

Torrijas: 5 datos curiosos y una receta por Los Montes de Galicia

No hay producto más entrañable e integrado en la cultura ibérica que la torrija, el dulce de la Semana Santa. Pero ¿a qué se debe su invento y su sempiterna asociación con la Pascua? Montes de Galicia, El Mejor Gallego De Madrid, aporta cinco curiosidades acerca de este modesto pero riquísimo plato y presenta la receta de sus sofisticadas "Torrijas al Baileys", para sorprender con ellas en casa o ir a probar las de su carta

A continuación, el restaurante Los Montes de Galicia aporta 5 interesantes datos sobre la historia de las torrijas:

Se vincula su origen a un invento de los romanos, no sólo se les debe las carreteras y los acueductos, de ellos se hereda el gusto por pegarse un buen festín.

Durante siglos, fueron alimento de pobres, un producto barato que ayudaba a recargar fuerzas mediante dos alimentos básicos (pan y leche); al ser tan saciante y calórico, comenzó a consumirse en la Cuaresma para compensar los períodos de abstinencia que pautaba la tradición religiosa.

Algunos fijan su origen por un motivo completamente distinto: que comenzaron a prepararse para aliviar el dolor de las madres al dar a luz y favorecer su recuperación.

A principios del siglo XX, perdieron parte de su vinculación religiosa y empezaron a ser habituales en las tabernas madrileñas acompañadas por una copita de vino ¡que no sólo de pan vive el hombre, ni la mujer!

Otros países tienen su versión particular de la torrija. El pain perdu francés, las rabanadas portuguesas o las french toast de los americanos; y es que un prodigio gastronómico tan asequible, nutritivo, sano y delicioso tenía que cruzar fronteras.

Por otro lado, Montes de Galicia quiere poner a disposición de todo aquel que lo desee su receta de Torrija de Baileys con helado de galleta:

En primer lugar los ingredientes que se necesitan son los siguientes: 1 rodaja de pan(un poco dura y con miga densa), 1 huevo pequeño, medio vaso de leche, 1 cucharada y media soperas de Baileys, 1 cucharada soperas de crema de orujo, una cucharita pequeña de canela, 25 gramos de azúcar moreno, aceite para freír y helado de galleta.

Pasos a seguir

1. Mezclar la leche, el Bayleis, la crema de orujo y la canela para hacer la infusión y hervir durante unos 10 minutos (es al gusto del cocinero añadirle en este paso un poquito de azúcar o no).
2. Una vez hervidos los ingredientes y realizada la infusión colocarla en un plato hondo. A continuación, introducir la rodaja de pan un total de 40 minutos, 20 minutos por un lado, 20 minutos por el otro.
3. Pasados los 40 minutos, y una vez que el pan está empapado e impregnado de sabor, sacarlo y rebozarlo con el huevo batido.
4. A continuación, freír la torrija con aceite caliente. Una vez que esté doradita por un lado, darle la vuelta para que se dore por el otro.
5. Añadir el azúcar moreno.
6. Presentar con el helado de galleta.

Acerca de Los Montes de Galicia

Situado en el corazón de la capital y considerado el #mejorgallegodeMadrid, Montes de Galicia ofrece la mejor cocina fusión, a caballo entre la tradición del norte y lo más vanguardista de la nouvelle cuisine que se reinventa a diario. Un restaurante donde el producto, aderezado y cuidado hasta el extremo que transporta a los bosques y los pueblos mágicos de Galicia. Todo en un exquisito ambiente que recoge y acompaña a los comensales, donde el frescor de los azules del cantábrico se mezcla con los violáceos del atlántico y los verdes de la tierra húmeda, para que todo sea disfrutar.

Para su dueño, Jose Espasandín, propietario del restaurante desde 1997, ser considerados como el mejor restaurante gallego de Madrid simboliza algo más grande que una simple distinción, es sobre todo un reto que le hace superarse día a día. Gracias a esta filosofía han llegado a lo más alto de la gastronomía madrileña, logrando magníficas valoraciones en la aplicación Tripadvisor, entre los mejores restaurantes de Madrid, y el mejor de todos entre los exponentes de la cocina gallega en la capital.

La celebrada carta ha sido creada con los más selectos productos de la tierra y está basada en la dieta atlántica_ que poco tiene que envidiar a la mediterránea. En Montes de Galicia la salud y el placer no están reñidos, bailan juntos, como meigas, alrededor del puchero.

Sencilla y basada en los sabores, texturas y aromas del norte. Con los mejores y más frescos ingredientes, Jose Espasandín, ha creado una selección de platos para Montes de Galicia en los que fusiona la cocina más tradicional del norte con toques vanguardistas, consiguiendo así innovadoras recetas que deleitan todos los paladares.

Y para todos aquellos que quieran disfrutar de un agradable espacio en compañía de amigos, un afterwork con compañeros de trabajo o tomar algo en pareja, etcétera. Montes de Galicia ha creado un espacio coctelería inigualable, abierto hasta las 2,30 de la madrugada ¿Quién da más?

<http://losmontesdegalicia.com/>

C/ Azcona 46, 28028 Madrid

Teléfono: +34 91 355 27 86

Horario de 08.00 a 02.30

/MontesdeGalicia

/LosMontesDeGalicia

/losmontesdegalicia

Datos de contacto:

Los Montes de Galicia
913 55 27 86

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>