

Picardías

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/584/picardias>

Dirección: [Abarán](#)



Son caramelos artesanos, elaborados casi al completo con agua, azúcar y glucosa, y se caracterizan por llevar una avellana en el centro del caramelo. Estos caramelos son típicos de Abarán, que es el pueblo de Murcia. Estos caramelos han dado fama a este pueblo durante muchas décadas. En Abarán los hace y distribuye, El Turro. Muchas de las personas que nos compran estos caramelos nos cuentan como sus familiares mayores se los llevaban de niños cuando estos venían de visita a nuestro pueblo. Lorca, como Abarán, mantiene la tradición de ofrecer a vecinos y visitantes una de las especialidades reposteras más clásicas en el panorama gastronómico murciano: las picardías.

Ingredientes:

- Azúcar - Avellanas - Canela

Preparación:

Las picardías, confeccionadas con elementos tan simples como el azúcar y las avellanas, son sencillos caramelos, carentes de todo tipo de colorantes o esencias. El origen de estos dulces se pierde quizás en el tiempo, pero se entiende que debe ser una tradición ancestral de ofrecer algo dulce sin demasiadas complicaciones en la elaboración, como las manzanas caramelizadas.

Un poco de azúcar en un cazo, quizás espolvorear un poco de canela sobre él, y calentar a fuego lento hasta que se convierta en caramelo. La avellana puede quedar sobre la base del caramelo, puede mojarse en él o, en caso de disponer de moldes, puede quedar dentro,

Picardías

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y32g4faj>

Picardías

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/y32g4faj>