

En Semana Santa los comercios se llenan por todo el mundo de una gran variedad de torrijas, aunque en algunos países las denominen torrijas, unas delicias dignas de los más golosos que se pueden degustar en casa, haciéndolas uno mismo, con recetas sanas y deliciosas como la de Andrea Carucci, o en restaurantes como Copenhagen, que ha ideado una torrija vegana.

Si se decanta por mancharse las manos para elaborar usted mismo esta delicia celestial, puede seguir, paso a paso, propuestas como la presidenta de la Asociación de GastroBloggers y especialista en gastronomía, Andrea Carucci quien, además de exponer su receta en su blog [-jzminycanela.com-](http://jzminycanela.com) explica en un vídeo tutorial cómo conseguir una torrija "sin filtros y sin gluten".

Carucci apuesta por una alternativa "sana", sin calorías y sin fritura, elaborada a base de pan ecológico e integral, leche de avellanas y de avena, azúcar de coco, dos huevos, una corteza de limón y naranja, así como, canela en rama y en polvo.

Otras *foodies* que explican cómo hacer este postre típico español son Virginia García y Lucía Martínez, quienes en su libro *Cocina Vegana* proponen la receta de las torrijas sin huevos ni lácteos, una propuesta que también fusiona las últimas tendencias gastronómicas con la tradición.

Según la explicación, solo se precisa una barra de pan, 3/4 de litro de leche de soja, la cascara de medio limón, 1 ramita de canela, 6 cucharadas de azúcar, otras tantas de harina de garbanzos, media cucharada de vinagre, aceite de girasol, azúcar, así como, canela en polvo, y en menos de 30 minutos podrá darle un bocado a esta tentación, un pecado no carnal.

De vainilla y chocolate. El chef pastelero de Mamá Framboise, Alejandro Montes, no descansa nunca y, ahora, sus fogones se han calentado para traer al mundo terrenal una experiencia más que religiosa, las torrijas elaboradas con pan brioche de mantequilla, en dos versiones: vainilla y chocolate, con ingredientes 100% naturales, "sin aditivos, ni conservantes químicos".

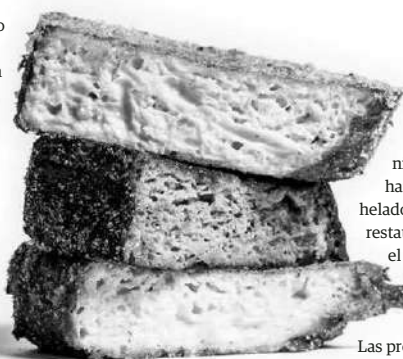
Una "suave y esponjosa" reinterpretación de las torrijas que, además, incorpora el toque especial del repostero, quien enseñó al actor Miguel Ángel Muñoz a hacer el postre del menú ganador del concurso español *MasterChef Celebrity*: milhojas de



TORRIJAS ELABORADAS CON PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, EN DOS VERSIONES: VAINILLA Y CHOCOLATE. / EFE

Torrijas, postre 'gourmet' para estos días

Las populares torrijas, el dulce de Semana Santa por antonomasia, está en plena renovación. Presentamos las últimas tendencias que nos ofrecen los chefs...



cheesecake tropical.

Si aún no has sucumbido a ninguna de estas propuestas, ¿lo harás con la torrija templada con helado de vainilla y crema inglesa del restaurante Muñagorri? Si no es así, el restaurante vegetariano Copenhagen le ofrece otra alternativa: la torrija vegana con helado de chufa. Las propuestas del restaurante

Lhardy y del Café de Oriente tampoco le dejarán indiferente con su versión de este postre típico de Semana Santa. Mientras el primero apuesta por torrijas tradicionales bañadas con jarabe de agua y azúcar, el segundo aboga por torrijas caramelizadas con una bola de helado de vainilla y un toque de sirope de caramelo.

Con estas succulentas recetas, que siguen las tendencias culinarias sin olvidar los orígenes del popular postre, será casi imposible resistirte a probarlas durante las fiestas.



Del 8 al 21 de abril de
2019

