

Jornadas Gastronómicas de Bacalao en el Corte Inglés

Las 'Jornadas Gastronómicas de Bacalao', se celebran del 24 de marzo al 3 de abril.

Con estas jornadas, los restaurantes de los Centros de [El Corte Inglés](#) en Canarias, rendirán un merecido homenaje al bacalao, verdadero protagonista de la llamada 'cocina de cuaresma'.

El menú que podrá disfrutarse, comienza con unas Tostas de [Bacalao](#) Confitado sobre pan de cristal; un primer guiño a la cocina de cuaresma lo encontraremos en el Potaje de Garbanzos con Bacalao.

Para los platos principales encontramos diferentes opciones, como el Arroz Meloso con Bacalao, el Bacalao Dourado.

No queda atrás un tradicional Bacalao al pilpil, el siempre espectacular Bacalao a la Vizcaína o un Bacalao Asado con verduras escalivadas y crema de ajo.

Aunque las Torrijas ya han dejado de ser patrimonio de la cocina de cuaresma y se pueden disfrutar todo el año, serán un buen colofón de estas Jornadas Gastronómicas de Bacalao.

Cocina de Cuaresma

Hubo un tiempo en el que el periodo de cuaresma (del latín *quadragésima*), era seguido con todo su rigor; también en lo que a la gastronomía se refiere.

Según la tradición, el miércoles de ceniza comenzaban 46 días de reflexión -hasta la víspera del domingo de Resurrección- en los que algunas iglesias cristianas trataban de emular el ayuno de Jesucristo.

La cuaresma terminaba el Domingo de Pascua



Las normas que se imponían a la alimentación dieron lugar a recetarios tradicionales que, superada su motivación confesional -católica, ortodoxa, anglicana, protestante o evangelista-, constituyen una cocina muy arraigada con potajes, guisos, estupendas recetas de pescado y deliciosa repostería; porque la cocina de cuaresma es mucho más que torrijas y huevos de Pascua.

La cuaresma se caracteriza por la práctica del ayuno y la abstinencia de algunos alimentos; hay que recordar que el ayuno es una práctica que se encuentra también en otras religiones como la musulmana.

En cuaresma predomina la frugalidad de las comidas, en las que abundan legumbres, verduras, hortalizas y huevos; la privación principal afecta a la carne, pero no así al pescado que, por

permitido, se convertía así en el gran ingrediente principal en la mesa.

Y, de entre todos los productos del mar, el bacalao era el rey por dos razones principales.

La primera, porque en las zonas de interior no era fácil conseguir los pescados frescos de la costa, pero sí el bacalao que, en salazón, era ideal para su conservación y durabilidad.

Y, por otra parte, siempre ha sido un producto asequible a todo tipo de economías, cosa que no pasaba -ni pasa- con el pescado fresco.

A un potaje de cuaresma o potaje de vigilia frecuentemente le sucedía un buen bacalao en diferentes preparaciones.

Las Torrijas y los Huevos de Pascua son también claros referentes de la repostería de cuaresma, así como toda la cocina monacal de la que es una de sus principales manifestaciones.