

En Semana Santa ¡TORRIJAS!

Las torrijas son uno de los postres típicos que tomamos en las fiestas de Semana Santa. Aunque se pueden hacer en casa, la industria alimentaria pone a nuestra disposición en el mercado tanto el pan para hacer torrijas como las torrijas fritas, lo que facilita su consumo. A continuación, te contamos algunas curiosidades torrijeras.

Las torrijas son típicas de Semana Santa, pero parece que su origen, tal y como las conocemos, se remonta al siglo XV, como alimentación postparto

Se elaboran con pan, leche aromatizada, huevo para rebozar, aceite para freír y azúcar para decorar

Es uno de los platos típicos que se consumen en Semana Santa. Las torrijas llenan por estas fechas cientos de escaparates de panaderías y pastelerías. Pero ¿por qué se consumen en estas fiestas?

El origen de las torrijas

Aunque se conocían desde antes, lo más probable es que las más similares a lo que hoy conocemos como “torrijas” se preparasen en el siglo XV. Varios artículos coinciden en que no estaban asociadas a la Cuaresma, si no que se ofrecían a las parturientas para que se recuperasen del parto. Además, se tenía la creencia de que este producto ayudaba a la producción de leche. De ahí, que en algunas zonas de Galicia se las llamen “torradas de parida”.

Más tarde, se fue asociando su consumo en Semana Santa porque con el ayuno, había un excedente de ingredientes que preparados en forma de torrijas, daban lugar a un producto ideal y barato para paliar los efectos del ayuno, aprovechando el pan duro.

Otra curiosidad es la expresión “llevas una buena torrija” que parece que surge por la tradición de servir las en las tabernas acompañadas de un vasito de vino.



Ingredientes y tipos de torrijas

La receta es sencilla, aunque hay variantes. Solo se necesitan rebanadas de pan duro que se remojan en un caldo de leche aromatizada con canela y limón. Cuando el pan está empapado, se reboza en huevo y se fríe. Como decoración se puede usar, azúcar y canela o miel. También las encontramos remojadas en almíbar o en vino, y parece que estas diferencias surgen cuando no se tenía leche para poder fabricar por no ser ganaderos. También se pueden fabricar con pan con cacao y decorar con chocolate.

Las torrijas y la industria alimentaria

Hace ya algunos años que encontramos en el mercado tanto pan para la elaboración de torrijas como torrijas fritas. No es extraño oír actualmente a los consumidores decir

“para cuatro torrijas que tomo, las compro y me evito toda la elaboración y la fritura en casa”. Desde luego, la industria alimentaria ha sabido responder a las necesidades actuales de los consumidores y sigue facilitando su consumo con la fabricación de estos dos productos:

Pan para la elaboración de torrijas: A simple vista, podemos observar que no es la típica barra de pan. Es una barra más parecida a un producto de bollería, que tiene trazadas líneas divisorias que facilitan el rebanado. De esta forma se consiguen raciones similares. Además, es un producto que absorbe mucha cantidad de caldo, ya que es muy esponjoso, y tiene una gran vida útil (en algunos casos superan los 10 días, sin presentar signos de crecimiento de mohos). Para conseguirlo, se usan conservadores los cuales están perfectamente etiquetados.



Torrijas fritas a granel o en blíster: Las encontramos en supermercados y la ventaja principal es que, con el ritmo de vida actual, los consumidores las compran ya preparadas y pueden tomarlas en el momento. El proceso de elaboración es parecido a lo que se realiza en casa, con las adaptaciones de una fabricación industrial. Según el etiquetado usan los ingredientes típicos y algunos que facilitan la elaboración, como los aromas de naranja o de limón. El calado se realiza

con la leche templada para facilitar la absorción. Además, para impedir su rotura, antes de que se ablanden demasiado, se meten en las freidoras que están llenas de aceite de girasol a la temperatura adecuada para que no se quemen. Se cuenta con freidoras en las que se pueden freír muchas torrijas y se voltean automáticamente. De esta forma, no se dañan y se optimiza el proceso de fabricación. La decoración se realiza también con azúcar y canela, y en los hogares se puede añadir otros ingredientes como la miel.

Estas fabricaciones industriales con estas adaptaciones ponen en el mercado unos productos apetecibles, seguros y con un precio muy competitivo.

Las torrijas en el mundo

No solo encontramos torrijas en España. En otros países hay variantes muy interesantes como el “Pain perdu” (pan perdido, Francia) en la que en la leche se añade huevo y se doran con mantequilla, “Eggy bread” (pan huevoso, Reino Unido) que lleva más cantidad de huevo y tiene un aspecto de tortilla, “French toast” (tostadas francesas, EEUU), es una variante elaborada con pan de molde y “Pain doré” (pan dorado, Canadá), que se remoja en una variante de natillas y se sirven con sirope de arce.

Otros dulces de Semana Santa

Además de las torrijas, se consumen otros postres y dulces como el “pan quemao”, las monas de pascua, la leche frita, los pestiños, las flores y las rosquillas fritas, etc. Por lo tanto, no hay excusa para no disfrutar la Semana Santa de una manera muy dulce.

Carolina Álvarez. Tecnóloga de Alimentos y nutricionista. Secretaria de ALCYTA.

La industria alimentaria pone en el mercado tanto el pan para preparar torrijas, como las torrijas fritas a granel o en blíster

Además de las torrijas que se consumen en España, hay variantes en otros países muy interesantes y famosas

Hay otros dulces típicos de Semana Santa que nos pueden acompañar en estas fiestas