

La mayor fábrica de torrijas de España

De los hornos de El Corte Inglés salen 300.000 unidades de este dulce

PAZ ÁLVAREZ Madrid

La mayoría se elaboran en el obrador de Valdemoro (Madrid), que estos días desprende un profundo olor a canela. El resto, en los distintos hornos que tiene repartidos por España, en Mortornés del Vallés (Barcelona), Valencia, Sevilla y Molina del Segura (Murcia). El Corte Inglés se convierte en esta época en el mayor fabricante de torrijas del país: con 300.000 unidades despachadas. Para ello emplea alrededor de 70 toneladas de materias primas: 12.000 kilos de harina, 6.000 litros de huevo, 6.000 kilos de azúcar, 30.000 litros de leche de vaca, 200 kilos de canela en rama, 1.000 litros de vino blanco, 15.000 de aceite... Las torrijas se elaboran de manera artesanal con una fórmula original, que se mantiene desde hace más de 50 años y en la que se afanan más de 300 pasteleros.

La torrija es la reina indiscutible de Cuaresma y de Semana Santa, un dulce que comenzó siendo sencillo y humilde, ya que pretendía saciar la abstinencia de los católicos cuando dejaban de tomar carne, y con el que hoy algunos innovan. Consiste en una rebanada de pan, preferentemente duro (aunque ahora se preparan también con unas esponjosas barras de pan especiales), empapada en leche o en vino y, tras ser rebozada en huevo, se fríe en una sartén con aceite. Se le añade, dependiendo del gusto o de la tradición, canela, licor, corteza de naranja o de limón y se endulza con miel, almíbar o azúcar.

No existe mucha literatura sobre esta receta, que ha perdurado en el tiempo y cuyos orígenes son árabes. En el siglo XIV, en el estudio de cocina europea *Le viandier de Taillevent*, escrito por Guillaume Tirel, alias Taillevent, se hablaba de una receta a la que se denominaba tostadas doradas, que se rebañaban en yema de huevo batido antes de pasarlas por la sartén y espolvorearlas con azúcar. Hoy se incluyen en los menús de la alta cocina.



El obrador de Valdemoro de El Corte Inglés fue inaugurado en 1974 y cuenta con más de 6.400 metros cuadrados.



La Duquesita las prepara de anís y caramelizadas con vainilla.

De las tradicionales a las más innovadoras...

La torrija se ha convertido en uno de los postres preferidos de los cocineros en España y se puede tomar en cualquier época del año. No hay menú gastronómico que no cierre con una torrija almibarada, acompañada de algún helado. Ha dejado de ser un postre estacional, y hay quien habla ya de la burbuja de las torrijas.

También hay pasteleros que han decidido innovar con este dulce. En La Duquesita, la tradicional confitería madrileña, que



Las torrijas canapé de Nunos, en Madrid.

ahora gestiona el barcelonés Oriol Balaguer, presenta dos propuestas: tradicionales de anís y caramelizadas sobre una base de *mousse* de

vainilla. En la pastelería Nunos, también en Madrid, van más allá y han decidido elaborar la torrija canapé, que acompañan con tortilla, morcilla...