



María González Villasevil

Redacción editorial E&J

---

## Las torrijas, el postre por excelencia de la Semana Santa

España es un país de muchas y diversas tradiciones. En el terreno gastronómico también tenemos comidas tradicionales, tanto por zonas geográficas como por fechas. En apenas unos días dará comienzo la Semana Santa y **los hogares y restaurantes españoles ya han dado el pistoletazo de salida para preparar el postre, por excelencia, de esta época: las torrijas.**

Las torrijas son un postre tradicional en España que se consume principalmente durante la Semana Santa y la Cuaresma, aunque también hay quien las disfruta en otras épocas del año. Su origen se remonta a la Edad Media, cuando **comenzaron a elaborarse como una forma de aprovechar el pan que sobraba**, ya que se empapaba en leche o vino y luego se freía para darle una textura crujiente por fuera y suave por dentro.

A lo largo de los años **las torrijas han pasado de ser una forma de aprovechar “las sobras” a convertirse en un postre emblemático de la gastronomía española.** La receta básica ha ido evolucionando y hoy en día existen muchas variantes, algunas de las cuales incluyen ingredientes como miel, azúcar, canela, ralladura de limón o naranja, entre otros. Sin embargo, **su esencia sigue siendo la misma: rebanadas de pan remojadas en líquido, fritas y luego endulzadas.**

### Desde la receta tradicional hasta la versión más innovadora

En la actualidad las maneras de preparar este dulce son infinitas, con di ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |