

# Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

[By Chef Diego Dato y Chef Sergio Fuentes restaurante Melvin by Martín Berasategui](#)

Helado de cascara de limón (8 paco)

- 2250 gr leche
- 750 gr nata
- 1100 azúcar
- 1100 gr zumo de limón 300 gr glucosa
- 44 gr estabilizante crema 72 gr ralladura de limón 3 unid gelatina

Para el helado de limón:

*En frío mezclaremos el zumo de limón, la glucosa y el azúcar, y removemos hasta incorporar todo por completo. Por otro lado, pondremos la leche, la nata, junto con el estabilizante (reservaremos una parte de la leche) y llevaremos a ebullición para que el estabilizante haga su efecto y una vez templado mezclamos la gelatina previamente hidratada.*

*En la Thermomix pondremos la leche sobrante junto con la ralladura de limón, y le daremos máxima potencia durante 3 minutos.*

*Mezclar todos los ingredientes y meter en botes de paco jet y congelar.*

Para los limones nitro:

- c/s helado de limón

**Para los limones nitro.**

***Extender el helado de limón sobre los moldes de semiesfera y ultra congelar. Cuando esté bien congelado juntar dos partes de semiesfera y volver a congelar.***

**Para el baño:**

- 200 gr chocolate blanco
- 100 gr manteca de cacao
- c/s colorante amarillo

**Para bañar los limones:**

***Derretir el chocolate blanco y la manteca de cacao. Agregar colorante amarillo para simular el color de los limones y bañar las bolas de helado con cuidado intentando con el goteo del chocolate darle la forma más parecida a un limón. Reservar en el congelador hasta la hora del pase.***

**Granizado de ginebra:**

- 250 gr zumo de limón
- 75 gr azúcar moreno
- 15 gr de glucosa
- 100 gr de ginebra
- 1 hoja de gelatina
- 150 gr agua



**Diego Dato, chef del restaurante Melvin by Martín Berasategui en el resort de 5\* Las Terrazas de Abama, en Tenerife, y Sergio Fuentes, su mano derecha, nos proponen la elaboración de un postre ideal: Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima**

**Para el granizado de ginebra:**

***Hacer un jarabe con 150g de agua, el azúcar y la glucosa. Añadir la gelatina. Poner en una placa metálica y añadir el zumo de limón y la ralladura. Por último, agregar la ginebra y congelar.***

**Crema de limón**

- 100 azúcar
- 120 gr zumo limón
- 60 gr yema de huevo
- 60 gr huevo entero
- 6 gr ralladura limón

## Para la crema de limón

*Juntar todo en un bol y calentar en un baño maría hasta los 80° sin parar de mover. Enfriar y filmar a piel. Una vez frío meter en un sifón pequeño con una carga y reservar.*

## Bizcocho de yogurt de limón

- 150 gr huevo entero 125 gr yogurt
- 125 gr aceite oliva 240 harina floja
- 300 azúcar
- 15 levadura royal
- 6 limones rallados

## Para el bizcocho de yogurt

*Montar los huevos hasta que doblen el volumen y, por otro lado, mezclar el yogurt con el aceite, el azúcar e integrar bien. A continuación, mezclar con los huevos y agregar la harina, la levadura y la ralladura de limón. Encamisar y hornear a 170° durante 20 ´.*

## Aire de cardamomo y citronela

- 16gr de citronela 4gr de piel lima
- 250gr de jugo de agua y citronela 50gr de nata
- 50gr de leche
- 5gr de cardamomo 10 gr azúcar 9 gr lecitina por litro de jugo

## Para el aire:

*Laminar la citronela muy fina. Hervir en un cazo el agua junto con la leche el azúcar y la nata. Retirar del fuego, agregar el cardamomo, la citronela y la piel de lima picadas en juliana fina. Infundir tapado con film durante 10 minutos. Pasado el tiempo colar con un chino fino y probar de sal. Agregar 9gr de lecitina por litro de jugo.*

---

# Ensalada de col roja con manzana, nueces y granada

Por: Katrín Björk

Esta es una [ensalada](#) sencilla que combina básicamente con todo: carne o pescado, en cualquier temporada, llueva o truene.

Rinde para 2-4 raciones.

## Ingredientes:

1 cucharada de aceite de oliva  
3 cucharaditas de vinagre de jerez  
2 cucharaditas de mostaza  
1½ cucharaditas de azúcar moreno  
Sal y pimienta  
½ [col roja](#), rallada  
1 manzana verde, rallada  
Semillas 1/2 granada (véase la nota)  
Un puñado de nueces picadas  
Un puñado de perejil finamente picado

## Elaboración:

Batir el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza y el azúcar moreno hasta que el azúcar se haya disuelto; sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla el aderezo con la col, la manzana, la granada y las nueces y espolvorea el perejil sobre la ensalada.

NOTA: Para retirar los granos de la granada, sostén la granada, con el corte hacia abajo en la mano y golpea la parte superior con una cuchara de madera. Los granos caerán

directamente en la mano.

---

# Chicharrón danés con papas glaseadas

Por: Katrín Björk

Este plato de chicharrón es tan [danés](#) como puede serlo, pero también es popular en Islandia para las fiestas. Una rápida lección de historia: Islandia fue un territorio de Dinamarca hasta la Segunda Guerra Mundial, por lo que muchas tradiciones y platos daneses se introdujeron en la cultura islandesa.

Para este plato se puede utilizar cuello, panza o lomo de cerdo, sólo hay que asegurarse de que esté deshuesado y tenga una corteza gruesa para que crear chicharrón.

Rinde para 6 raciones.

## Ingredientes para el cerdo:

1 kg de cerdo deshuesado con corteza

Sal gruesa

8 clavos de olor

4 hojas de laurel

Pimienta negra

Caldo de cerdo (opcional)

## Para las papas:

450 g de [papas](#) pequeñas

$\frac{1}{3}$  taza (65 g) de azúcar

2 cucharadas (30 g) de mantequilla

## **Elaboración:**

Precalentar el horno a 190°C.

Utiliza un cuchillo afilado para marcar la grasa del cerdo. Los surcos deben tener una separación de 0,5 cm y atravesar toda la grasa (sin cortar la carne).

Frota la carne generosamente con sal; asegúrate de que haya sal entre todos los surcos. Coloca los clavos y las hojas de laurel en los surcos y romper un poco de pimienta negra sobre la corteza.

Coloca sobre una rejilla en una bandeja de horno. Añade 2 tazas (480 ml) de agua a la bandeja. Asegúrate de que el cerdo está perfectamente horizontal y nivelado para que se ase de forma uniforme; si no es así, coloca bolas de papel de aluminio debajo del extremo que hay que nivelar.

Deja asar durante 45 minutos, saca del horno y vierte con cuidado el líquido de la bandeja en una olla. Deberías tener unas 2 tazas (480 ml). Continúa asando la carne de 15 a 25 minutos más, o hasta que la temperatura central haya alcanzado los 66°C. Si la grasa no está crujiente, sube el horno a 220°C durante los últimos 10 minutos.

Deja reposar durante 15 minutos antes de cortarlo en rodajas.

Mientras tu carne está en reposo, quita la mayor parte de la grasa del líquido que has reservado de la bandeja de asar. Lleva el líquido a ebullición y deja que se reduzca un poco. Prueba la salsa y sazónala con sal y pimienta; añade un poco de caldo de cerdo si crees que el jugo necesita más umami. Bate hasta que espese y añade un poco de nata espesa al gusto.

Pela y cocina las papas en una olla con agua hasta que estén al dente, escurre y déjalas enfriar en la nevera hasta 20 minutos antes de servir las. Derrite el azúcar a fuego medio en una sartén; intenta no remover mientras se derrite. Cuando el

azúcar haya adquirido un bonito color ámbar, añade la mantequilla y remueve hasta que se derrita. Añade las papas al azúcar, con cuidado, has que giren sobre sí mismas una y otra vez para cubrirlas de forma uniforme con el caramelo, unos 10 minutos.

Sirve con [ensalada de col roja, manzana, nueces y granada](#) o col roja especiada.

---

## Tartar de trucha del Ártico

Por: Katrín Björk

La [trucha del Ártico](#) es un pez de agua fría de la familia del salmón con un perfil de sabor intermedio entre el salmón y la trucha de lago.

La piel del salvelino es fácil de crujir, así que si consigues un trozo con piel, no lo tires, utilízalo como guarnición para el tartar o cualquier otro plato de pescado que estés cocinando.

Rinde para 4 raciones. Ideal como [aperitivo](#) o como plato principal

### Ingredientes:

285 g de trucha del ártico o salmón

$\frac{1}{3}$  pepino

1 cucharada de menta fresca picada

1 cucharada de cebollino picado

$\frac{1}{2}$  cucharada de aceite de oliva

$\frac{1}{2}$  cucharada de vinagre

$\frac{1}{2}$  limón pequeño, zumo y cáscara

Sal y pimienta

$\frac{1}{4}$  de bulbo de hinojo pequeño  
 $\frac{1}{2}$  taza (120 ml) de aceite para freír  
Varias ramitas de eneldo

### **Elaboración:**

Retira la piel, limpia y desvena el pescado. Coloca el pescado en el congelador durante unos 20 minutos para que sea más fácil de cortar. A continuación, corta el pescado refrigerado en cubos de 3 mm.

Elimina la piel y corta el pepino en dados y colocado en un bol con la trucha, la menta y el cebollino.

Bate el aceite de oliva, el vinagre, un poco de ralladura de limón y 1 cucharadita de zumo de limón, sal y pimienta al gusto. Vierte el aderezo sobre el tartar y mezcla.

Corta el hinojo en rodajas finas. Fríe la mitad en aceite caliente durante unos 10 minutos o hasta que se dore. Espolvorea el hinojo frito con sal y rocía la mitad fresca con unas gotas de zumo de limón.

Coloca una cucharada de tartar en un plato bonito, cubre con el hinojo fresco, el hinojo frito y decora con unas ramitas de eneldo.

---

## **Flores de calabacín rellenas**

*Rinde para 5 aperitivos o 10 tapas*

**Por:** [Sam y Eddie Hart](#)

Flores de calabacín rellenas es uno de los platos favoritos de los visitantes, a tal punto, que se ha convertido en uno del

“clásicos” de Barrafinna y se puede encontrar en los menús de los tres restaurantes. Rellenas con queso de cabra y fritas en una masa ligera, estas delicadas flores hacen un aperitivo perfecto o una simple tapa.

Para esta receta, utiliza preferiblemente el queso de cabra español. El Monte Enebro es una buena opción. Comprueba que las flores estén limpias.

En un tazón pequeño, mezcla el queso de cabra con el tomillo y la pimienta al gusto. Con mucho cuidado, rellena las flores con la mezcla, envolviendo los pétalos alrededor del relleno para mantenerlo en su lugar.

Tamiza la harina en una fuente de mezcla y gradualmente, ve agregando el agua para hacer una masa ligera. Calienta el aceite en una sartén adecuada a 180 °C.

Sumerge las flores rellenas, unas pocas a la vez, en la masa para cubrirlas y luego, al aceite caliente. Fríe durante 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes.

Retira y escurre sobre papel de cocina. Para terminar, espolvorea con sal de Maldon y riega ligeramente con la miel de flor de naranja. Sirve inmediatamente.

## Flores de calabacín rellenas

### **INGREDIENTES:**

Ingredientes 10 flores de calabacín

300 g de queso de cabra (preferiblemente español)

2 cucharaditas de hojas de tomillo

175 g de harina lisa (para todo uso)

500 ml. de agua

Aceite vegetal para freír

100 ml. de miel de flor de naranja

Sal de Maldon y pimienta recién molida

---

# Cabra, Apionabo-pasión y millo

La receta de Cabra, Apionabo-pasión y millo, es una de las recetas estrella del [Restaurante Donaire](#), además, representa una de las carnes que, no sólo representa a Canarias, también es una de las favoritas de su Chef [Francisco Expósito](#)... para nosotros en un plato ¡Top! ¿Te animas a prepararlo en casa?

## Ingredientes para la carne cabra:

5 k de carne cabra

2 cabezas de ajos

800 g de cebolla blanca

200 g de pimiento rojo

100 g de zanahorias

1 cucharada de pimentón de la vera

2 litro de vino tinto (de buena calidad)

## Ingredientes para el majado:

5 dientes de ajo

1 o 2 pimientos piconas

$\frac{1}{4}$  de cucharita de comino

$\frac{1}{4}$  de cucharita de semillas de cilantro

2 o 3 clavos

Unas cuantas ramas de perejil

Un puñado de sal gorda

Un chorrito de vinagre macho

### **Para el pure de apionabo y parchita**

200 g de apionabo

20 g de mantequilla

30 g de jugo de parchita

### **Para la espuma de millo asado**

2 piñas de millo (maíz)

300 g leche

100 g de nata

C/n de mantequilla de cabra

C/n sal

### **Otros ingredientes:**

Millo tostado salado

### **Elaboración:**

**Para elaborar la carne cabra**, la sazonamos muy bien con sal y pimienta negra y doramos en un caldero amplio junto con las cabezas de ajos cortadas sin necesidad de pelarlos, cuando la carne y el ajo estén bien dorados, los retiramos, dejamos escurrir bien el aceite y reservamos. En el mismo caldero pochamos las verduras junto con el laurel y un trocito de pimienta piconada, añadimos la carne, damos unas vueltas y añadimos el vino, dejamos reducir y vamos desespumando.

Cuando se evapore el alcohol, añadimos agua mineral hasta cubrir unos dos dedos y empezamos con fuego fuerte, cuando empiece a hervir bajamos el fuego y dejamos cocinar unas 3 o 4 horas, esto va a depender mucho de el fuego que pida la cabra, el majado se lo añadiremos a media cocción. Una vez cocinada la dejamos reposar y siempre será mejor dejar de un día para otro. Ya con la cabra fría y reposada empezamos a deshuesarla y a separar los nervios, grasa y nos quedamos solo con la carne limpia con lo que haremos rulos y reservaremos. La salsa

la colamos por un chino y dejamos un poco más al fuego para que reduzca y quede un poco más potente, si cabe.

**Para el pure de Apionabo,** pelamos, cortamos en dados y rehogamos en mantequilla, añadimos agua mineral y cocinamos hasta que este tierno, escurrimos muy bien y trituramos en el vaso, pasamos por un colador fino y añadimos el jugo de parchita, rectificamos de sal y reservamos.

**Para la espuma de millo,** después de pelados, los hacemos a las brasas pintándolos con mantequilla de cabra de cuando en cuando, una vez las piñas de millo estén bien doradas, las desgranamos y las cocinamos en la leche y la nata a fuego muy bajo durante unos 30 minutos, apagamos y dejamos infundir por otros 30 minutos. Trituramos muy bien y pasamos por un colador fino, rectificamos de sal y metemos en un sifón con una carga y reservamos en el baño maría a unos 50°.

### **Emplatado:**

Cortamos un cilindro de carne cabra y metemos en el horno a unos 180° por 6 o 8 minutos, napamos con su salsa, acompañamos con un poco de pure de apionabo y la espuma de millo. Espolvoreamos un poco del millo tostado y terminamos con una capuchina.

---

# **Tarte flambée con remolacha, huevos y queso**

*RECETAS A LA PARRILLA*

Por: [Vanja van der Leeden](#)

La tarte flambée, como la llaman los franceses, está arrasando en el panorama de la restauración y el catering del norte de Europa. Es un producto básico de la región de Alsacia, comparable a una pizza sin levadura y tradicionalmente cubierta con crème fraîche, fromage blanc, cebollas y tocino. La inspiración para esta variación del original procede del restaurante [Jacques Jour de Ámsterdam](#) (ahora Cafe Modern), donde el personal de cocina es muy creativo con sus ingredientes. En Europa, se pueden encontrar bases ya preparadas en la sección de congelados de los mercados. Si puedes encontrarlas donde vives, puedes omitir la receta de la masa aquí.

**PARA 6 PERSONAS - TIEMPO DE COCCIÓN: 5 a 6 minutos para la tarte flambée (+ 30 minutos de reposo de la masa y 45 minutos de cocción de las remolachas).**

NOTA: Es importante elaborarla en una [parrilla](#) con tapa en la que puedas ajustar la temperatura a 250°C y un accesorio de piedra para pizza.

#### **INGREDIENTES PARA LA MASA:**

8 tazas (1 kg) de harina para todo uso  
1 cucharadita de sal  
6 cucharadas (90 ml) de aceite de oliva  
2½ tazas (600 ml) de agua tibia (32° a 38°C)

#### **INGREDIENTES PARA LA TARTE FLAMBÉE:**

4 remolachas  
1 cucharada de sal marina gruesa  
2 hojas de laurel  
Una pizca de vinagre blanco destilado  
450 g de queso de leche de vaca blanda (Brie o Époisses de Bourgogne)  
2 tazas (480 g) de crema fresca (crème fraîche)  
6 huevos  
Nuez moscada recién rallada, para espolvorear

Un puñado de hierbas frescas (como eneldo, perifollo y/o cebollino), para decorar

Raíz de rábano picante fresco rallada, para decorar (rábano rusticano)

### **ELABORACIÓN:**

Mezcla la harina y la sal en un bol grande. Forma un pozo en el centro de la harina y vierte en él el aceite y el agua. Con una cuchara de madera, incorpora lentamente la harina a los ingredientes líquidos. Cuando la mezcla sea demasiado pesada para trabajarla con una cuchara, cambia a las manos y amasa hasta obtener una masa suave y elástica que no se pegue a las manos. Cubre el bol con un paño de cocina y dejar reposar la masa durante al menos 30 minutos.

Pasado este tiempo, coloca las hojas de plátano una encima de otra formando una cruz. Esto hará que sea más fácil cogerlas y trasladarlas a tu parrilla. Saca los langostinos de la marinada y colócalos sobre las hojas de plátano en una sola capa. Transfiere las hojas con los langostinos a la rejilla de cocción, cierra la tapa de tu parrilla y cocina de 2½ a 3 minutos por cada lado, hasta que se pongan rosados. Añade el jerez, retíralo de la parrilla y sirve las gambas en las hojas de plátano, adornadas con los trozos de limón y el cilantro.

Mezcla las remolachas, la sal, las hojas de laurel, el vinagre y el agua hasta cubrir las en una cacerola mediana y llévala a ebullición a fuego fuerte en el fogón. Bajar el fuego a medio y hervir suavemente durante unos 45 minutos, o hasta que estén tiernas. Escurre las remolachas, déjalas enfriar y ahora puedes pelarlas. Corta las remolachas por la mitad o en trozos finos. Reserva. Cortar el queso en rodajas y reserva. O, si el queso está muy blando, prepáralo para extenderlo sobre la masa con una cuchara.

Divide la masa en 6 porciones iguales y aplana cada porción en

forma de disco. Coloca un disco en una superficie de trabajo ligeramente enharinada y, con un rodillo enharinado, extiende un círculo muy fino. Transfiere el círculo a una pala para pizza o a una bandeja. Unta el círculo con una fina capa de crema fresca (crème fraîche) y cubre con una sexta parte de la remolacha y del queso. Rompe un huevo en el centro del círculo y espolvorea con nuez moscada. Sacude suavemente para asegurarte de que la masa no se pegue. Prepara tantas bases como quepan en tu parrilla para ser cocinadas al mismo tiempo.

Desliza la tarte flambée tarta flambeada sobre la piedra de hornear con la parrilla previamente precalentada. Cierra la tapa y hornea de 5 a 6 minutos, hasta que se dore.

#### **PARA TERMINAR**

Saca la tarte flambée del EGG y adórnala con las hierbas y el rábano picante. Servir inmediatamente.

---

# **Langostinos tigre con jerez y vinagre negro**

*RECETAS A LA PARRILLA*

**Por:** [Vanja van der Leeden](#)

El truco para preparar unos [langostinos](#) sabrosos, es pelarlos para que el adobo esté en contacto directo con la carne. Las hojas de plátano cumplen una doble función: evitan que el jerez se escape a las brasas y crean una atractiva presentación. Estos langostinos son un buen aperitivo con una copa de jerez seco.

**PARA 6 PERSONAS - TIEMPO DE COCCIÓN: 5 a 6 minutos (+ 1 a 2 horas de marinado)**

**INGREDIENTES:**

1 kg de langostinos tigre con cáscara  
2 dientes de ajo  
1 cucharadita de sal marina gruesa  
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en dados  
2 cucharadas de vinagre negro chino  
 $\frac{1}{2}$  taza (100 ml) de salsa de soja  
Una pizca de aceite de sésamo asiático  
2 hojas de plátano, remojadas en agua para ablandarlas  
Un chorro grande de jerez medio  
1 limón, cortado en gajos, para decorar  
Cilantro fresco finamente picado, para decorar



**ELABORACIÓN:**

Pela y desvena los langostinos, manteniendo las cabezas y los segmentos de las colas intactos. Con un mortero, machacar el

ajo y la sal hasta que se forme una pasta. Pasa la pasta a un bol grande, añadir el pimiento, el vinagre, la salsa de soja, el aceite de sésamo, y mezcla bien. Añade los langostinos y dales la vuelta para cubrirlos uniformemente con la marinada. Tapa y deja reposar a temperatura ambiente de 1 a 2 horas.

Pasado este tiempo, coloca las hojas de plátano una encima de otra formando una cruz. Esto hará que sea más fácil cogerlas y trasladarlas a tu parrilla. Saca los langostinos de la marinada y colócalos sobre las hojas de plátano en una sola capa. Transfiere las hojas con los langostinos a la rejilla de cocción, cierra la tapa de tu parrilla y cocina de 2½ a 3 minutos por cada lado, hasta que se pongan rosados. Añade el jerez, retíralo de la parrilla y sirve las gambas en las hojas de plátano, adornadas con los trozos de limón y el cilantro.

---

# Salmorejo con tartar de fresas

[By Chef Yago Crego](#)

Receta para 3-4 personas

**Salmorejo:**

Para esta [receta](#), he “*tuneado*” un poquito la receta de Salmorejo Cordobés tradicional, añadiendo un chorrito de vinagre

- – 500 gr de tomate, a poder ser tipo “pera”
- – 100 gr de pan – [100 ml Aceite de Oliva VE](#)
- – 1 diente de ajo
- – 10 gr de Sal

- – 20 ml de Vinagre PX (recomiendo usar Paula Coll)

### **Método:**

- – Limpiar y triturar los tomates
- – Colar para quitar los restos de piel y las pepitas
- – Volver a triturar añadiendo el pan, el vinagre, el aceite de oliva y la sal.
- – Tartar de Fresas y pepino:
  - – 2 pepinos
  - – Unas 20 fresas

### **Método:**

- – Cortar los cuatro lados de pepino, desechando el bloque de semillas centrales.
- – Cortar las hojas de las fresas
- – Picar todo en brunoise (dados de un medio centímetro) y mezclar





### **Emplatado:**

*Como veis en la foto, el salmorejo se pone de base, se le añade un chorrito de aceite de oliva por encima y yo, siempre le pongo un poco de pimienta negra molida.*

*Con ayuda de un aro, se emplata en el centro el tartar y se corona con una quenelle de Creme Fraiche ( con yogur griego queda muy bien también).*

*Para decorar unas hojas de escarola y un poco de cebollino.*

*Una receta muy sencilla y rápida, fresca para el verano, vegetariana y sana.*

---

## **Trucos y sugerencias de los**

# pasteleros para hacer una buena torrija casera

La pandemia puso de moda hacer pan en casa y ahora los cocinillas se preparan para el momento de las torrijas, el dulce por excelencia de Semana Santa que este año triunfa con su receta tradicional, para la que distintos pasteleros le cuentan a [Efeagro](#) su trucos y recomendaciones para tener éxito.

## Efeagro

Pan, leche, azúcar, canela, piel de limón o naranja, huevo y aceite... [Ingredientes sencillos](#) para un popular dulce del que hay tantas versiones como elaboradores, pero que tiene una premisa fundamental: un buen sellado de una masa bien empapada para que todos los aromas se fundan en la boca.

Los pasteleros coinciden en que en esta campaña la crisis de la covid-19 ha adelantado el inicio de las ventas a mediados de febrero y se han multiplicado los pedidos y encargos por teléfono y online.

La Asociación de empresarios artesanos de pastelería y panadería de la Comunidad de Madrid ([Asempas](#)), con motivo de la celebración de la feria virtual [Intersicop 2021](#) de Ifema, retomaron este año su concurso a la Mejor Torrija, esta vez con solo dos categorías: tradicional y sin gluten.



El presidente de Asempas, **Juan Antonio Martín** (Pastelerías Menorca), detalla a Efeagro que los **parámetros que han valorado** los miembros del jurado han sido, principalmente, el tipo de **pan**, la **textura**, el **sabor** de la miga con la infusión de leche, el **dorado** y si no estaba cargada de **aceite**.

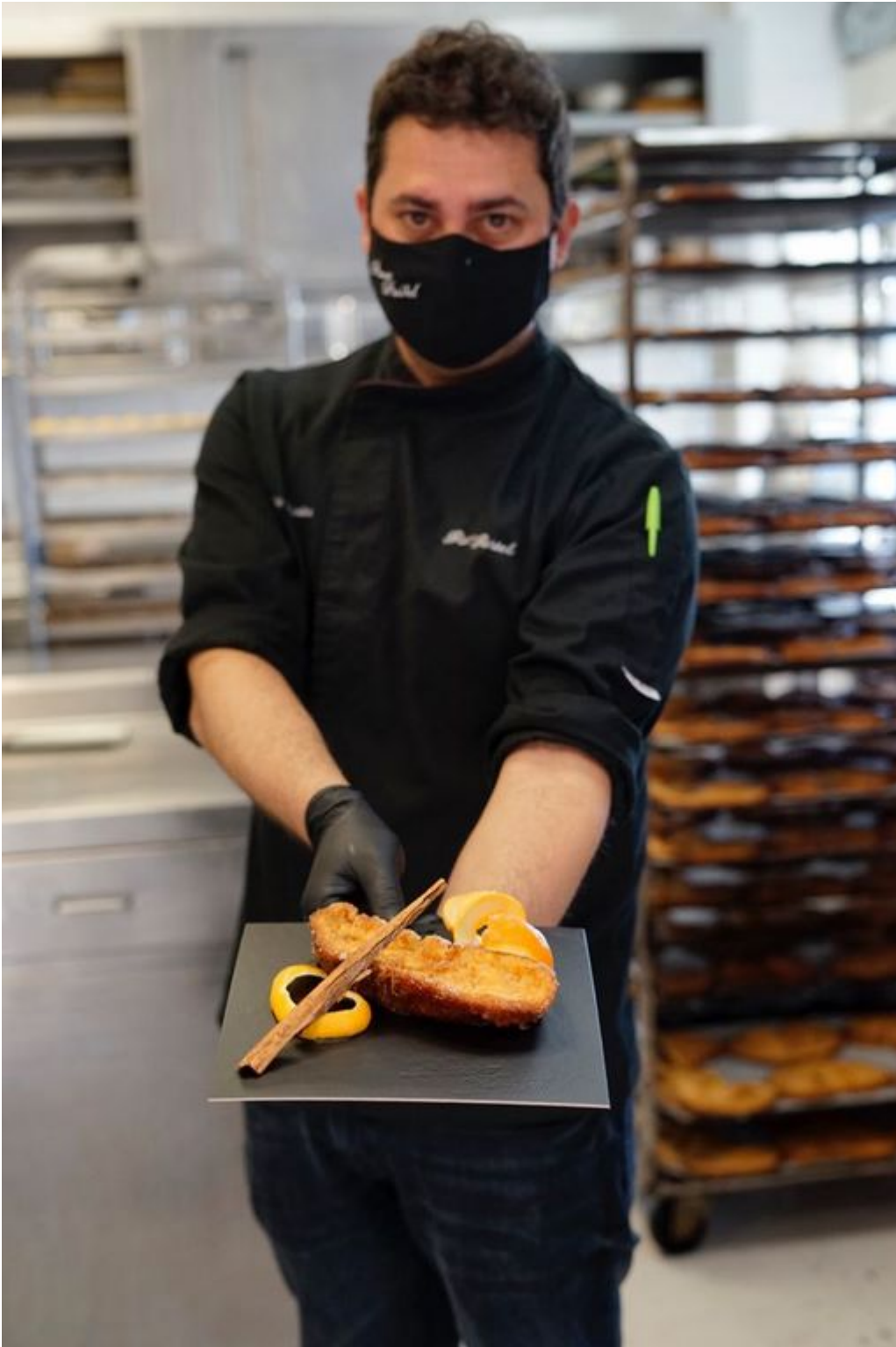


**El presidente de Asempas, Juan Antonio Martín**

## **14 millones de torrijas solo en la Comunidad de Madrid**

Según sus cálculos, las **pastelerías madrileñas** esperan una **buena temporada**, con la elaboración de cerca de **14 millones de torrijas**, lo que la convierte en el segundo producto más vendido del año, después del roscón de Reyes.

El galardón de la cuarta edición a la **Mejor Torrija Tradicional** ha sido para **Francisco González**, de la pastelería artesana [Paco Pastel](#) (San Lorenzo de El Escorial), con una **receta** que llevan elaborando **desde hace 25 años** y que **aprendió de su padre**.



**El pan hay que cortarlo el día después del horneado para que pierda humedad y absorba mejor la infusión de leche**

Según cuenta a Efeagro, todo comienza con la **elaboración de la barra de pan tipo brioche** de 650 gramos, a partir de masa madre de fermentación lenta, **huevos camperos** y mantequilla, y que se **corta en transversal** para que las rebanadas sean más grandes.

## Un toque de frío en el congelador

Y ofrece algunos trucos para su elaboración: el **pan hay que cortarlo el día después** del horneado para que pierda humedad y absorba mejor la **infusión de leche**, en la que hay que bañar la rebanada cuando esté **fría** para evitar roturas.

Recomienda entonces **enfriar el pan empapado durante una hora en el congelador**, con un **film transparente** para que no coja ningún olor, y así tener un manipulado más fácil al pasarlo por el huevo batido y la sartén, en la que él utiliza aceite de girasol, que luego retira de la pieza con **papel secante**.



**Enfriar el pan empapado durante una hora en el congelador, con un film transparente para que no coja ningún olor**

## Mantequilla de gran pureza

**Jesús Hernando**, de [Manacel-Maná](#) (Madrid), fue el vencedor en la categoría Sin Gluten y defiende que **no tiene nada que envidiar en sabor y textura a las tradicionales**.

En su caso, utiliza como base **almidón de maíz** y una mezcla de **harinas sin gluten** que dan como resultado un **brioche de fermentación muy lenta con gran esponjosidad**; de los ingredientes, destaca la **pureza de la mantequilla**, con más de un 82 % de materia grasa.



**La mallorquina pastelería artesana**

[La Mallorquina](#), emblemática pastelería artesana situada en

la **Puerta del Sol**, también considera que parte del éxito de sus tradicionales torrijas reside en que elaboran su propio **pan**, con una **miga consistente** para que no se rompa al mojarlo en leche, y a que añaden una **canela ecológica de herbolario** de gran calidad.

### **Canela en rama ecológica**

Su **secreto**, según comparte con [Efeagro](#) José Laguna, es que **se hacen a diario**, que la **rama de canela se parte en seco antes de mojarla** -para que se liberen todos los aromas en la leche- y que el **aceite**, en su caso de oliva pero no extra virgen, *“que deja demasiado sabor”*, está a **180 grados**, para que tras la *“vuelta y vuelta”* la torrija **no quede grasienta**.

En las seis Pastelerías [Manacor](#), apunta **Martín Molero**, el truco consiste en tener preparadas dos *“abundantes piscinas”*, una de **leche** y otra de **aceite** de girasol, esta última a **200 grados**, para que el sellado del brioche bañado en huevo sea rápido y la leche frita no se salga.