

# 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.<sup>1</sup> 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 [arroces](#), 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.