

El paparajote es un postre típico y genuino de la huerta murciana y el Campo de Cartagena.

En 2016 fue uno de los platos típicos elegidos como 'Las 7 Maravillas Gastronómicas' en un concurso de entre más de 20 finalistas a nivel nacional, para representar a la cocina de nuestro país como candidata al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco, así que no es de extrañar que los habitantes de la Región Murcia sintamos especial debilidad y cariño por este popular dulce que se envuelve en una hoja de limonero.

Es un postre que tomamos sobre todo en primavera, en Semana Santa y en septiembre, cuando todavía huele a azahar. Puntos a su favor son su sencillez, su fácil elaboración, ingredientes saludables y bajo precio, y aunque tiene un aspecto rústico, propio de la huerta, es compensado por su jugoso e intenso sabor.



## Paparajotes

### INGREDIENTES:

-2 huevos	-500 g de harina,	-azúcar glas y canela en	y por supuesto,
-1/2 litro de leche	-100 g de azúcar	polvo para espolvorear	hojas de limonero.
-1/2 sobre de levadura	-aceite de oliva	una pizca de sal	

### ELABORACIÓN:

Cogemos hojas grandes y sanas de limonero, las lavamos con agua y las secamos bien con papel absorbente.

**Hacemos la masa:** En un recipiente amplio, batir los huevos y agregar una pizca de sal, la levadura y la leche. Añadimos raspadura de limón, dos cucharadas grandes de azúcar y, poco a poco, la harina que admita, hasta conseguir una masa no muy espesa. La masa debe ser consistente como para adherirse a la hoja de limonero.

Sumergimos una a una las hojas de limonero en el bol con la masa hasta que quede completamente rebozada por ambas caras y también de una en una las vamos echando en una sartén con aceite bien caliente.

Freiremos esta especie de “buñuelos” que forman la hoja rebozada hasta que estén dorados por ambas caras y teniendo cuidado de que la masa no se desprenda de la hoja cuando les demos la vuelta.

Una vez que el paparajote está bien doradito se retira de la sartén y se coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

Finalmente, espolvoreamos azúcar y un poco de canela por ambas caras y servimos en una fuente adornada con unas ramitas de canela, una hoja de menta o una flor del limonero.

Este postre típico se suele acompañar de un vino dulce o mistela. Es muy importante recordar que la hoja de limón que contiene este delicioso postre no debe comerse, se usa sólo para adornar y aromatizar la masa. Así que simplemente muerde la masa y arrástrala hasta tu boca con los labios dejando atrás la hoja que le ha proporcionado su perfume. ¡Buen provecho!



*El paparajote lo introdujeron los judíos de origen árabe (sefardíes), expertos en “postres de sartén”, que habitaban la península en el siglo XV y esta costumbre fue heredada por hacendados y campesinos que supieron dar buena cuenta de él en los siglos siguientes.*

*La primera referencia al término paparajote fue publicada en el diario 'Las Provincias' en 1896, aunque esta palabra, en la Región de Murcia tiene otro significado: colapso o desmayo.*

*En la obra 'Vocabulario Huertano' de Alberto Sevilla, publicada en 1919, ya se recogían las dos acepciones del término. La primera de ellas era “fruta de sartén compuesta de harina, leche, azúcar y huevo”, y también recogía el otro significado, aceptado desde antiguo en Murcia que se estableció como “pataleta”.*

