



Antonio J. Aranda
Redactor de Economist & Jurist

De donut o pannetone: las torrijas más diferentes y curiosas de España

La torrija es un postre típico de [Semana Santa](#) que tiene su origen como alimento para las clases más humildes durante la festividad litúrgica en unos tiempos más austeros y en los que, actualmente, han evolucionado para convertirse en un postre original que puede ser visto hasta en las pastelerías más exclusivas de las grandes ciudades de España.

Existe otra teoría acerca de su origen en la que se dice que **Marcus Gavius Apicius** elaboró un dulce hecho de trigo, leche, aceite y miel en el siglo I D.C. en la época romana. Aún así, se ha aceptado que su nacimiento se debe a que surgió como alimento de abastecimiento para la población más modesta y, por ello, **se consumió durante la Cuaresma para hacer frente a los periodos de abstinencia alimentaria.**

Una curiosidad de este delicioso postre es que **no siempre ha estado vinculado a la Semana Santa** ya que, en el siglo XX, su popularidad se acrecentó tanto que en los bares de la Comunidad de Madrid las servían como tapa junto a una copa de vino.

La receta tradicional dicta que se debe hacer con leche, pan, huevo, canela, azúcar y aceite, pero muchos cocineros de España han querido innovar con los sabores y probar nuevas maneras de cocinar el postre. Según los cocineros más experimentados, **la clave para realiza ...**