



# *Hoy comemos con ...*

## Torrijas

Cercana la Semana Santa acontecen algunos y significativos hábitos alimentarios. Alrededor de los dos ordenamientos básicos del ayuno y la abstinencia, la gastronomía se transforma levemente, rememorando épocas pasadas donde eran imperativos y la influencia de ambos preceptos marcaba profundamente nuestro sustento diario. Afortunadamente para nosotros, hoy las mortificaciones han dejado de ser imperiosas ofreciéndonos la capacidad de voluntariado religioso.

Hoy en la libertad de acción, han perdurado ciertas costumbres que por ser más afines a nuestros infantiles gustos, nuestras madres han perpetuado en el tiempo como tradicional de estos días y nosotros queremos seguir manteniendo esta tradición, al menos con ciertos platos.

Como ejemplo hemos elegido las torrijas, para cuya preparación necesitaremos los siguientes **ingredientes**: pan del día anterior, 1 litro de leche, 3-5 huevos, cáscara de limón, azúcar, canela en rama, canela en polvo y aceite.

**Preparación:** ponemos a hervir un litro de leche junto a una rama de canela, la cáscara de medio limón y unas 6 cucharadas soperas de azúcar. Tener cuidado de echar sólo la cáscara del limón porque si echáis algo de pulpa, se puede cortar la leche. Cuando esta hierva, la apartamos y la dejamos enfriar. Cortamos el pan en rodajas. Batimos los huevos. Ahora lo que haremos es coger las rebanadas de pan, mojarlas con la leche, pasarlas por el huevo y freírlas con aceite muy caliente en una sartén hasta que se queden doraditas. Una vez fritas, se colocan en una fuente, se prepara una mezcla de canela en polvo que se ira repartiendo por las torrijas.

**Nota histórica:** Antiguamente, en la Sierra, a los enfermos se les preparaban unos *obispos*, parecidos a las *torrijas*. Y cuentan, que ni no sanaban, al menos ayudaban a recomponerse. Estas eran untadas en vino tinto, en lugar de leche.