### ► PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo,  
Gran Vía Escultor Salzillo



## PASTEL DE VERDURAS AL HORNO

### INGREDIENTES:

1 cebolla dulce, 250 g. de calabacín, 150 g. de piquillos en conserva, 1 diente de ajo, 175 g. de calabaza, 2 c. sopas de aceite de oliva virgen, 4 huevos L, sal al gusto, 1 c. postre de ajo picado y otra de hierbas provenzales.

### ELABORACIÓN:

1. Saltea el ajo y cebolla con el aceite 1 minuto. Añade las demás verduras con sal al gusto, el ajo picado y las hierbas provenzales. Cocina 10 minutos, removiendo constantemente.
2. Deja templar y tritura junto con los huevos. Vierte en un molde engrasado y forrado con papel vegetal y mete al horno precalentado a 180 grados en un baño María.
3. Hornea durante 35 minutos y luego retira del horno. Deja templar y luego desmolda y conserva en frío hasta su consumo. A disfrutar!!!



*¡Cero grasas,  
y todo sabor!*

  
*Marida con Honor. Vera Menastrell, Bodegas Juan Gil  
Tanto caliente como frío,  
¡pruébalo con este vino joven  
que les gustará a todos!*

de sc an so  
desycon

Pol. Ind. El Arreaque.  
C/ Ramón de la Sagra, 24. Mula ( Murcia )  
Tel : 968 662 873

[www.descansodesycon.com](http://www.descansodesycon.com)

# VIERNES SANTO

7 de abril de 2023



REAL, MUY ILUSTRE  
Y VENERABLE  
COFRADÍA DE  
SERVITAS DE  
MARÍA SANTÍSIMA  
DE LAS ANGIUSTIAS



REAL Y MUY  
ILUSTRE COFRADÍA  
DEL SANTO  
SEPULCRO DE  
NUESTRO SEÑOR  
JESUCRISTO

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia parroquial de  
San Bartolomé-Santa María

## AÑO FUNDACIONAL:

1755

## PASOS

1 ANGEL SERVITA. SAN GABRIEL  
*Vicente Hernández Couquet. 1858.*

2 MARÍA SANTÍSIMA DE LAS ANGIUSTIAS  
*Francisco Salzillo y Alcaraz. 1739.*

### ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Santo Domingo

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia parroquial de  
San Bartolomé-Santa María

## AÑO FUNDACIONAL:

Anterior a 1595

## PASOS

1 SANTÍSIMO CRISTO DE SANTA CLARA  
LA REAL. *Francisco Salzillo y Alcaraz.*

2 SANTÍSIMA VIRGEN DE LA AMARGURA  
*Juan González Moreno. 1946.*

3 SANTO SEPULCRO  
*Juan González Moreno. 1941.*

4 SAN JUAN EVANGELISTA  
*Juan González Moreno. 1952.*

5 SANTÍSIMA VIRGEN DE LA SOLEDAD  
*Anónimo. S. XVII.*

## ITINERARIO

— 19,00 h < Iglesia de  
San Bartolomé

— 19,30 h < Santa  
Gertrudis

— 20,00 h < Santo  
Domingo

— 20,30 h < Cardenal  
Belluga

— 21,00 h < Sol

— 21,30 h < Iglesia de  
San Bartolomé



# Cartagena

Semana Santa 2023

Del 31 de marzo al 9 de abril

Declarada de Interés Turístico Internacional



Ayuntamiento  
Cartagena

[www.cartagena.es](http://www.cartagena.es)

# VIERNES SANTO

7 de abril de 2023



**COFRADÍA DEL  
SANTÍSIMO CRISTO  
DE LA MISERICORDIA**

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de  
San Miguel Arcángel

(Procesiona desde la  
Iglesia de San Esteban)

## AÑO FUNDACIONAL:

1949

## ITINERARIO

— 18,30 h	<	Iglesia de San Esteban
— 19,00 h	<	Gran Vía Escultor Salzillo
— 19,30 h	<	Trapería
— 20,00 h	<	Cardenal Belluga
— 20,30 h	<	Puxmarina
— 21,00 h	<	Santa Gertrudis
— 21,45 h	<	Iglesia de San Esteban

## PASOS

1

**JESÚS NAZARENO**

*Roque López López. 1797.*

2

**SANTÍSIMO CRISTO  
DE LA MISERICORDIA**

*Domingo Beltrán. 1581.*

3

**DESCENDIMIENTO**

*José Hernández Navarro. 2001.*

4

**NUESTRA SEÑORA  
MADRE DE MISERICORDIA**

*José Sánchez Lozano. 1927.*

### ▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Santo Domingo, Gran Vía Escultor Salzillo

## POLLO EN PEPITORIA

### INGREDIENTES:

2 jamoncitos de pollo por persona, una cebolla grande, dos pimientos verdes, 2 dientes de ajo, unas hebras de azafrán, puñadito de almendras, 2 rebanadas de pan frito, 1 hoja de laurel, perejil picado, aceite, sal, pimienta negra y caldo de pollo.

### ELABORACIÓN:

1. Salpimentamos el pollo y lo salteamos en una cazuela con un poco de aceite de oliva.
2. Picamos la cebolla y el pimiento verde y lo añadimos al pollo. Añadimos el caldo y dejamos guisar unos 30 minutos. Si queda seco, añadimos más caldo, ha de cubrir el pollo.
3. Mientras se guisa, hacemos un majado con dos dientes de ajo, perejil, almendras tostadas y 2 rebanadas de pan frito y lo ponemos en la olla a guisar también, con unas hebras de azafrán.
4. Antes de servir, pasamos la salsa por pasapurés o batidora, para hacerla más fina y servimos con trocitos de huevo cocido picado.

JUMILLA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA

*Marida con Familia Pacheco  
Organic Monastrell,  
Bodegas Vinya Elena  
Un vino para disfrutar con  
tus guisos, nunca te defraudará.*




*Nadie se puede  
resistir a un quisito de  
los de toda la vida!*



DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL  
DECLARATION OF INTERNATIONAL TOURIST INTEREST

# 20 SEMANA SANTA 23

## JUMILLA



Sociedad JUMILLA  
JUMILLA  
Región de Murcia  
ESPANÑA

# TAMBORADAS

SEMANA SANTA  
Jumilla 2023  
#TAMBORTRADICIÓN



Organizado por el Ayuntamiento de Jumilla  
Colaboración de:  
CTM  
Región de Murcia  
España



# SÁBADO SANTO

8 de abril de 2023



**MUY ILUSTRE Y  
VENERABLE COFRADÍA  
DEL SANTÍSIMO CRISTO  
DE LA CARIDAD**

**SEDE CANÓNICA:**  
Iglesia de Santa Catalina  
de Alejandría

**AÑO FUNDACIONAL:**  
2013



## ITINERARIO

— 17,00 h	<	Iglesia de Santa Catalina
— 17,30 h	<	Platería
— 18,00 h	<	Santo Domingo
— 18,40 h	<	Cardenal Belluga
— 19,00 h	<	San Bartolomé
— 19,30 h	<	Iglesia de Santa Catalina

## PASO

1

**NUESTRA SEÑORA  
DEL ROSARIO EN SUS  
MISTERIOS DOLOROSOS**

*Ramón Cuenca Santo. 2013.*

► **PASOS DE EMERGENCIA:**  
Gran Vía Escultor Salzillo


## ALBÓNDIGAS DE MERLUZA

### INGREDIENTES:

6-7 lomos de merluza sin piel ni espinas, 3 rebanadas de pan de molde, sal, 1c. de postre de hierbas provenzales, 1 manojo de perejil fresco, 1 poco de cebollino, 1 diente de ajo, 200 ml. de leche, 1 yema de huevo, 80 g. de harina de trigo para rebozar las albóndigas, aceite de oliva de calidad para freírlas, 1 cebolla dulce, 50 g. de pimientos del piquillo, perejil, 5 c. soperas de salsa de tomate y 300 ml. de caldo de verduras.

### ELABORACIÓN:

1. Ponemos en un cuenco el pan a remojar con leche, ajo picado, sal, hierbas provenzales, perejil fresco picado, el cebollino y la yema de huevo.
2. Mezclamos muy bien y añadimos la merluza sin piel ni espinas troceada. Mezclamos y damos forma a las albóndigas tomando porciones.
3. Las pasamos por un poquito de harina y freímos por tandas en abundante aceite de oliva. Escurrimos sobre papel absorbente y reservamos.
4. En una sartén aparte ponemos 2 c. soperas de aceite de oliva, la cebolla picada, los piquillos troceados, un poco de perejil picado y sal al gusto. Cocinamos hasta que la cebolla dore. Luego añadimos la salsa de tomate y el caldo de verduras. Cocinamos 10 minutos y añadimos las albóndigas que teníamos reservadas. Cocinamos 5 minutos más. Retiramos y servimos.

  
*Marida con Luzón Colección Blanco, Bodegas Luzón*  
La sencillez de los ingredientes unido a este vino compuesto de dos variedades de uva mejorará el conjunto.



*¡Fáciles de hacer y super tiernas!*

# El Turro

LOS CARAMELOS  
DE SEMANA SANTA

PICARDÍAS DE ABARÁN  
GARRAPIÑADAS  
PAN DE HIGO  
TURRONES

PLATERÍA, 35  
MURCIA CENTRO

LOCAL  
CRAFT  
FOOD

25%  
DESCUENTO  
COFRADES

# SÁBADO SANTO

8 de abril de 2023



**COFRADÍA DEL  
SANTÍSIMO CRISTO  
YACENTE Y NUESTRA  
SEÑORA DE LA LUZ  
EN SOLEDAD**

## **SEDE CANÓNICA:**

Iglesia de San  
Juan de Dios

## **AÑO FUNDACIONAL:**

1986

## ITINERARIO

— 19,00 h <	Iglesia San Juan de Dios
— 19,20 h <	Cardenal Belluga
— 19,45 h <	San Bartolomé
— 20,15 h <	Santo Domingo
— 21,10 h <	Iglesia San Juan de Dios

## PASOS

1

**SANTÍSIMO CRISTO  
YACENTE**

*Diego de Ayala. 1574.*

2

**NUESTRA SEÑORA DE  
LA LUZ EN SU SOLEDAD**

*Anónimo. S. XVII.*

## ► PASOS DE EMERGENCIA:

Trapería





## TRUCHAS RELLENAS

### INGREDIENTES:

350 g. de col o repollo, 1 zanahoria grande, 2 dientes de ajo, 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen, 1 cucharada soperas de salsa de soja, sal, pimienta molida, 10 lonchas de panceta ibérica, 2 truchas grandes abiertas como un libro (sin la espina central), hilo de cocina, 1 cebolla tierna, 2-3 tomates y 1 cucharada soperas de hierbas provenzales.

### ELABORACIÓN:

1. Lavamos muy bien la col y la cortamos en juliana.
2. Cortamos la zanahoria en rodajas y luego las rodajas en bastones.
3. Ponemos en una sartén el aceite de oliva y salteamos la col, la zanahoria y los dientes de ajo troceados. Añadimos un poquito de sal y dejamos cocinar a fuego lento moviendo de vez en cuándo con la cuchara de madera, hasta que la col y la zanahoria estén blanditas.
4. Añadimos la salsa de soja, mezclamos y reservamos.
5. Colocamos sobre una tabla de cocina las truchas abiertas y les ponemos sal y pimienta al gusto.
6. Las rellenamos con la mezcla de col y zanahoria que teníamos reservada y las cerramos ayudándonos con hilo de cocina para evitar que se abran demasiado durante el horneado.
7. Las colocamos sobre una bandeja de horno encima de la cebolla cortada en trozos. Enrollamos alrededor de las truchas las lonchas de panceta ibérica. Troceamos 2 ó 3 tomates y los añadimos a la bandeja de horno.
8. Espolvoreamos las hierbas provenzales y metemos al horno precalentado a 180 grados durante media hora aproximadamente (el tiempo dependerá del tamaño de las truchas). Cuándo veas la panceta y la cebolla doraditas estarán en su punto perfecto.

JUMILLA  
BODEGAS DE UZÓN  
PROTEGIDA

*Marida con Uzón Colección  
Monastrell. Bodegas Uzón  
La potencia del pescado azul  
se verá muy bien equilibrada con  
este vino Monastrell joven.*



*¡Super sabrosas  
e intensas!*

# DOMINGO DE RESURRECCIÓN

9 de abril de 2023



REAL Y MUY ILUSTRE  
ARCHICOFRADÍA  
DE NUESTRO  
SEÑOR JESUCRISTO  
RESUCITADO

## SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial  
de Santa Eulalia

## AÑO FUNDACIONAL:

Refundada en 1911

## ITINERARIO

08,15 h	<	Iglesia de Santa Eulalia
09,15 h	<	Julián Romea
10,15 h	<	Plaza de las flores
11,30 h	<	Cardenal Belluga
12,00 h	<	Isidoro de la Cierva
12,45 h	<	Iglesia de Santa Eulalia

## PASOS

- 1 **SAN MIGUEL ARCÁNGEL**  
*Francisco Liza Alarcón. 1994.*
- 2 **LA CRUZ TRIUNFANTE**  
*Clemente Cantos Sánchez. 1917.*
- 3 **NUESTRO SEÑOR JESUCRISTO RESUCITADO**  
*José Planes Peñalver (Cristo y Ángel) 1949.  
Antonio García Mengual (Romano) 1972.*
- 4 **LAS TRES MARÍAS Y EL ÁNGEL DEL SEÑOR**  
*Antonio Labaña Serrano. 1993.*
- 5 **APARICIÓN DE JESÚS A MARÍA MAGDALENA**  
*Antonio Labaña Serrano. 1982.*
- 6 **LOS DISCÍPULOS DE EMAÚS**  
*Antonio Labaña Serrano. 1983.*
- 7 **LA APARICIÓN DE JESÚS A SANTO TOMÁS**  
*Francisco Sánchez Araciel y José Hernández.*
- 8 **APARICIÓN DE JESÚS EN EL LAGO TIBERIADES**  
*Antonio Labaña Serrano. 1987-1989.*
- 9 **LA ASCENSIÓN DEL SEÑOR**  
*José Hernández Navarro. 2000.*
- 10 **SAN JUAN EVANGELISTA**  
*Venancio Marco Roig. 1912.*
- 11 **LA VIRGEN GLORIOSA**  
*José Sánchez Lozano. 1950.*

## PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo, Gran Vía Escultor Salzillo



# ÉCHATE FLORES

Te damos  
**MUCHO  
MÁS**



MANGO PARFOIS SPRINGFIELD pimkie®

women'ssecret **INSIDE** pepco®



@cc\_atalayas

**atalayas**  
CENTRO COMERCIAL

centrocomercialatalayas.com

## TARTA DE PERAS CON CANELA

### INGREDIENTES:

115 g. de mantequilla reblandecida, 150 g. de azúcar, 3 huevos L, 1 cucharada de postre de vainilla líquida, 1 cucharada de postre de canela molida, pizca de jengibre molido, 125 g. de harina para repostería, 8 g. de levadura en polvo, 4 peras grandecitas, 30 g. de piñones, 30 g. de arándanos deshidratados, 1 cucharada sopera de azúcar moreno y un poquito más de canela molida para espolvorear las peras.

### ELABORACIÓN:

1. Batimos la mantequilla reblandecida junto con el azúcar 3 ó 4 minutos con unas varillas eléctricas, hasta obtener una pasta blanquecina.
2. Bajamos la velocidad de batido y añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se integren.
3. Añadimos la vainilla líquida, el jengibre molido y la canela en polvo. Batimos hasta integrar.
4. Tamizamos la harina junto con la levadura en polvo y los añadimos al bol, mezclando hasta obtener una masa con todos los ingredientes bien integrados.
5. Vertemos dicha masa en un molde redondo desmontable, engrasado y forrado con papel vegetal. Alisamos la superficie y encima ponemos las peras sin piel troceadas.
6. Repartimos los arándanos deshidratados y los piñones por toda la superficie.
7. Espolvoreamos con un poco de azúcar moreno y metemos al horno precalentado a 180 grados, horneando a esta temperatura hasta que se vea doradito el pastel, unos 40 minutos.
8. Retiramos del horno, dejamos que el pastel se temple dentro de su molde y luego, desmoldamos y servimos templado o frío.



*¡Tan rica y melosa  
que os va a enamorar!*

JUMILLA  
BODEGAS BSI

*Marida con Lágrima Christi.  
Bodegas BSI*  
El maridaje más enigmático, un vino  
único con mucha historia, hará de esta  
tarta un postre muy especial.

# Semana Santa 2013

CARTAGENA

JUMILA

Cieza

MURCIA

Loza

La NOCHE de los TAMBORES de Mula

FIESTAS  
REGION DE  
MURCIA

DE INTERES TURISTICO  
NACIONAL E INTERNACIONAL

# Mucho que celebrar



Costa  
Calida  
Region  
de Murcia

Te hace  
feliz

Región de Murcia



## BIZCOCHOS PARA EL CAFÉ

### INGREDIENTES:

400 g. de harina para repostería, 14 g. de levadura en polvo, 3 huevos L, 100 g. de leche, 1 cucharada soper de vainilla líquida, 125 g. de aceite de oliva, 120 g. de azúcar moreno y algo más de azúcar blanco para espolvorear los bizcochos antes de hornearlos.

### ELABORACIÓN:

1. Tamizamos la harina junto a la levadura.
2. Una vez tamizadas, le añadimos el azúcar moreno y mezclamos bien con una cuchara.
3. Batimos los huevos con unas varillas eléctricas a velocidad alta durante 3-4 minutos.
4. Bajamos la velocidad y añadimos la vainilla líquida, la leche y el aceite poco a poco. Batimos suavemente hasta que se integren.
5. Agregamos ahora la mezcla de harina-levadura y azúcar moreno y batimos hasta conseguir una masa con todos los ingredientes bien integrados.
6. Vertemos la masa obtenida en una manga pastelera con boquilla rizada grande (12 milímetros de diámetro la que he utilizado).
7. Damos forma a los bizcochos con la manga pastelera dejando caer porciones de masa sobre 2-3 bandejas de horno con papel vegetal, procurando separarlos para que no se peguen durante el horneado.
8. Espolvoreamos la superficie de los bizcochos con un poquito de azúcar blanco y metemos al horno precalentado a 180 grados. Horneamos a esta temperatura hasta que se vean doraditos (unos 14 minutos aprox.)
9. Retiramos del horno y ponemos sobre una rejilla metálica para que se enfríen del todo antes de guardarlos en una lata.



*¡Tomar con café  
o chocolate!*

JUMILLA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA

*Marida con Alceño Dulce,  
Bodegas Alceño*

*El increíble carisma de este vino tinto  
dulce Monastrell, con 24 meses  
de paso por barrica.*



# Marumon

## 75 ANIVERSARIO



### TU ZAPATERÍA DE TODA LA VIDA



Plaza De Las Flores 9. Murcia  
Calle San Lorenzo 1. Murcia  
Calle Mayor 49. El Palmar

968 20 01 13  
968 21 65 13  
968 07 97 17

[www.calzadosmarumon.com](http://www.calzadosmarumon.com)





**MARCOS**  
automoción

**Vivimos la Semana Santa contigo.**



[marcosautomocion.es](https://marcosautomocion.es)