



Torrijas con toques escabechados. EFE

Las torrijas se pasan al mundo salado

PILAR SALAS (EFE)

Aunque las torrijas son un postre tradicional de Semana Santa, también pueden convertirse en un aperitivo o una tapa del mundo salado, empapando el pan en caldos en vez de en leche y añadiendo todo tipo de ingredientes a modo de tosta. La imaginación

es el único límite.

Así lo ha demostrado la ganadora de la torrija salada del II Concurso Nacional de Torrijas celebrado en León y al que cocineros de España y Portugal presentaron 70 propuestas. Mercedes Valderrey, de La Jouja (León), triunfó con su torrija de gazpacho, crujiente de fideo de arroz, ajo negro, sal de vino tinto y sorbete de limonada (combinado de la Semana Santa leonesa con vino, limón y canela).

“Me parece original y atrevido llevar la torrija al mundo salado. Las posibilidades son inmensas”, dice a Efe la cocinera, que ha incorporado su creación a la carta de su establecimiento como tapa.

También fue salada la ganadora de la categoría torrija innovadora, una creación de inspiración japonesa que le llevó dos meses de trabajo a Gonzalo Calzadilla, del restaurante El Goceco de Fuenlabrada (Madrid).

“Hicimos un pan de alga nori

que empapamos en caldo de pescado y algas, la pasamos por huevo y la freímos. La ahumamos con algas y le pusimos un champiñón negro, sal negra y aceite de sésamo”, explica a Efe. Después de Semana Santa la incorporarán a su carta.

Jesús Prieto, cocinero del restaurante Serrano de Astorga (León) ganó con la torrija tradicional y quedó tercero con la salada, para la que embebió pan de miga prieta en ajoarriero durante doce horas y, tras freírlo, lo acompañó con pisto de verduras y bacalao, detalla a Efe.

Otra propuesta salada es la creada por Rafael Bedolla, de Masquepintxos (Jerez de la Frontera, Cádiz) para la presentación I Campeonato Mundial de Torrijas Jerezanas, con maridaje de vinos Jerez: pan empañado en jugo de pimiento asado emulsionado con huevo, frito y presentado con una ensalada de pimientos y melva de Andalucía, para tomar como aperitivo con palo cortado.

También desde el sur el cocinero Enrique Sánchez, del programa “Cómetelo” de Canal Sur, propone torrijas con salmorejo, huevo duro y jamón, mojando el pan en leche infusionada con ajo, pimentón dulce y recortes de jamón y friéndolo en aceite aromatizado con romero.

En la frontera entre lo dulce y lo salado se sitúan dos de las creaciones de la colección Torrijas en Conserva de la premiada paste-

ría Nunos de Madrid, de la mano del maestro repostero José Fernández.

Presenta en una lata de conservas la torrija en escabeche de frambuesa, elaborada con pimienta rosa de Curepipe, pimienta verde de Penja y vinagre balsámico transparente de cinco años; y la torrija escabechada con naranja, cilantro en grano, pimienta de Sichuan, pimienta de Jamaica y el mismo vinagre.

También hace una interpretación dulce del salpicón de marisco: la torrija en salpicón de manzanas y zanahorias aliñado con vinagre de manzana, curry masala dulce y aceite de oliva.

En el mundo dulce, la torrija también evoluciona. La colección de Nunos se completa con las torrijas con mermelada de limón y con frutas en almíbar, la combinada con queso fresco azucarado, que evoca el “petit suisse” en sabor y en presentación, y la que lleva yogur de chocolate de Madagascar.

Otra propuesta innovadora es la de las pastelerías Vait, que convierte este dulce típico de Pascua en “cócteles comestibles”, armonizables con ron, whisky, una margarita o un cosmopolitan.

Su jefe de I+D, Ricardo Clemente, ha creado infusiones de leche diferentes para realzar el sabor de los destilados “premium” que incorpora a las torrijas.

Para quienes prefieran seguir fieles a la tradición, el ganador del II Concurso Nacional de Torrijas en su versión clásica, Jesús Prieto, propone la receta de su madre, que elabora para su restaurante desde 1982.

“Lo más importante es el producto. Usamos un pan especial con una miga muy prieta, que queda muy jugosa. Infusionamos la leche con canela, piel de naranja y de limón y empapamos el pan un mínimo de doce horas. Luego lo pasamos por yema de huevo y lo freímos en aceite de girasol, que no da sabor, a 160 grados y rebozamos en azúcar y canela”, comenta.

Y otra más, la que Gonzalo Calzadilla ofrece en su restaurante todo el año: pan de brioche remojado en leche infusionada con naranja, limón, canela y azúcar siete u ocho horas, frito en mantequilla con azúcar derretido para darle un tono dorado y caramelizada con azúcar.

En su opinión, el truco es conseguir “un interior muy empapado y un exterior crujiente sin exceso de aceite, por lo que es importante freírla a 180 grados”.




ULTRAMARINOS LA CONFIANZA
 Porque sólo la calidad permanece en el tiempo
 “ULTRAMARINOS LA CONFIANZA”
 Disfruta de las tradiciones gastronómicas con nosotros
 ¡ES TIEMPO DE BACALAO!
 Pza. Luis López Allué, 8 · Tel.: 974 222 632 · Huesca


Vilas CONFITERÍA
 Calle Alcoraz, 5 · Huesca · Tel.: 974 211 354 · www.pasteleriavilas.com