

Ñora

La ñora es una variedad cultivada de *Capsicum annuum* o pimiento, denominada "bola" en Murcia y Alicante, de las cuales se considera originaria, de pequeño tamaño, forma redonda y color rojo cuando está madura, que se deja secar al sol. Tiene un sabor dulce y es muy utilizada en la gastronomía del Levante español, sobre todo en la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana (Alicante) y en Cataluña



Capsicum annuum cultivar Bola/Ñora inmadura *in situ*.



Bola/Ñora submadura *in situ*.



Simientes sueltas.

Historia

El 22 de marzo del año 1493, llega Colón a Palos y se dirige inmediatamente a rendir la conquista a los Reyes Católicos. Antes de esta audiencia, cumple un voto emitido con ocasión de un grave peligro ocurrido en las Indias. Tras ello acude ante la Virgen de Guadalupe a depositar un cirio en acción de gracias. Con toda probabilidad, Colón depositó semillas de la nueva especia en el monasterio.¹ Tras la aclimatación la especia, denominada pimiento, pasa al monasterio de Yuste. Los jerónimos de Yuste pasan el conocimiento del pimiento a su monasterio hermano de La Ñora, en Murcia, Monasterio de los Jerónimos denominado *Escorial murciano* y de ahí a Alicante.



Ñora secada.



Pimientos bolas/ñoras maduros.

Empleo

Suelen servirse fritas como acompañamiento y sobre todo se utilizan para la elaboración del [pimentón](#) que se usa como [condimento](#) para diversos platos. Es muy común como acompañamiento de los [huevos fritos](#), como aderezo para algunas [ensaladas](#) y en el norte de [Alicante](#) se hace un plato delicioso a base de ñora, la [pericana](#).

A los arroces [alicantinos](#) y [murcianos](#) les da un color y sabor muy característico (color rojo y naranja). Se aconseja mucho [sofreír](#) la ñora previamente a los ingredientes y dejarla apartada reposando, o aprovechar su pulpa sacando el pedúnculo y sus pepitas, y rehogándolo en agua caliente diez minutos antes de extraer su pulpa con un cuchillo y añadirla al sofrito.

En [Cataluña](#) se utiliza también en sofritos y arroces, pero sobre todo es el ingrediente principal y característico de la salsa [romesco](#), que aliña la típica ensalada [xató](#) y que combina tan bien con todo tipo de verduras, carnes y pescados que, junto con el [allioli](#), nunca falta en las barbacoas catalanas. También es el ingrediente característico de la [salsa de calçots](#) que se prepara en las [calçotades](#).

En la ciudad de [Cartagena](#), se les suelen llamar bolas secas, y son uno de los ingredientes básicos del plato más representativo de la ciudad: el [Caldero](#).

Su empleo en la cocina como condimento está cada vez más considerado y puede encontrarse cada vez más en las cocinas modernas de [España](#), colgada en sus ristras características. Su poderoso y singular sabor, además de la coloración que proporciona a los [arroz](#), guisos y salsas, le da una posición muy favorable en la cocina popular española.

Preparación

La ñora se deja secar al sol en grandes superficies en el campo, de esta forma las *rastras* (racimos) de ñoras se van secando junto a las [ristras](#) de [ajos](#) que son frecuentemente empleadas como elementos decorativos en las cocinas y restaurantes españoles.