

Los mejores sitios de torrijas de Madrid para comer este dulce de Semana Santa

Modernas o tradicionales, con canela o con almíbar, con vino, leche, chocolate... Si te van los dulces de temporada, es el momento de comer torrijas. Te decimos dónde



Torrija tradicional de Vait.

Autor

María Corisco

[Contacta al autor](#)

[@maracorisco](#)

Tiempo de lectura 3 min

06.04.2017 – 05:00 H. - Actualizado: 12.04.2017 - 13:27H.



La torrija de Atrapallada.

El pasado 5 de abril hablábamos de cómo hacer en casa la torrija perfecta: qué pan usar, cómo empaparlas en leche, qué aceite utilizar... Pero seamos realistas: no siempre tenemos el delantal a mano ni ganas de meternos en harina, así que vamos a sugerirte unas cuantas direcciones que te serán muy útiles si quieres darte un festín y prefieres que te lo den todo hecho.

Y, como se trata de ir sobre seguro, vamos a dejarnos tentar por las propuestas que nos llegan desde el I Concurso de Torrijas de la Comunidad de Madrid, promovido por la Asociación de Pasteleros de Madrid (ASEMPAS). En esta primera edición se han querido premiar tanto la torrija tradicional como la innovadora, porque la vida es cambio y se equivocan quienes piensan que una torrija es siempre más de lo mismo. Así, el premio a la mejor torrija tradicional ha correspondido a las pastelerías Vait, en donde las elaboran con su propio pan de bollo especial para torrijas, "lo que les aporta esponjosidad y un sabor único y reconocible", nos dicen. Esta pastelería ha obtenido también el segundo premio en la categoría innovadora con su propuesta 'Torrija bosque Mágico', elaborada con puré de frambuesa, mermelada de higos y micuit de foie artesano.



Minitorrijas de Pastelerías Mallorca.

Tampoco saldremos descontentos si nos acercamos a Cala-Millor, pastelería que ha recibido el premio a la mejor torrija innovadora gracias a una base de torrija frita, torrija calada y acabado con espuma de leche con canela. O si probamos las de Mallorca -cuyo pan especial es ya un clásico-, que este año incorporan una variante en chocolate y que continúan triunfando con sus minitorrijas. También han sido galardonadas las siguientes pastelerías: Nunos, Carmine, Cercadillo y Cala-Millor.

Hay muchas más opciones. Oriol Balaguer ha creado, para la carta de La Duquesita, dos propuestas de torrijas: 'Tradicionales de anís', y 'De crema pastelera tostada'. En ambos casos se parte de un brioche elaborado artesanalmente y empapado en crema inglesa y azúcar.



Torrija tradicional de La Duquesita.

En Mamá Framboise, su chef pastelero, Alejandro Montes, reinterpreta un año más la tradición y le da su toque especial. A la clásica, elaborada con pan brioche de mantequilla y una mezcla de azúcar de canela, se suma este año una nueva torrija: es de chocolate y está elaborada en una crema de cacao con un punto de nuez moscada y cobertura de chocolate. Ambas se suman a la célebre torrija de vainilla bourbon.



Torrijas de Mamá Framboise.

Más allá de las pastelerías, un buen número de restaurantes se ponen creativos en estas fechas y nos proponen también que elijamos las torrijas como postre. Es el caso de Atrapallada, que ha optado por elaborar tres versiones: la clásica con leche; la de vino, que se empapa en un Valdeorras y se le añade miel, cáscara de limón y naranja; y la de chufa, que se baña en un jarabe de horchata casera con un toque de naranja.

Otras opciones son las torrijas caramelizadas con sopa de vainilla y lemon grass con helado de canela, de Bacira; o la torrija de sobao pasiego El Macho con su helado, de Conlaya, o la que preparan en Jota 5 con crema inglesa y helado de café...



mejores pasteleros visten la Pascua de chocolate

Monas y huevos: los

