

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.

Torrija de Coco con chocolate y helado de menta

Chef Dani García

Rinde para 8 personas

HELADO DE MENTA

Para hacer el helado de menta; en una cacerola, combine la leche, la crema y el azúcar invertido. Hervir. Añadir las yemas de huevo y el [azúcar](#). Agregue las hojas de menta y deje enfriar durante 24 horas. Colar y pasar a través de una

máquina de helados.

- 4 $\frac{1}{4}$ tazas de leche
- 11 $\frac{1}{3}$ tazas (338 gramos) de crema espesa
- 2 cucharadas (40 gramos) de azúcar invertida
- 7 yemas grandes de huevo
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas (254 gramos) de azúcar granulada
- 60 gramos de estabilizador
- Hojas de menta
- 1 2 $\frac{1}{3}$ tazas de arroz blanco (sin enjuagar)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua caliente
- Jugo de $\frac{1}{2}$ lima
- Sal

PARA EL MOUSSE

Para la mousse; mezcle las yemas de huevo y el azúcar granulada en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una [cacerola](#) pequeña, combine la leche, la crema y el azúcar invertida y deje hervir. Batir la mezcla de crema de leche en la mezcla de yema de huevo.

Añadir el chocolate. Dejar reposar hasta que se enfríe.

Doblar suavemente en la crema semi-batida.

Enfriar hasta la hora de servir.

- 6 yemas de huevo
- 3 cucharadas (37 gramos) de azúcar granulada
- 7 cucharadas (95 gramos) de leche
- 7 cucharadas (95 gramos) de crema espesa
- 7 cucharaditas (50 gramos) de azúcar invertida
- 225 gramos de cobertura de chocolate 72% 450 gramos de crema semi-batida

PARA LOS CILINDROS DE CHOCOLATE

Para hacer los tubos; Derretir el chocolate. Forme tubos con la ayuda de tubos de PVC o tubos de plástico especiales.

- Chocolate 64% cacao

PARA LA CREMA DE COCO

Para la crema de coco; remoje la gelatina en agua.

Coloque las yemas de huevo en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una cacerola, combine la crema y el azúcar y deje hervir.

Vierta la crema sobre las yemas de huevo, luego agregue las hojas de gelatina. Pasar a través de un tamiz de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente

- 2 hojas de gelatina o 2 cucharaditas de gránulos
- 5 yemas de huevo
- Sobre 12 onzas ($\frac{1}{2}$ litro) de crema espesa.
- 2 cucharadas de azúcar (25 gramos)
- Gianduja de coco de 2 onzas (60 gramos),
- finamente picada

PARA LA TORRIJA

Para hacer la torrija; en una cacerola mediana, combine la leche, la crema, el azúcar, el gianduja y el haba de vainilla. Llevar a ebullición y cocinar durante 5 minutos.

Retire del fuego y deje reposar hasta que la temperatura descienda por debajo de los 70° C.

Cortar el pan en cubos y remojarlos en la leche de coco, tapada hasta la mitad, durante 10 minutos.

Gire el pan una y déjelo reposar durante otros 10 minutos, luego saque las piezas y almacénelas a temperatura ambiente durante al menos 24 horas para que mantengan su forma y no se desintegren.

Caliente un poco de azúcar en una sartén y cuando empiece a dorarse, agrega la tostada francesa y caramelice por ambos lados.

- 313 gramos de leche
- 313 gramos de crema espesa
- 78 gramos de azúcar, más para la sartén
- 47 gramos de gianduja de coco
- 1 haba de vainilla
- 4 rebanadas de pan de textura firme,
- preferiblemente de un día

Emplatado: coloque una tira de crema de coco en el plato, un pedazo de tostada francesa caramelizada a su lado, un tubo de chocolate relleno de mousse y una pequeña bola de helado de menta.