

Torrijas al Estilo Gourmet de Martín Berasategui

Uno de los chefs más laureados de España y del mundo, ha forjado su reputación sobre una cocina innovadora que respeta la esencia de los sabores tradicionales.

Martín Berasategui, al reimaginar este clásico de la Semana Santa española, el chef no se limita a elevar su perfil con ingredientes de alta gama como el brioche y la crema de almendra, sino que además introduce técnicas contemporáneas, como la caramelización con soplete, que aportan textura y profundidad de sabor.

Este plato, emblemático de su estilo, demuestra cómo la cocina puede ser a la vez un arte y una ciencia, y cómo los platos más tradicionales pueden ser reinventados para sorprender y deleitar a los paladares más exigentes.

En esta reinterpretación de las torrijas, Berasategui nos invita a explorar las posibilidades ilimitadas de la cocina moderna, manteniendo al mismo tiempo un diálogo con la tradición. Es una muestra de su filosofía culinaria, donde cada plato cuenta una historia y cada bocado promete una aventura sensorial. La torrija de Martín Berasategui es una celebración de la cocina española contemporánea, marcando un punto de encuentro entre la tradición y la innovación.

Una torrija fuera de serie

Eleva las tradicionales torrijas a un nivel de alta cocina, reflejando su distinguida trayectoria en el mundo gastronómico. Al optar por el brioche, un pan rico y mantequilloso, en lugar del pan tradicional, Berasategui no

solo modifica la base de este postre clásico, sino que también enriquece su textura y sabor. La inclusión de una delicada crema de [almendra](#) como relleno introduce un elemento sorpresa, fusionando la suavidad del brioche con la sutileza de la almendra de manera magistral.

El proceso de caramelización con soplete no solo agrega una capa crujiente a las torrijas, sino que también intensifica su dulzura inherente, ofreciendo un contraste intrigante con la suavidad interior. Para completar esta experiencia culinaria, Berasategui sugiere acompañar las torrijas con una crema Chantilly de pomelo. Esta elección no es casual, ya que el pomelo aporta un toque cítrico que corta la riqueza del postre, equilibrando cada bocado.



Eleva las tradicionales torrijas a un nivel de alta cocina

La posibilidad de añadir fruta confitada, nata montada o helado como complemento no solo permite personalizar el plato, sino que también invita a jugar con las texturas y temperaturas, enriqueciendo aún más la experiencia sensorial.

Cada elemento de esta receta ha sido cuidadosamente seleccionado para que, en conjunto, las torrijas se

transformen en una verdadera obra de arte culinaria, demostrando que incluso los postres más tradicionales pueden reinventarse y elevarse a nuevas alturas de sofisticación y sabor.

Torrijas al Estilo Gourmet de Martín Berasategui

Ingredientes:

- 500 ml de leche entera
- 250 ml de nata para montar
- 110 g de azúcar blanco
- 1 rama de canela
- 1 pieza de piel de cítrico (limón o naranja)
- 8 unidades de pan brioche
- Harina de trigo, cantidad necesaria
- 2 huevos, batidos
- Aceite de oliva virgen extra o de girasol, para freír
- Azúcar moreno, para espolvorear
- Canela en polvo, opcional para espolvorear

Procedimiento:

Preparación de la Infusión: En un cazo a fuego medio, combine la leche, la nata, y el azúcar. Añada la piel de cítrico y la rama de canela. Caliente hasta alcanzar el punto de ebullición, retire del fuego y deje enfriar para que los sabores se infundan adecuadamente.

Preparación de los panes: Corte los panes brioche longitudinalmente para facilitar la absorción de la mezcla láctea. Disponga los panes en una bandeja espaciosa. Vierta la mezcla de leche y nata a través de un colador sobre los bollos, asegurándose de que estén bien empapados. Déjelos reposar durante 10 minutos, volteándolos con cuidado para una

absorción uniforme.

Acabado y Presentación:

Rebozado y Fritura: Una vez empapados, reboce cuidadosamente los bollos en harina y huevo batido. Fríalos en una sartén con [abundante](#) aceite caliente hasta que estén dorados, asegurándose de que el interior quede cremoso. Escorra el exceso de aceite en papel absorbente.

Servicio: Sirva las torrijas espolvoreadas con azúcar moreno y, si lo desea, un toque de canela molida. Se recomienda disfrutarlas calientes o tibias para apreciar su textura y sabor óptimos.

Esta receta eleva el clásico postre a una experiencia culinaria sofisticada, ideal para impresionar en cualquier reunión o celebración especial.