



EUROPA FM

Semana Santa de Murcia y su gastronomía

2026



David Coresa



SALUDA

Con enorme orgullo me dirijo a los lectores de la Guía de Semana Santa de Onda Cero para compartir el saludo del Real y Muy Ilustre Cabildo Superior de Cofradías de Murcia.

Nuestra ciudad, Murcia, se prepara cada año para vivir días de fe, tradición y encuentro fraterno.

Las procesiones, el patrimonio artístico y la devoción de nuestros nazarenos son expresión viva de una historia que nos une y nos proyecta al futuro. Invito a todos a participar con respeto y emoción en esta celebración única.

Que estos días renueven nuestra esperanza y compromiso cristiano de servicio y caridad compartida.



**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 PIÑERO

Editora y redactora de
www.cuchillitoytenedor.com

Autora de “Cocina Murciana
101 recetas”



MANZANO
ACEITES DE OLIVA

Sabor
en su
mesa



NOVEDADES PATRIMONIALES

AMPARO

Estreno de dos tenebrarios para la Cruz Guía.

FE

Estreno de estandarte de Sta. M^a de los Ángeles, realizado en el Taller de Antonio José Egea López en Caravaca de la Cruz.

CARIDAD

Incorporación de Poncio Pilato en el Paso de La Coronación de Espinas realizado por el escultor José Antonio Hernández Navarro. Estreno nuevo "tavoleta-guión" de la Virgen del Rosario realizado por Manuel Ángel Lorente Montoya con diseño de Santiago Rodríguez López. Realización capa pluvial procesional de rico brocado valenciano con supervisión del experto Santiago Espada Ruiz y realizado en los talleres de Rosario García Jimeno. Cincuenta nuevas cazoletas para las hermandades y cincuenta cazoletas para los penitentes infantiles, realizados por Orfebrería Penalva. Estreno del nuevo trono del Santísimo Cristo de la Caridad diseñado y realizado por el escultor Arturo Serra Gómez.

ESPERANZA

Estandarte bordado por Sebastián Marchante Gambero, de la Hermandad "Dejad que los niños se acerquen a mí". Restauración de la Cruz Guía.

PERDÓN

Dos ángeles obra de los escultores Hermanos Martínez Cava, situados a los pies de la Virgen de la Soledad coronada. Túnica para Jesús del Paso del Encuentro, realizada por Talleres La Piamontesa de Cieza con tejido de Garin 1820 en seda natural espolinada con hilo de oro. Los tenebrarios de la Hermandad del Prendimiento llevarán pinturas en sus cristales, originales de Zacarías Cerezo y Salvador Gil -Sagbe-. Restauración de las tres imágenes del Paso del Calvario del Cristo de Perdón, realizadas en el Centro de Restauración de la CARM.

RESCATE

Restauración trono de la Virgen de la Esperanza por parte del tronista Manuel Ángel Lorente Montoya. Estreno cuatro ciriales para acompañar al sagrado titular.

MISERICORDIA

Nuevo trono para el Paso del Nazareno realizado por los tronistas Hnos. Noguera. Estreno de tres dalmáticas con estolas para la procesión.

SERVITAS

Estreno de cuatro túnicas de color azul siguiendo la estética que se llevó a cabo desde 1859 a 1975.

Buñuelos de bacalao

¡Delicioso y difícil de olvidar!

INGREDIENTES:

1 huevo L batido, 150 ml. de leche, 100 g. de harina, 1 c. de postre colmada de levadura en polvo, 2 dientes de ajo, un buen manojo de perejil fresco y 200 g. de bacalao desalado (sin piel ni espinas). Aceite de oliva abundante para freír.



"Hablar de tapas es hablar de buñuelos de bacalao, una tapa que no falta en las mejores barras tradicionales."

Elaborados en el momento de ser consumidos, resultan un delicioso bocado difícil de olvidar."

ELABORACIÓN:

1. En un cuenco grande pon el huevo batido y añade la leche, el ajo y perejil muy picaditos, el bacalao desmenuzado con las manos y la harina tamizada con la levadura.
2. Mezcla bien, tapa la masa y deja que repose unos 15 minutos.
3. Toma porciones de masa con una cuchara sopera y déjalas caer en un cazo con abundante aceite caliente.
4. Cocina a fuego medio hasta que tus buñuelos se vean doraditos por ambas caras. Retira a un papel absorbente y sirve recién hechos. ¡¡¡A disfrutar!!!

VIERNES DE DOLORES

27 de Marzo de 2026



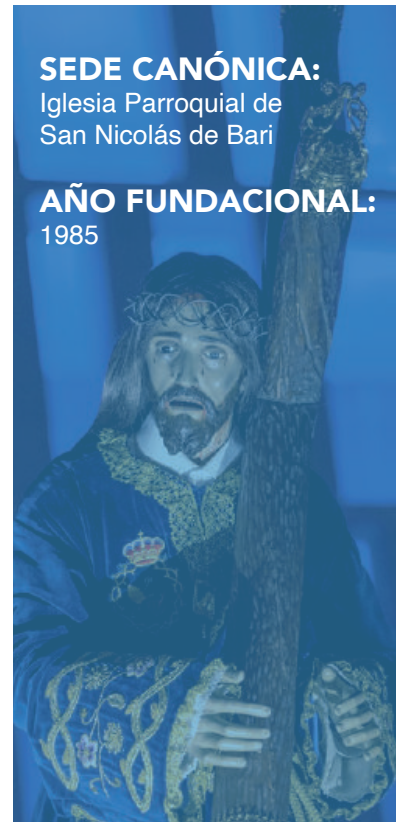
**REAL Y VENERABLE
COFRADÍA DEL
SANTÍSIMO CRISTO
DEL AMPARO Y MARÍA
SANTÍSIMA DE LOS
DOLORES**

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

Caballitos

INGREDIENTES:

1/2 cucharadita de postre de sal, 1/2 cucharadita de postre de colorante alimentario, harina de trigo y cerveza (en su defecto gaseosa). Langostinos sin piel (se deja la parte de la cola) y aceite de oliva para freír (hay quien los fríe en girasol).

ELABORACIÓN:

1. Pon en un cuenco mediano la sal y el colorante. Añade 100 mililitros de cerveza fría y luego ve agregando cucharadas soperas de harina de trigo y mezclando con un tenedor, hasta obtener una masa de la textura de unas natillas espesas.
2. Deja reposar la masa unos 5 minutos, mientras vas retirando la piel y cabeza a los langostinos. Deja la parte de la cola.
3. Pon abundante aceite de oliva en una sartén o cazo (que cubra los langostinos y luego toma cada langostino por la cola y pásalo por la pasta. Fríe por tandas de 3-4 hasta que doren.
4. Escurre sobre papel absorbente y sirve inmediatamente con mucho limón, por supuesto, y con cerveza fresca, ¡¡¡también por supuesto!!!



¡Una de las tapas murcianas más emblemáticas!

SÁBADO DE PASIÓN

28 de Marzo de 2026



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
— 19:40 h <	Cardenal Belluga
— 20:45 h <	Santa Ana
— 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



Imprimiendo los mejores recuerdos de nuestra Semana Santa de Murcia

968 801 779

info@graficassanmar.es



MARCOS
AUTOMOCIÓN



HASTA **10 AÑOS**
DE GARANTÍA

☎ 968 306 750

📍 MURCIA | CARTAGENA | LORCA

marcosautomocion.es/nissan

SÁBADO DE PASIÓN

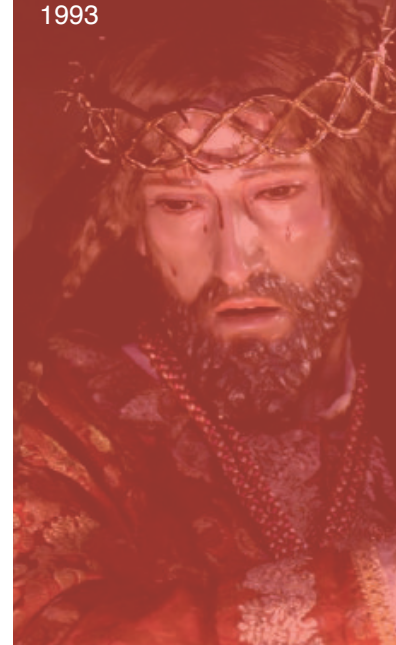
28 de Marzo de 2026



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

SEDE CANÓNICA:
Iglesia de Santa Catalina
de Alejandría

AÑO FUNDACIONAL:
1993



ITINERARIO

- 19:00 h < Iglesia de Santa Catalina
- 19:30 h < Martínez Tornel
- 20:00 h < Cardenal Belluga
- 20:30 h < Trapería
- 21:00 h < Santa Ana
- 21:30 h < Julián Romea
- 22:00 h < San Bartolomé
- 22:30 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 (dcha.), Santa Catalina

Bacalao con tomate

¡El éxito está asegurado!

INGREDIENTES:

7 trozos de bacalao (previamente desalado), 100 g. de harina de trigo, aceite de oliva, 75 g. de aceitunas negras, 3 huevos cocidos, perejil fresco picado, 800 g. de tomate triturado, 1 cebolla, sal, pimienta negra molida, 2 dientes de ajo, 1 cucharada sopera de hierbas provenzales, 50 ml. de vino blanco, 1 hoja de laurel, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen, 1 cucharadita de postre de azúcar y 1 kg. de patatas cortadas en trozos del mismo tamaño.



ELABORACIÓN:

1. Ponemos en una cazuela con tapa 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen, la cebolla picada en pequeños daditos y los dos dientes de ajo laminados.
2. Cocinamos a fuego lento removiendo de vez en cuándo hasta que la cebolla comience a dorar. Añadimos el vino blanco y dejamos evaporar.
3. Agregamos el tomate triturado, 2 ramas de perejil fresco picado, sal, pimienta negra molida al gusto, la cucharadita de azúcar, las aceitunas negras y las hierbas provenzales.
4. Tapamos la cazuela y dejamos cocinar a fuego lento, removiendo y mezclando de vez en cuando, unos 20 minutos, hasta que la salsa se reduzca.
5. Enharinamos los trozos de bacalao y los freímos por ambas caras 1 minuto en una sartén aparte.
6. Lo escurrimos sobre papel absorbente y luego lo añadimos a la cazuela con la salsa cocinando 10 minutos más (o algo más si el bacalao es muy grueso).
7. En una cazuela aparte, cocemos las patatas en abundante agua con sal al gusto y una hoja de laurel. Una vez cocidas las escurrimos y añadimos a la cazuela con el pescado.
8. Damos un hervor y retiramos del fuego. Espolvoreamos el guiso con perejil fresco picado, y servimos acompañando con huevo cocido troceado.

DOMINGO DE RAMOS

29 de Marzo de 2026



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. **SANTÍSIMO CRISTO DE LAS ALMAS**
Juan y Sebastián Martínez Cava. 2025.
7. **SAN JUAN EVANGELISTA**
Antonio Castaño Liza. 2017.
8. **MARÍA SANTÍSIMA DE LOS DOLORES**
Francisco Salzillo y Alcaraz. Hacia 1756.
9. **SANTÍSIMO CRISTO DE LA ESPERANZA**
Francisco Salzillo y Alcaraz. 1755.

▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo, Gran Vía Escultor Salzillo



UCAM
UNIVERSIDAD



FE y TRADICIÓN

Murcia

Cartagena

Madrid

Online

ucam.edu • 968 27 88 00

LUNES SANTO

30 de Marzo de 2026



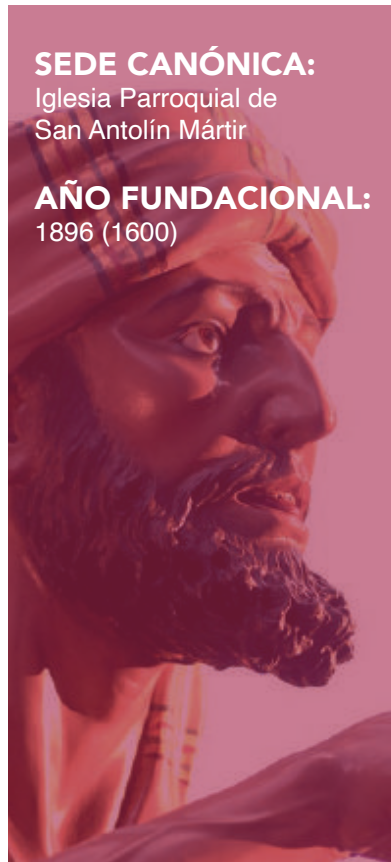
REAL, ILUSTRE Y MUY NOBLE COFRADÍA DEL SANTÍSIMO CRISTO DEL PERDÓN

SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de San Antolín Mártir

AÑO FUNDACIONAL:

1896 (1600)



ITINERARIO

- 18:00 h < Iglesia de San Antolín
- 19:15 h < Cardenal Belluga
- 20:15 h < Julián Romea
- 21:15 h < Gran Vía Escultor Salzillo
- 22:00 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 Araciél. Ss. XVIII-XIX.*
- 11 **VIRGEN DE LA SOLEDAD** *José Sánchez Lozano. 1943.*

PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Santo Domingo, Gran Vía Escultor Salzillo

Hojaldre de queso gorgonzola y pera

¡Delicias de los amantes del queso!

INGREDIENTES:

- 1 lámina de hojaldre redonda
- 2-3 peras conferencia
- Zumo de limón
- 250 g. de queso gorgonzola
- Tomillo y huevo batido para pintar el hojaldre.



"Delicioso aperitivo que hace las delicias de los amantes del queso."

"Irresistible bocado que contrasta el delicado y dulce sabor de la fruta con el queso salado."

ELABORACIÓN:

1. Coloca el hojaldre extendido sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
2. Encima coloca el queso gorgonzola troceado procurando que cubra toda la superficie del hojaldre, salvo los bordes.
3. Sobre el queso coloca las láminas de pera (con su piel bien limpias) y espolvorea tomillo.
4. Pinta el borde del hojaldre con huevo batido y mete al horno precalentado a 180 grados, horneando a esta temperatura durante 35 minutos, hasta que el hojaldre se vea doradito
5. Retira del horno, trocea y sirve. ¡¡¡A disfrutar!!!

MARTES SANTO

31 de Marzo de 2026



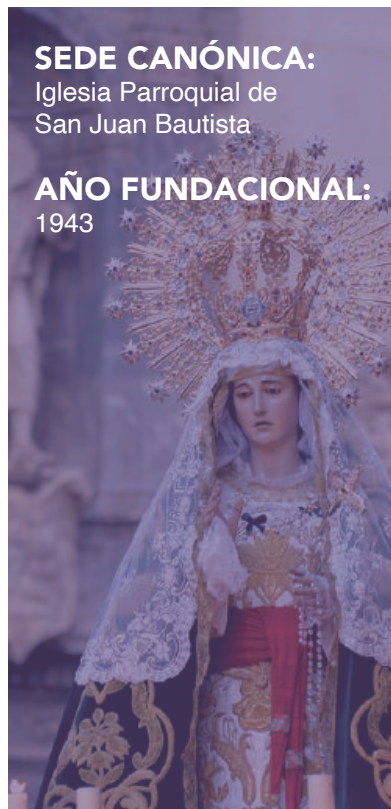
HERMANDAD DE ESCLAVOS DE NUESTRO PADRE JESÚS DEL RESCATE Y MARÍA SANTÍSIMA DE LA ESPERANZA

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

Arroz con langostinos picantes

¡Elaborado con multitud de especias!

INGREDIENTES:

300 g. de arroz basmati, 1 palo de canela, 1 cucharada sopera de azafrán en hebras, 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, 1 cebolla grande, 2 dientes de ajo, 1 limón (zumo y cáscara cortada en laminas), 1 chile (o 2 guindillas), medio pimiento rojo, 1 cucharada de postre de cúrcuma, media cucharadita de postre de cominos, 1 cucharada de postre de granos de mostaza, 300 g. de langostinos, sal y pimienta.



"Arroz de grano largo con un resultado espectacular. Gana en sabor e intensidad si lo dejamos reposar tapado un par de horas y luego lo calentamos.

Sabroso e intenso."

ELABORACIÓN:

1. Cocemos el arroz basmati en abundante agua y sal, con un palo de canela y el azafrán en hebras. Hasta que esté en su punto (lo probamos y acertamos). Escurremos y reservamos.
2. Ponemos en una sartén grande el aceite de oliva, los ajos picados, la cebolla en pequeños daditos y el chile (o 2 guindillas) y pimiento rojo picados pequeñitos. Cocinamos a fuego medio hasta que se pongan blanditos. Si es necesario, añadimos algo de agua.
3. Añadimos el zumo de limón y la cáscara de limón cortada en laminas (procurando retirar la parte blanca de la cáscara).
4. Agregamos la cúrcuma, comino y mostaza. Añadimos 60 ml. de agua y dejamos cocinar a fuego lento unos 10 minutos.
5. Agregamos los langostinos, mezclamos y cocinamos 2 minutos más. Retiramos del fuego y dejamos reposar tapado 5 minutos. Luego mezclamos con el arroz que teníamos reservado y servimos.

MARTES SANTO

31 de Marzo de 2026



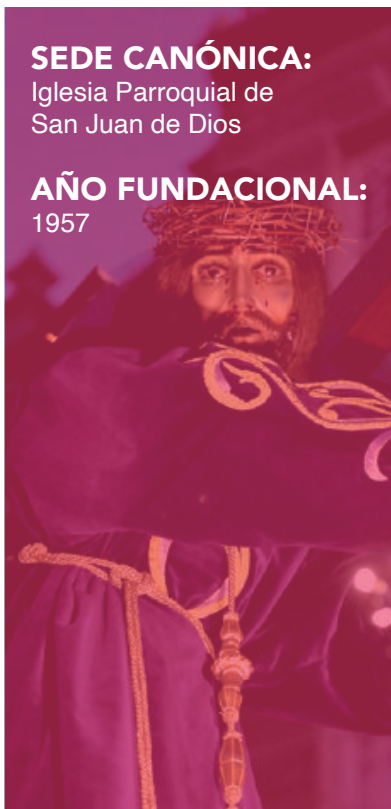
PONTIFICIA, REAL, HOSPITALARIA Y PRIMITIVA ASOCIACIÓN DEL SANTÍSIMO CRISTO DE LA SALUD

SEDE CANÓNICA:

Iglesia Parroquial de San Juan de Dios

AÑO FUNDACIONAL:

1957



ITINERARIO

- 19:45 h < Iglesia de San Juan de Dios
- 20:50 h < Cardenal Belluga
- 21:15 h < Trajería
- 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:

Trajería, Cetina

En **Pujante** llevamos más de seis décadas, día tras día, empeñados en perfeccionar el arte de la avicultura.

Con un profundo respeto por nuestra tradición y herencia, pero siempre con la mirada puesta en la innovación.

Y con un único objetivo: ser los mejores.



MIÉRCOLES SANTO

1 de Abril de 2026



**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 SAGRADA LANZADA**
Antonio Bernal Redondo. 2025.
- 10 SAN JUAN**
Juan Dorado Brisa. 1905.
- 11 LA DOLOROSA**
Roque López López. 1787.
- 12 SANTÍSIMO CRISTO DE LA SANGRE**
Nicolás de Bussy y Mignan. 1693.

▶ PASOS DE EMERGENCIA:

Martínez Tornel, Trajería, Gran Vía Escultor Salzillo



FELIZ SEMANA SANTA

INVERTIR

NO DEBERÍA SER UNA PENITENCIA



alquila seguro

TRABAJAMOS PARA TI

- COMPRA Y VENTA
- INVERSIÓN INMOBILIARIA
- FINANCIACIÓN 100%
- 27 AÑOS DE EXPERIENCIA
- ALQUILER SEGURO
- COMPROMISO CONTIGO

¿HABLAMOS?

JUEVES SANTO

2 de Abril de 2026



**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
— 20:15 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



Patatas en salsa verde

INGREDIENTES:

- 1 kg. de patatas de guarnición
- 1 cebolla dulce
- 2 dientes de ajo
- Caldo de verduras
- Sal y pimienta
- 3-4 c. soperas de aceite de oliva virgen
- 1 buen manojo de perejil fresco
- 150 g. de guisantes
- Huevo cocido (cantidad al gusto) para acompañar.



"Plato saludable, muy completo y rico en sabor. Apto para todos los públicos. Fácil de hacer y resultado irresistible. ¡Nos encanta!"

¡Muy completo y rico en sabor!

ELABORACIÓN:

1. Ponemos en una sartén profunda o cazuela, el aceite y añadimos la cebolla cortada en cuadritos, los ajos rallados y el perejil fresco picado finamente.
2. Salpimentamos y cocinamos a fuego medio sin dejar de remover, hasta que la cebolla poche sin dejar que se dore.
3. Añadimos las patatas de guarnición sin piel y cubrimos con caldo de verduras (si es casero mejor que mejor). Tapamos la cazuela y cocinamos a fuego medio hasta que las patatas se pinchen sin dificultad.
4. Añadimos los guisantes y cocinamos unos 8 minutos más. Apagamos la cazuela y dejamos reposar unos minutos. Al servir, añadimos los huevos cocidos y ¡¡¡listo para disfrutar!!!

JUEVES SANTO

2 de Abril de 2026



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
- 00:15 h < Iglesia Parroquial de San Lorenzo

PASO

1

SANTÍSIMO CRISTO DEL REFUGIO

Escultor: Atribuido a Jacobo Florentino S. XVI. 32 portapasos.

► PASOS DE EMERGENCIA:
Santo Domingo



Más FSIE
Por tu futuro, por ti.

#CompromisosFSIE



Sopa de tomate asado

*¡Deliciosa
y nutritiva!*

INGREDIENTES:

6-7 tomates hermosos y con
sabor pimiento rojo
1 cebolla dulce
1 cabeza de ajos
Sal y aceite de oliva virgen
Hierbas provenzales
Para acompañar: jamón serrano y cebolla
frita crujiente.



*"Es tiempo de sopas. Nada más
apetecible y reconfortante que una
deliciosa sopa casera calentita.*

*Una de mis favoritas es, sin duda,
la sopa de tomate asado.
Deliciosa y nutritiva."*

ELABORACIÓN:

1. Lavar bien las hortalizas. Cortar los tomates y la cebolla a la mitad. Envolver en papel de aluminio la cabeza de ajo para que no se queme al hornear.
2. Colocar en una fuente de horno, añadir sal, hierbas provenzales y un hilo de aceite de oliva virgen y meter al horno precalentado a 180 grados y hornear a esta temperatura hasta que estén hechos.
3. Colocar en un cuenco junto con los jugos del asado, algo más de sal y triturar hasta dejar una textura muy muy finita.
4. Servir con jamón serrano, cebolla frita y un poquito de aceite de oliva.

solar team

Sé el que manda en su propia energía

Protege tu casa de subidas de precio de la energía,
de conflictos internacionales o apagones.

Llámanos y te decimos cómo

+34 661 342 119

hola@solarteam.es



VIERNES SANTO

3 de Abril de 2026



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
- 08:30 h < San Antolín
- 09:00 h < San Pedro
- 09:45 h < Cardenal Belluga
- 10:15 h < Santo Domingo
- 10:45 h < Julián Romea
- 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

Noquis de espinaca y patatas

¡Fáciles de hacer, nutritivos y sabrosísimos!

INGREDIENTES:

800 g. de espinacas cocidas y muy bien escurridas, 800 g. de patatas cocidas, sal, pimienta negra molida, 200 g. de harina, 2 yemas de huevo, salsa de tomate casera (o la que prefieras), 200 g. de mozzarella rallada y 100 g. de queso parmesano.



"No te pierdas estos deliciosos ñoquis de espinaca y patatas, tan fáciles de hacer, nutritivos y sabrosísimos."

Elaborarlos es un juego de niños y están espectaculares."

ELABORACIÓN:

1. Mezcla en un cuenco las espinacas cocidas, las patatas cocidas, las yemas de huevo, la harina, sal y pimienta molida.
2. Trabaja la masa con un machacador de purés, hasta que quede homogénea y toma porciones de masa del mismo tamaño. Da forma a las bolitas (ñoquis).
3. En el fondo de una bandeja de horno coloca la salsa de tomate, procurando que cubra el fondo. Encima coloca el queso mozzarella rallado y luego los ñoquis.
4. Espolvorea un extra de queso parmesano por encima y mete al horno precalentado a 190 grados, horneando a esta temperatura durante 20 minutos.
5. Retira del horno y listos para disfrutar.

VIERNES SANTO

3 de Abril de 2026



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

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, Martínez Tornel

ITINERARIO

- 18:45 h < Iglesia de San Bartolomé
- 19:30 h < Julián Romea
- 20:00 h < 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.*

- 20:40 h < Cardenal Belluga
- 21:00 h < San Pedro
- 22:00 h < Iglesia de San Bartolomé

CUANDO MIRAS DE CERCA



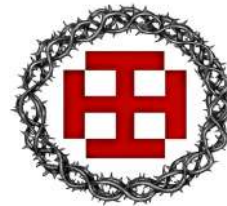
Solo cuando miras de cerca, ves de verdad.
Por eso podemos ofrecerte lo que realmente necesitas.

Infórmate en ruralcentral.es



VIERNES SANTO

3 de Abril de 2026



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:

Gran Vía Escultor Salzillo, Santo Domingo,
Martínez Tornel

Bizcocho con harina de maíz

INGREDIENTES:

4 huevos Xi, 150 g. de azúcar común, 100 ml. de aceite de oliva suave, 1 cucharadita de vainilla líquida, zumo de una naranja, 100 g. de harina para repostería, 100 g. de harina de maíz amarillo, 1 sobre de levadura en polvo y azúcar glas para decorar.

"Bizcocho elaborado con harina de maíz amarillo, que resulta muy especial, esponjoso y con un corte irresistible."

Ideal para disfrutarlo solo, con chocolate o infusiones."



¡Esponjoso e irresistible!

ELABORACIÓN:

1. Separamos las claras de huevo de las yemas. Montamos las claras a punto de nieve firme y reservamos.
2. Batimos las yemas de huevo junto con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos el aceite de oliva en hilito, desde el borde del recipiente. Mezclamos.
3. Ponemos la vainilla. Mezclamos.
4. Tamizamos la harina de trigo y la de maíz amarillo junto con la levadura en polvo. Las añadimos poco a poco, a cucharadas y mezclamos a velocidad baja, alternando con el zumo de naranja.
5. Por último, añadimos las claras montadas a punto de nieve que teníamos reservadas, mezclando con movimientos suaves y envolventes.
6. Vertemos la masa obtenida en un molde de corona engrasado con un poquito de mantequilla y enharinado.
7. Metemos al horno precalentado a 180 grados hasta que al pinchar el centro del bizcocho con un palito veamos que sale limpio de adherencias.
8. Desmoldamos sobre una rejilla metálica transcurridos 10 minutos tras retirar del horno y espolvoreamos con azúcar glas.

SÁBADO SANTO

4 de Abril de 2026



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



+ Bendita + Santa Semana

PROCESIONES + GASTRONOMÍA + EXPERIENCIAS



SÁBADO SANTO

4 de Abril de 2026



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

LA GRAN CAR TAGENA



DOMINGO DE RESURRECCIÓN

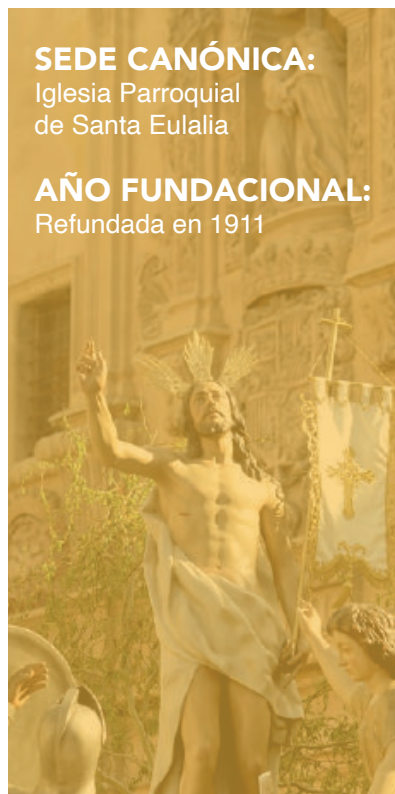
5 de Abril de 2026



**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
- 11:20 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 Araciél 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 2026 CIEZA

Declarada de Interés Turístico Internacional



1914
Ayuntamiento de Cieza

A Cieza
Semana Santa



Costa
Calida
Región
de Murcia
Spain

Región
de Murcia



Fotografía: 'La mirada'. Autor: Javier Morote Martínez. Primer Premio del XXXVIII Concurso de Fotografía Semana Santa 2026. Imprime: Imprenta Ríos S.L. - Cieza

Leche frita

¡Postre
especial de
Semana Santa!

INGREDIENTES:

Medio litro de leche, 50 g. de Maizena, 100 g. de azúcar, 1 palito de canela, cáscara de limón, 2 huevos, harina de trigo para rebozar, aceite de oliva suave para freír, azúcar y canela para espolvorear.

Postre tradicional e irresistible que nos encanta disfrutar durante todo el año, especialmente en Semana Santa.

Pocos nos recuerdan tanto a los sabores de infancia... ¡¡¡Delicia!!!



ELABORACIÓN:

1. Ponemos la leche en un cazo con la piel de limón y el palito de canela y llevamos a ebullición. Retiramos del fuego, tapamos y dejamos infusionar una media hora.
2. Retiramos la canela y el limón. Añadimos la Maizena y mezclamos con las varillas hasta que se disuelva por completo.
3. Ponemos de nuevo al fuego y cocinamos a fuego bajo sin dejar de mover con las varillas, hasta que la crema espese.
4. Vertemos en un plato o fuente honda, extendemos bien la crema y la tapamos con film a piel (en contacto con la crema, para evitar que forme costra).
5. Dejamos enfriar en la nevera hasta el día siguiente.
6. Cortamos en cuadritos, rebozamos en harina y huevo batido y freímos en abundante aceite caliente. Escurrimos sobre papel absorbente. Rebozamos en una mezcla de azúcar y canela.
7. Servimos sola o acompañada de helado. ¡¡¡A disfrutar!!!

*Yo soy
el Camino
la Verdad y la Vida*

Semana Santa de San Pedro del Pinatar en el Mar Menor

Declarada de Interés
Turístico Regional

Del 27 de marzo
al 5 de abril de 2026



Imagen: Escudero Fotógrafo



Ayuntamiento
San Pedro del Pinatar



Tarta de turrón y queso

INGREDIENTES:

- 240 g. de azúcar
- 5 huevos L
- 600 g. de queso cremoso
- 230 g. de turrón blando
- 40 g. de Maizena.

Una de las tartas de queso más ricas que he probado, está excepcionalmente sabrosa.

Su elaboración, como la mayoría de las tartas de queso, no reviste dificultad alguna.

¡Siempre triunfa!



ELABORACIÓN:

1. Coloca todos los ingredientes menos la Maizena en un cuenco y tritura con una batidora eléctrica, hasta obtener una textura homogénea.
2. Tamiza la Maizena sobre la mezcla anterior y luego vuelve a triturar de nuevo.
3. Vierte la masa en un molde engrasado y forrado con papel vegetal.
4. Mete al horno precalentado a 170 grados y hornea a esta temperatura (calor arriba y abajo sin aire) durante 60 minutos.
5. Deja que se enfríe a temperatura ambiente y después reserva en frío al menos durante 2 horas antes de servir.

*¡Una de las
tartas más ricas
y sabrosas!*

Tortas de aceite murcianas

¡Dulce tradicional murciano!

INGREDIENTES:

- 400 g. de harina
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo y una pizca de sal
- 100 g. de azúcar
- 2 c. soperas colmadas de anís en grano, 100 ml. de agua
- 125 ml. de aceite de oliva
- 1 buen chorreón de licor de anís
- Azúcar para espolvorear las tortas antes de hornearlas.



"Deliciosas tortas dulces con intenso sabor a anís."

Dulce tradicional murciano. ¡Irresistible!"

ELABORACIÓN:

1. Ponemos el aceite en una sartén y calentamos sin que llegue a hervir. Añadimos el anís en grano, damos unas vueltas. Retiramos del fuego y dejamos templar.
2. Vertemos el aceite y anís en grano en un cuenco y añadimos la harina, el licor de anís, la levadura en polvo, la pizca de sal y el agua.
3. Mezclamos hasta obtener una masa homogénea.
4. Tomamos porciones de masa y damos forma de bolas. Las colocamos sobre una bandeja de horno con papel vegetal y las aplastamos con las manos hasta dejarlas finitas, con forma de torta.
5. Espolvoreamos azúcar sobre las tortas y metemos al horno precalentado a 180 grados, horneando a esta temperatura durante 20 minutos.
6. Retiramos y listas para disfrutar.

Limcamar®

Limpieza y Servicios



CUIDAMOS LO IMPORTANTE

www.limcamar.es



MURCIA VIVE SU SEMANA SANTA

PASIÓN BARROCA EN CADA PASO

2026

1200
MURCIA



Ayuntamiento
de Murcia

Descarga la app de tu ayuntamiento electrónico

tumurcia

