



En Murcia, al tapeo de mediodía se le conoce como aperitivo, y es la hora de las marineras (una rosquilla con ensaladilla coronada por una anchoa), de los matrimonios (anchoa y boquerón en vinagre), de los caballitos (cola de gamba rebozada con sifón) y de las cañas frías y espumantes que suelen servirse en vaso corto.

- *Alcachofas con anchoa, Almejas a la Marinera, Almendras fritas, Boquerones en vinagre.

- *Caballitos o Gambas con gabardina. Son gambas rebozadas y fritas en aceite de oliva.

- *Caracoles en Salsa. Con ingredientes como el tomate, cebolla, ajo, pimentón, guindilla, harina y unas almendras, se puede elaborar una apetecible tapita de caracoles en salsa, una receta exquisita.

- *Chiquillo son los deliciosos embutidos obtenidos del chato murciano. Es precisamente con piel del cerdo con la que se elabora un embutido de larga tradición en la Región, el Chiquillo..

- *Ensaladilla de marisco. La base de esta ensaladilla la constituyen diversos tipos de marisco ya cocidos y limpios: colitas de gamba o de langostino, y unos palitos de cangrejo en rodajas, ingredientes que pueden variar dependiendo de la zona o simplemente del establecimiento que la prepare.

- ***Ensalada Murciana.** Se trata de una ensalada de invierno con mucha personalidad, si bien se consume durante todo el año. Sus ingredientes, tomates maduros, generalmente en conserva , cebolla tierna, aceitunas negras, bonito y huevo cocido todo ello aliñado con aceite de oliva, sal y vinagre.

- *Ensaladilla rusa

- *Hueva y Mojama. Dos de las delicias obtenidas del mar, la hueva de atún y la mojama de Almadraba forman al unirse una tapa única y exquisita.

- ***Longaniza.** Es un embutido elaborado con carne de cerdo picada , tanto magra como tocino, y abundantes especias como puede ser la pimienta negra y el orégano o el pimentón que sería el que aportaría su color a la longaniza roja.

- ***Magra con tomate.** Como no podía ser de otra forma, la magra de cerdo y los tomates maduros sofritos conjuntamente dan lugar a una tapa muy extendida por toda nuestra

geografía al utilizar dos productos de gran consumo en la Región,

***Marinera.** Bocado frío que consiste en una pequeña ración de ensaladilla colocada sobre una rosca de pan tostado, y adornada con una anchoa en salmuera

***Matrimonio.** armoniosa unión de una anchoa (salmuera) y un boquerón (en vinagre), que no son dos pescados distintos sino dos maneras de cocinar el boquerón, y de consumo muy extendido en la Región surge el denominado Matrimonio, una tapa fría , ligera y muy típica de nuestra tierra.

***Michirones.** Este guiso, que tiene como ingrediente básico las habas secas, se elabora cociendo las habas con una hoja de laurel, un poco de guindilla, chorizo, un hueso de jamón y pimentón, que puede ser dulce o picante, hasta que estén tiernas y hayan adquirido un tono marrón.

***Pisto.** La tapa de pisto es, junto a la de zarangollo, el entrante vegetal más característico de la gastronomía murciana más tradicional. Se trata de un frito de distintas verduras como son el tomate, la cebolla, la berenjena y el calabacín, todas ellas troceadas, fritas por separado y mezcladas al final en la sartén para unificar todos los sabores.

***Tigres.** Para la elaboración se cuecen los mejillones, se sacan de sus conchas y se cortan en trocitos, se mezclan con una salsa bechamel, elaborada a base de mantequilla, harina, nuez moscada y un poco de caldo de la cocción de los mejillones. Se rellenan las conchas con la masa elaborada, se pasan por harina, huevo y pan rallado y se fríen en aceite muy caliente.

***Zarangollo.** De fácil elaboración, consiste en un frito de calabacín, cebolla y huevo batido, al que se le puede añadir patata si se desea, y que se suele consumir en caliente, tanto en tapa, como de primer plato.

www.regmurcia.com