

HDS SORIA

Prácticamente hay tantas torrijas como casas y cocinas, porque se trata de uno de los dulces más típicos de la Semana Santa y estos días bares, restaurantes y hogares, se afanan en recuperar las recetas tradicionales u ofrecer una nueva visión de este postre que durante la celebraciones acompañan mesas y barras.

Aprovechando que mañana los alumnos del CIFP La Merced de Soria realizarán una demostración culinaria de este producto tan tradicional de la Semana Santa en el Mercado Municipal de la capital, en colaboración con el Ayuntamiento de Soria, desde el centro escolar han querido que los chavales practicasen estas elaboraciones más allá de las clases y así han creado el I Concurso de Torrijas de La Merced.

Un total de 15 alumnos de los C.F.G.M. Cocina y gastronomía, C.F.G.M. Panadería, Repostería y Confitería y F.P.B. DE Cocina y Restauración han participado en esta primera edición en la que han demostrado no solo sus conocimientos, sino también las nuevas ideas que aportar a los fogones, manteniendo un equilibrio entre la tradición y la innovación.

Aunque todavía no se ha fallado el premio y los estudiantes siguen con la incertidumbre de cuál habrá sido la torrija elegida por el jurado, han demostrado el buen nivel de elaboración pastelera en un dulce que podría ser el más antiguo de los que se conocen. Aunque no hay fecha exacta de este postre y su denominación como torrija, ya en los siglos IV y V el gastrónomo romano Apicio recogió en su libro de recetas, un postre de pan que se sumergía en leche y que sería el origen quizás de la torrija actual.

La tradición habla de una elaboración de este postre con una rebanada de pan duro (lo habitual es que fuera de varios días antes, aunque ahora hay panes específicos en el mercado para torrija o nuevos tipos de panes como el brioche o la bollería hojaldrada) que se empapaba en leche, almíbar o vino, para ser posteriormente rebozada en huevo y frita en aceite. El colofón, tras su fritura, embadurnarla en azúcar con canela, aunque en otras re-

MENÚ DEL DÍA

La Escuela de Hostelería lanza la primera edición de una cita que reinterpreta el postre más típico de Semana Santa

Pasión en La Merced con su concurso de torrijas



HDS

giones se empapa en un almíbar que se realiza generalmente con moscatel y azúcar.

Pero no fue hasta el siglo XV cuando comienzan los escritos a recoger la palabra torrija, como la conocemos hoy en día, elabo-

radas con leche y huevo y así en el año 1600 se puede leer que este alimento se le daba a las parturientas nada más dar a luz para aliviar los dolores del parto y favorecer su pronta recuperación tras el alumbramiento.

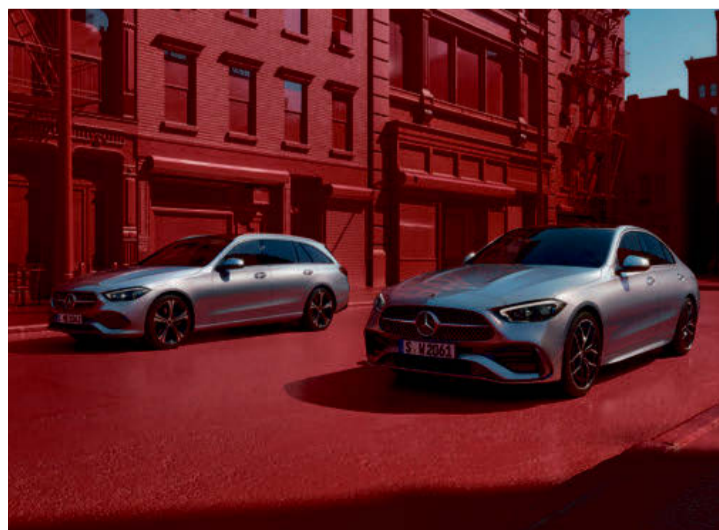
Por aquel entonces todavía no había una unión entre este postre y la preparación de la Cuaresma o la Semana Santa, aunque el origen podría ser precisamente en época de hambruna, cuando además no se podía comer carne,

que se optara por estas sobras de pan que, una vez enriquecido con la leche y el huevo, permitiera llenar los estómagos sin que se faltara al rito religioso.

Y así fueron pasando los años, hasta que ya en el siglo XX las tabernas del Madrid más castizo comienzan a ofrecer este dulce vinculado a la Semana Santa y la Cuaresma, acompañándolo de un vaso de vino, que en Castilla se popularizó como degustar torrijas con limonada, y que se extendió por otros países como Francia, Alemania o Países Bajos, aunque con recetas adaptadas a las materias primas más habituales de estos países.

La adaptación a la actualización del producto también la han hecho los alumnos del CIFP La Merced, con recetas en la que no ha faltado lima, mandarina, ron con pasas, cardamomo, caramelo, toffe, limón, naranja o frutos del bosque soriano, para poner color y sensaciones en el postre de la Semana de Pasión que durante estos días llenará las cocinas sorianas. Unas interesantes ideas para darle una vuelta de tuerca a un postre milenario pero que sigue más que vigente. Un poquito de limonada para acompañar, y un tentempié perfecto.

TORRIJAS. Se mezcla la leche con la nata y el azúcar y se infundona con piel de limón y naranja, canela y azúcar. Se lleva a ebullición sin dejar de remover. Se retira, tapa y deja reposar hasta que temple. Se corta un brioche en rodajas de unos tres centímetros de grosor. Se disponen las porciones en una bandeja de horno alta en la que entren más bien juntas. Se batan bien los huevos y se mezcla con el líquido, habiendo filtrado antes las peladuras y la canela. Se vierte sobre las rodajas hasta que empapen bien y se refrigeran 20 minutos. Se escurren y se marcan en la plancha con aceite de oliva o Mantequilla de Soria. Se escurren y se espolvorean con azúcar, caramelizando con un quemador o un soplete.



Clase C Berlina y Clase C Estate.

Relájate en la nueva gama Clase C: con ENERGIZING COMFORT, faros inteligentes DIGITAL LIGHT y sistema multimedia MBUX.

Mercedes-Benz



Madurga, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

C/ Eduardo Saavedra, 46. 42004 SORIA. Tel.: 975 22 1450. www.mercedes-benz-madurga.es

