ONDA CERO
92.9 - 97.7

EUROPA FM
101.0

Semana Santa de Murcia
y su gastronomía

2024

lanoriaoutlet.es

La NORIA
OUTLET SHOPPING

Vístete de PRIMAVERA en *La Noria Outlet*

11 al 19 marzo
CAMPAÑA DÍA DEL PADRE

16 marzo
TALLER ***@kalonbay*** (plazas limitadas)

28, 30 y 31 marzo
MEGAOUTLET
FERIA DE ESCRITORES
RULETA DE LA SUERTE
(Premio asegurado y más de 600€ en vales de compra)

PURIFICACION GARCIA · Desigual. · ADOLFODOMINGUEZ · Levi's · FIFTY

SALUDA

Un año más agradezco a ONDA CERO la oportunidad de asomarme a esta fenomenal publicación a través de unas breves líneas en las que expresar mi alegría porque nuestras celebraciones de Semana Santa vuelvan a irrumpir con la ilusión y el empuje de una Murcia cofrade unida en la devoción y la tradición.

Serán, como siempre, días de fervor, de espiritualidad y de fe que los cofrades vivimos desde el orgulloso compromiso asumido como depositarios de la religiosidad popular. También, como siempre, serán días de entusiasta exaltación de unas tradiciones y de una cultura propias de una tierra que, como la nuestra, se muestra tan abiertamente dispuesta al acogimiento de todo visitante que quiera dejar imbuirse por la singular maravilla de este tiempo de Pasión.

Desde aquí quiero animar a todos, cofrades o no, vecinos y foráneos, a disfrutar de una festividad tan genuina y extraordinaria como es la Semana Santa murciana. Con mi felicitación nuevamente a ONDA CERO por su acertada contribución a dar mejor a conocer esta celebración tan señalada para Murcia, les deseo una 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 caseras 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, 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

Autora de *“Cocina Murciana 101 recetas”*

TRASLADOS

VÍSPERAS DE SEMANA SANTA 20 de Marzo

19,00 h Tradicional traslado de Jesús del Gran Poder desde el Convento de las Madres Capuchinas del Malecón a la Iglesia de San Nicolás de Bari. Tras la entrada en el templo (21,30 h), descendimiento del Santísimo Cristo del Amparo, con posterior veneración a la sagrada imagen y traslado a su trono. Cofradía del Amparo.

SÁBADO DE PASIÓN 23 de Marzo

11,00 h Cultos. Santa Misa organizada por la Cofradía de la Virgen de los Dolores y Santos Pasos de la Parroquia de San Miguel y a las 12 h. Traslado de la Virgen de los Dolores y Santos Pasos por su cofradía desde la Iglesia de San Miguel Arcángel a la Iglesia de San Juan de Dios.

18,00 h Salida de la Procesión del Santísimo Cristo de la Caridad. Iglesia de Santa Catalina de Alejandría. En la recogida encuentro de María Dolorosa y Cristo de la Caridad.

18,30 h Traslados de Nuestro Padre Jesús de la Merced desde la Iglesia de la Merced. Traslado de San Juan desde la Iglesia de San Juan Bautista y traslado Virgen del Primer Dolor desde San Juan de Dios y encuentro de las tres sagradas imágenes en la Plaza de Belluga a las 20,06 h. Cofradía de la Salud.

DOMINGO DE RAMOS 24 de Marzo

11,00 h Traslado de Nuestro Padre Jesús del Gran Poder desde la Iglesia de San Nicolás de Bari al Convento de las Madres Capuchinas del Malecón. Cofradía del Amparo.

MIÉRCOLES SANTO 27 de Marzo

12,00 h Secular Traslado de Nuestro Padre Jesús Nazareno desde el Convento de las Agustinas hasta la Iglesia de Jesús. Cofradía de Jesús. Solemne Miserere.

JUEVES SANTO 28 de Marzo

12,00 h Solemne veneración al Cristo de la Misericordia. Posterior traslado a la Iglesia de San Esteban junto a Ntra. Sra. Madre de Misericordia. Iglesia de San Miguel Arcángel. Cofradía de la Misericordia.

12,15 h Traslado del Santísimo Cristo de Santa Clara La Real, desde el Convento de Santa Clara hasta la Iglesia de San Bartolomé y encuentro con la Virgen de la Soledad en el Arco de Santo Domingo a las 12,30 h. Recogida en procesión. Cofradía del Santo Sepulcro.

UBICACIÓN IGLESIAS

1. S. I. CATEDRAL
2. S. JUAN DE DIOS
3. S. BARTOLOMÉ
4. STA. CLARA LA REAL
5. S. LORENZO
6. S. JUAN BAUTISTA
7. STA. EULALIA
8. S. FRANCISCO DE ASÍS
9. S. ESTEBAN
10. STA. CATALINA
11. S. NICOLÁS
12. IGL. DE JESÚS
13. S. ANTOLÍN
14. S. PEDRO
15. CONV. DE LAS MADRES CAPUCHINAS
16. IGL. DEL CARMEN

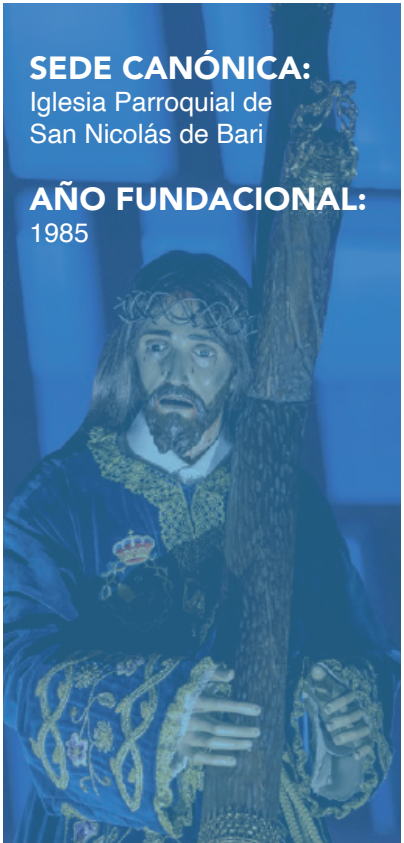
VIERNES DE DOLORES

22 de Marzo de 2024

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



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

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

www.aceitesmanzano.es

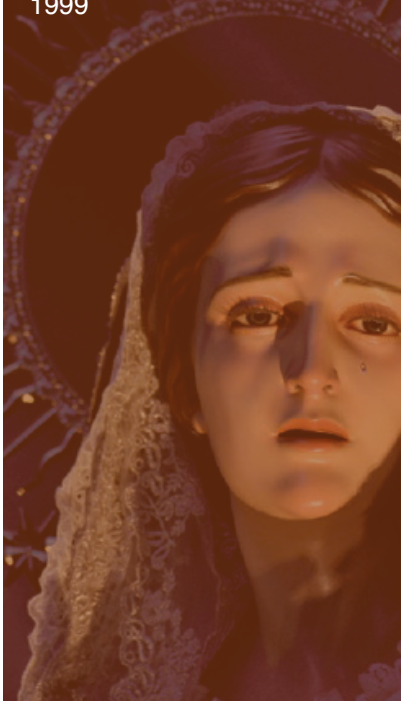
SÁBADO DE PASIÓN

23 de Marzo de 2024

COFRADÍA DEL SANTÍSIMO CRISTO DE LA FE

SEDE CANÓNICA:
Iglesia Parroquial de San Francisco de Asís

AÑO FUNDACIONAL:
1999



ITINERARIO

17,45 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

Pascualina casera

INGREDIENTES:

Masa: 500 g. de harina de trigo, 10 g. de sal, 100 ml. de aceite de oliva, 1 c. de postre de pimentón dulce y 220 ml. de agua.

Relleno: 250 g. de espinacas, 500 g. de hojas de acelgas, 1/2 pimiento rojo, 1 cebolla dulce, 6 huevos cocidos, 2 c. soperas de aceite de oliva virgen, sal al gusto, pimienta molida, 1 pizca de nuez moscada, 2 huevos crudos, 300 g. de mozzarella (o ricotta, requesón, parmesano...) y 1 1 huevo batido para pincelar la masa.

¡Delicioso pastel salado!

ELABORACIÓN:

1. Cocemos en agua y sal las acelgas y espinacas. Escurrimos luego muy bien el líquido y reservamos.
2. Cocemos los huevos y reservamos.
3. Hacemos un sofrito con el aceite, la cebolla, pimiento, sal y pimienta. Luego lo mezclamos con las acelgas y espinacas bien escurridas de líquido. Añadimos el queso, sal al gusto, ¼ de cucharada de postre de nuez moscada, pimienta, 2 huevos batidos y mezclamos todo muy bien. Dejamos enfriar este relleno mientras elaboramos la masa:
4. Ponemos la harina en un cuenco (o bol de nuestra amasadora), añadimos los demás ingredientes de la masa. Mezclamos y amasamos durante 10 minutos hasta obtener una masa elástica.
5. La cortamos en 2 partes. Las estiramos con el rodillo. Ponemos la primera sobre un molde redondo, cubriendo fondo y lados y encima, colocamos nuestro relleno con los huevos cocidos encima.
6. Tapamos con la otra parte de masa, presionamos los bordes y sellamos la pascualina.
7. Pintamos con huevo batido (sin olvidar hacer un orificio en el centro) y metemos al horno precalentado a 180 grados, horneando durante 45 minutos. Lista para disfrutar!!!

SÁBADO DE PASIÓN

23 de Marzo de 2024

MUY ILUSTRE Y VENERABLE COFRADÍA DEL SANTÍSIMO CRISTO DE LA CARIDAD

SEDE CANÓNICA:
Iglesia de Santa Catalina de Alejandría

AÑO FUNDACIONAL:
1993

ITINERARIO

18,00 h	Iglesia de Santa Catalina
18,30 h	San Bartolomé
19,00 h	Julián Romea
19,30 h	Alfonso X
20,00 h	Trapería
20,35 h	Cardenal Belluga
21,20 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

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Semana Santa 2024

Tradición; Pasión; Valores que nos unen.

DOMINGO DE RAMOS

24 de Marzo de 2024

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
- 22,10 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

Paté de Berenjenas

INGREDIENTES:

2-3 berenjenas pequeñas, 1 diente de ajo, zumo de medio limón, 1 c. de postre de sal, 1/2 de pimienta, 1/2 de cominos, 1 de pimentón dulce, 3 c. soperas de aceite de oliva virgen y 1 c. de postre de tahini (pasta de sésamo).

ELABORACIÓN:

1. Parte a la mitad transversalmente las berenjenas y les haces unos cortes en la carne con un cuchillo.
2. Ásalas en tu freidora de aire, microondas o en tu horno hasta que estén blanditas.
3. Retira la piel a las berenjenas y tritúralas junto a los demás ingredientes, hasta obtener una textura uniforme.
4. Conserva en frío hasta su consumo y sirve con pan pita, palitos de pan o bastones de hortalizas para dipear. A disfrutar!!!

¡Rico, saludable y fácil de hacer!

descanso

desycon

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

www.descansodesycon.com

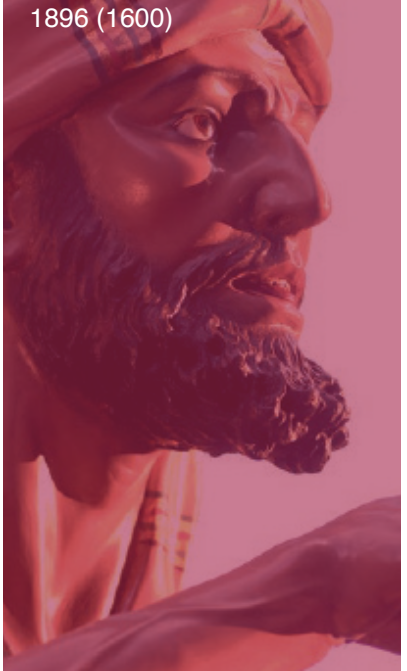
LUNES SANTO

25 de Marzo de 2024

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

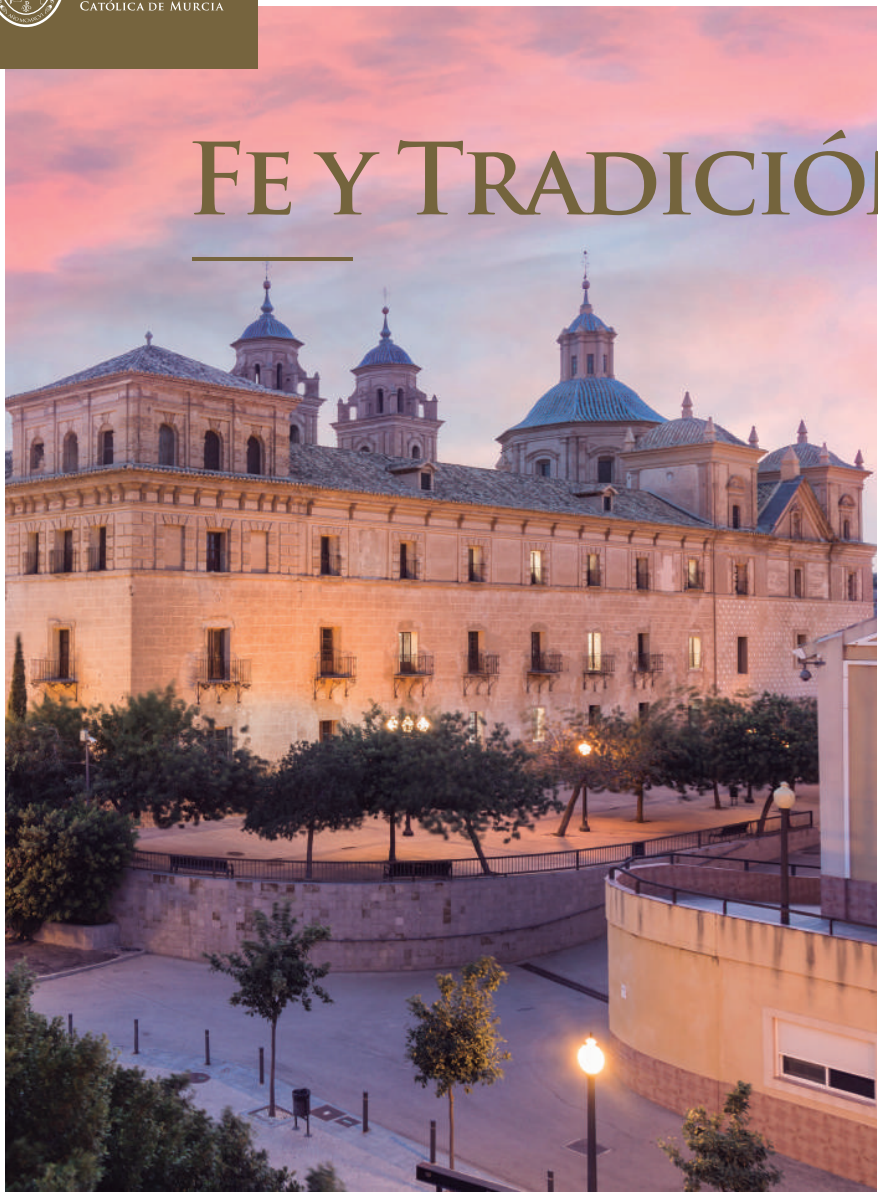
PASOS

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

UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

FE Y TRADICIÓN



Universidad Católica de Murcia

Murcia Cartagena
ucam.edu • 968 27 88 00

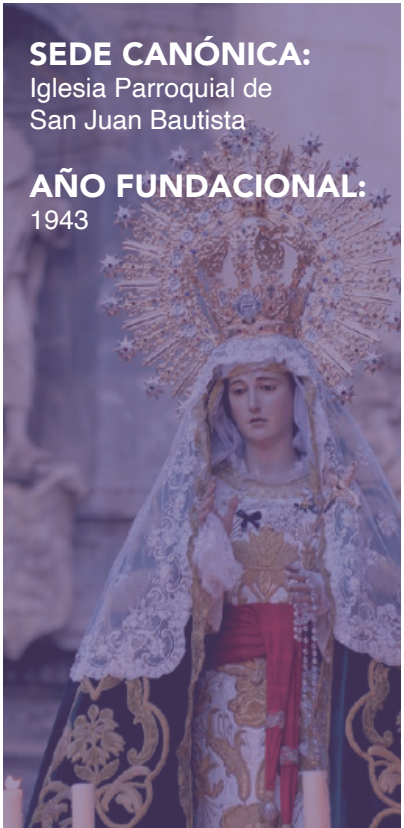
MARTES SANTO

26 de Marzo de 2024

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

Rollitos de Merluza rellenos de puré de patatas con setas

INGREDIENTES:

6 filetes de merluza, sal, pimienta negra molida, 3-4 patatas grandes, 250 g. de setas en conserva, ajo en polvo, 2 c. soperas de aceite de oliva virgen, 1 cebolla dulce, 1 pimiento verde, otro rojo y otro amarillo, hierbas provenzales, algo más de sal, 2 c. soperas más de aceite de oliva virgen y un poco de pimentón dulce.

¡Auténtico festival de sabor y color!

ELABORACIÓN:

1. En una sartén mediana pon los pimientos contados en tiras y la cebolla en juliana. Saltéalos con 2 c. soperas de aceite de oliva, sal y las hierbas provenzales. Cocina hasta que estén en su punto y luego viértelos sobre una fuente de horno.
2. Cuece las patatas hasta que estén blanditas y luego retírales la piel y las trituras groseramente con un machacador para purés. Le añades sal y pimienta, un poquito de aceite de oliva virgen y las mezclas con las setas en conserva picadas (agrega un poquito de ajo en polvo y mezcla bien). Reserva este puré espeso.
3. Salpimenta por ambas caras los filetes de merluza (sin espinas) y toma 3-4 cucharadas de puré, le das forma de bola y alrededor coloca cada filete de merluza y fija con hilo de cocina.
4. Ve colocando cada rollito sobre la bandeja con los pimientos y cuándo los tengas todos, espolvorea un poquito de pimentón dulce y mete al horno precalentado a 180 grados. Hornea hasta que el pescado cambie de color, unos 12-14 minutos. Retira y sirve. A disfrutar!!!

MARTES SANTO

26 de Marzo de 2024

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
- 20,55 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

Pollo con Frutos Secos

INGREDIENTES:

Muslos y contramuslos de pollo, 1 cebolla grande, 2-3 dientes de ajo, 2 c. soperas de aceite de oliva virgen, 100 ml. de moscatel, brandy o ron añejo, especias mediterráneas, 1 litro de caldo de pollo, orejones de albaricoque, uvas pasas, ciruelas pasas sin hueso, avellanas, nueces, piñones (todos los frutos secos cantidad al gusto) y 1 palito de canela.

¡Lo tiene todo para triunfar!

ELABORACIÓN:

1. Aliñamos nuestro pollo con sal y especias mediterráneas y luego lo doramos en una cazuela, lo retiramos a un plato y en el mismo aceite doramos ajos y cebolla finamente picados. Si es necesario añadimos algo de agua para que se cocinen uniformemente.

2. Agregamos el vino dulce, mezclamos y cocinamos 1 minuto más. Luego ponemos el pollo en la cazuela de nuevo, agregamos todos los frutos secos y el palito de canela, añadimos caldo de pollo hasta casi cubrir y tapamos nuestra cazuela, dejando cocinar a fuego medio y removiendo de vez en cuando. Estará listo cuando el pollo esté muy tierno y la salsa espesita, oscura y ligada. Una absoluta delicia. Es un plato que nos permite cocinarlo con antelación y al calentarlo está mejor si cabe. Os lo recomiendo al máximo. A disfrutar!!!

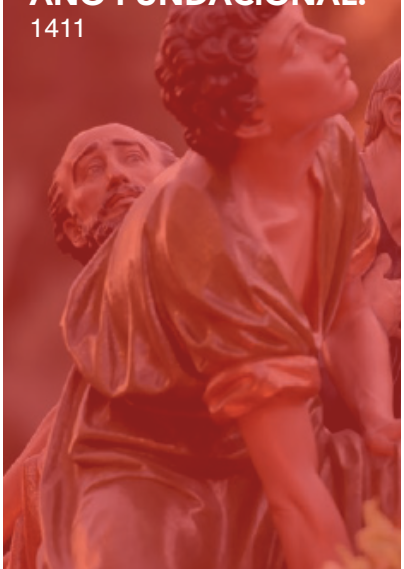
MIÉRCOLES SANTO

27 de Marzo de 2024

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, Trapería, Gran Vía Escultor Salzillo

pujante
Fuente de Ácidos grasos OMEGA3
APROBADO SABOR DEL AÑO
Producto probado por consumidores
2024
TOP INNOVACIÓN
Calidad Agroalimentaria
CONTROL REGIÓN DE MURCIA

Orígenes
pujante
APROBADO SABOR DEL AÑO
Producto probado por consumidores
2024
BROOKLYN
ARGENTINA
PROVENZA

pujante.com

JUEVES SANTO

28 de Marzo de 2024

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
- **20,20 h** — Cardenal Belluga
- **21,00 h** — Martínez Tornel
- **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

Amamos lo que hacemos

Trabajamos con profesionalidad y dedicación para brindarte los mejores servicios que nos permitan vender tu vivienda.

VALORACIÓN DE SU VIVIENDA

Contamos con un conocimiento real de la situación del mercado, pudiendo valorar su inmueble para vender sin perder el tiempo.

INCLUSIÓN DE SU VIVIENDA EN LA LISTA MÚLTIPLE DE INMUEBLES (MLS)

Al pertenecer a varias asociaciones inmobiliarias, sumamos la cartera de posibles compradores.

ASESORAMIENTO Y GESTIÓN

Les acompañamos desde el inicio de nuestra relación hasta la firma de la escritura.

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.

¡Ponte 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 Centro

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

968 93 93 83

rosayporta.com

JUEVES SANTO

28 de Marzo de 2024

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
- 23,35 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

Níscalos guisados con Gambas

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 gambas o 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 o gambas cocidas 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. A disfrutar!!!

¡Placer gastronómico!

San Mar
industrias gráficas

Imprimiendo los mejores recuerdos de nuestra Semana Santa de Murcia

968 801 779 graficassanmar.es

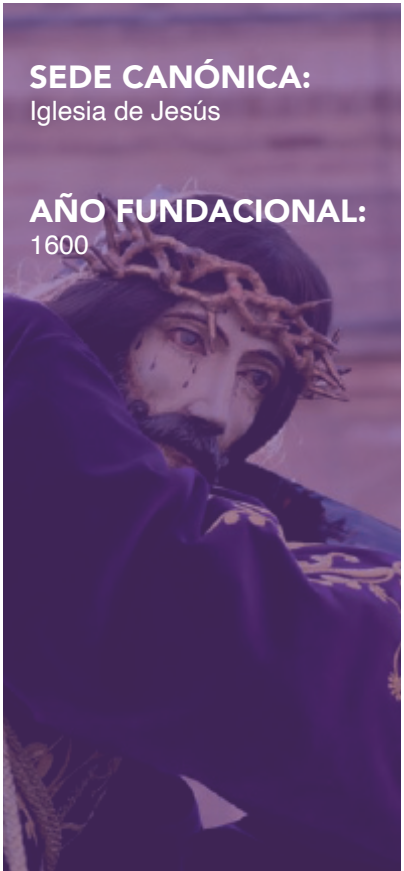
VIERNES SANTO

29 de Marzo de 2024

REAL Y MUY ILUSTRE COFRADÍA DE NUESTRO PADRE JESÚS NAZARENO

SEDE CANÓNICA:
Iglesia de Jesús

AÑO FUNDACIONAL:
1600



ITINERARIO

07,00 h	Iglesia de Jesús
08,00 h	San Pedro
08,45 h	Cardenal Belluga
09,15 h	Santo Domingo
10,15 h	San Bartolomé
10,45 h	Plaza de las flores
12,00 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

UNIVERSAE
Instituto Superior de FP

APRENDE COMO NUNCA ANTES LO HABÍAS IMAGINADO

Más de 50 titulaciones oficiales de FP

- Grados Medios
- Grados Superiores
- Dobles Titulaciones
- Másteres

DESCÚBRELO

919 033 434

universae.com

VIERNES SANTO

29 de Marzo de 2024

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

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 ANGUSTIAS**
   Francisco Salzillo y Alcaraz. 1739.

PASOS DE EMERGENCIA:
Santo Domingo

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

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

18,45 h	Iglesia de San Bartolomé
19,30 h	Julián Romea
20,00 h	Santo Domingo
20,35 h	Cardenal Belluga
21,00 h	San Pedro
21,50 h	Iglesia de San Bartolomé

Pan de Queso

INGREDIENTES:

550 g. de harina, 250 ml. de agua tibia, 100 ml. de leche, 18 g. de levadura fresca, 5 g. de azúcar, 8 g. de sal, 7 c. soperas de aceite de oliva virgen.

Relleno: Mozzarella , queso feta, parmesano, cilantro y un huevo por pieza.

¡Pura delicia, todo sabor!

ELABORACIÓN:

1. Pon en un cuenco el agua tibia, la levadura y el azúcar. Mezcla y deja reposar hasta que se vea esponjoso.
2. En un cuenco coloca la harina, sal, leche tibia y aceite de oliva. Añade la mezcla de levadura cuando esté esponjosa y amasa 10 minutos, alternando 2 de amasado y 2 de reposo hasta obtener una masa lisa y elástica.
3. Tapa y deja reposar a temperatura ambiente hasta doblar tamaño, 1-2 horas.
4. Corta en porciones del mismo tamaño. Estíralas con el rodillo dándoles forma ovalada y luego dobla los bordes hacia el centro y da forma de barca.
5. Pinta con huevo batido y rellena con una mezcla de los quesos antes citados y cilantro picado.
6. Deja reposar unos 20 minutos y luego mete al horno precalentado a 220 grados. Hornea hasta que se vean doraditos y luego retira del horno, haz hueco con una cuchara y rompe un huevo que rellene ese hueco.
7. Vuelve a meter al horno 3 - 4 minutos hasta que cuaje la clara. Retira y sirve. A disfrutar!!!

VIERNES SANTO

29 de Marzo de 2024

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

- 18,15 h — Iglesia de San Esteban
- 19,00 h — Santo Domingo
- 19,40 h — Cardenal Belluga
- 20,00 h — Glorieta de España
- 20,30 h — San Pedro
- 21,00 h — Magdalena
- 21,30 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

REMUNERAMOS TU CONFIANZA Y LA HACEMOS CRECER
Trae tus ahorros a CRC y gana tranquilidad
Infórmate en tu oficina
www.ruralcentral.es
CRC
CAJA RURAL CENTRAL
LA BANCA DEL FUTURO

SÁBADO SANTO

30 de Marzo de 2024

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

Coliflor guisada al curry con Huevos

INGREDIENTES:

2 manojos de ajos tiernos, 1 guindilla, 1 docena de pimientos multicolores (son pimientos pequeñitos) y un trocito de pimiento rojo, 1 coliflor, 1 cebolla tierna, sal al gusto, perejil fresco, 1 c. de hierbas provenzales, otra de curry, 2 c. soperas de aceite de oliva virgen, 1 cacillo de salsa de tomate, 300 ml. de caldo de verduras y 7 huevos.

¡Especialmente delicioso y con cero grasas!

ELABORACIÓN:

1. Lava y trocea los pimientos y ajos tiernos. Corta la cebolla en cubitos. Pica la coliflor en pequeños trocitos. Mezcla todas las hortalizas y añade la guindilla.
2. Saltea las hortalizas con el aceite de oliva en una sartén amplia o wok. Añade las hierbas provenzales, el curry y sal al gusto. Agrega la salsa de tomate y el caldo de verduras.
3. Cocina a fuego medio durante 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
4. Añade el perejil fresco picado. Sigue cocinando y cuándo veas en su punto la coliflor, añade los huevos retira del fuego.
5. Mete al horno y gratina unos 5 minutos, hasta que veas los huevos cuajados en el punto que más te guste. Retira del horno y... A disfrutar!!

SÁBADO SANTO

30 de Marzo de 2024

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

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

SEDE CANÓNICA:
Iglesia de San Juan de Dios

AÑO FUNDACIONAL:
1986

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

FSIE REGIÓN DE MURCIA

Más FSIE

Por tu futuro, por ti.

#CompromisosFSIE

Teléfono: 968216662

www.fsieregiondemurcia.es

regiondemurcia@fsie.es

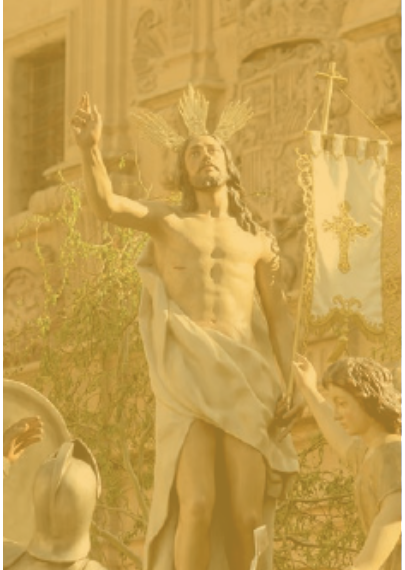
DOMINGO DE RESURRECCIÓN

31 de Marzo de 2024

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

Semana Santa

CARTAGENA

MURCIA

JUMILLA

Lorca

Cieza

La Noche de los Tambores de Mula

FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO

NACIONAL E INTERNACIONAL DE LA REGIÓN DE MURCIA

Mucho que celebrar

Costa Cálida REGIÓN DE MURCIA

Región de Murcia

Guisantes en salsa verde

INGREDIENTES:

1/2 kg. de guisantes
1 diente de ajo
Sal
1 cebolla dulce
1 c. sopera de aceite de oliva virgen
1 buen manojo de perejil fresco (sólo las hojas)
1 cucharadita de postre de harina

¡Cocina sana y rica en sabor!

ELABORACIÓN:

1. Cocinamos los guisantes en abundante agua hirviendo con sal a nuestro gusto. Escurrimos y reservamos un tazón de caldo de cocción de los guisantes.
2. En una sartén aparte, ponemos el aceite, la cebolla y el ajo picados y cocinamos a fuego medio hasta que la cebolla esté tierna.
3. Espolvoreamos por encima la harina y mezclamos bien con la cuchara de palo. Luego añadimos el tazón de caldo de cocción de los guisantes que teníamos reservado y las hojas de perejil fresco picadas.
4. Cuando veamos blandita la cebolla, retiramos y trituramos con una batidora eléctrica, hasta lograr una salsa ligada y homogénea.
5. Mezclamos la salsa con los guisantes cocidos y damos un nuevo hervor. A disfrutar!

Ayuntamiento
Cartagena

LA GRAN CARTAGENA

Cartagena

cartagena.es

Tarta de Chocolate y Plátano

INGREDIENTES:

140 g. de mantequilla reblandecida, 150 g. de azúcar, 3 huevos L, 150 g. de harina, 35 g. de cacao en polvo sin azúcar, 1 c. de vainilla, 10 g. de levadura y 70 ml. de leche. 150 g. de nata para montar, 3 c. de azúcar glass y 2–3 plátanos.

¡Se prepara en un abrir y cerrar de ojos!

ELABORACIÓN:

1. Montamos con unas varillas eléctricas a velocidad alta el azúcar y la mantequilla.
2. Añadimos los huevos, uno a uno y luego la vainilla y la leche.
3. Agregamos la harina tamizada con la levadura y el cacao y mezclamos hasta obtener una masa uniforme.
4. Vertemos en el molde y llevamos al horno precalentado a 180 grados, horneando durante 25 minutos.
5. Desmoldamos y dejamos que el bizcocho se enfríe. Luego hacemos un círculo con un cuchillo alrededor del bizcocho dejando un borde o marco de unos 3–4 cm. y retiramos el bizcocho central, desmigándolo y reservando.
6. Rellenamos la parte central con los plátanos troceados, nata montada mezclada con azúcar glass y virutas de chocolate.
7. Por último, ponemos el bizcocho desmigado que teníamos reservado y conservamos en frío hasta su consumo. A disfrutar!!!

Semana Santa

DE SAN PEDRO DEL PINATAR EN EL MAR MENOR

DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL

Imagen de Escultura Policromía, Imprenta Vocal

Ayuntamiento de San Pedro del Pinatar
Concejalías de Turismo y Cultura

Región de Murcia

Costa Cálida
Región de Murcia

DEL 22 AL 31 DE MARZO DE 2024

Bizcocho de Naranja y Almendra

INGREDIENTES:

4 huevos L, 200 g. de azúcar, ralladura de 2 naranjas, zumo de 1, 160 ml. de aceite de oliva, 50 g. de almendra molida, 200 g. de harina de repostería, 16 g. de levadura en polvo, 180 g. de queso mascarpone, 35 g. de arándanos deshidratados.

Decoración: queso crema mezclado con miel, pistachos troceados, arándanos deshidratados troceados y 1 naranja cortada en laminitas, espolvoreada por ambas caras con azúcar y metida en la freidora de aire 6 minutos a 205 grados.

¡Está tremendo!

ELABORACIÓN:

1. Bate a velocidad máxima huevos y azúcar hasta que doblen tamaño. Luego baja la velocidad y añade por este orden: aceite, ralladuras y zumo de naranja, almendra molida y queso mascarpone, batiendo suavemente hasta obtener una crema uniforme y sin grumitos.

2. Tamiza harina y levadura, añade y mezcla hasta ver la masa uniforme. Luego añade los arándanos picados espolvoreados con un poquito de harina y mezcla con una lengua.

3. Vierte a un molde de corona engrasado y espolvoreado con harina y mete al horno precalentado a 180 grados. Hornea durante 40 minutos y retira. Desmolda tras 10 minutos y deja enfriar antes de decorarlo tal y como expliqué arriba: Mezcla un poco de queso crema con miel (cantidad a tu gusto), luego mete en una manga pastelera con boquillla rizada y coloca sobre la parte de arriba del bizcocho. Encima pones las naranjas caramelizadas y espolvoreas una mezcla de ralladura de naranja, pistachos y arándanos deshidratados troceados. A disfrutar!!!

Escápate a la Semana Santa

Te falta un poquito de **Murcia**

Ayuntamiento de Murcia

PEUGEOT

NISSAN

Vivimos la
Semana Santa contigo.

marcosautomocion.es