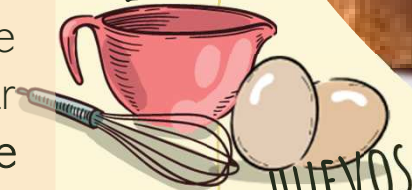


Las torrijas son un postre con una larga historia en la gastronomía española, pero su nombre actual, "torrija", es relativamente moderno. De hecho, no apareció en los diccionarios hasta 1591. Antes de eso, se usaban diversos nombres genéricos relacionados con el ingrediente principal del plato: el pan. Algunos de estos nombres eran "sopas doradas", "rebanadas", "tostadas" o "torradas", que derivan del verbo latino "torrere", que significa tostar. Durante mucho tiempo, el término "torrija" simplemente se refería a un trozo de pan que se usaba para hacer diferentes recetas.

En el libro "Arte de cocina" (1611) del cocinero palaciego Francisco Martínez Montañón, solo una de las recetas se corresponde con la que conocemos hoy en día como torrija española. Esta receta es bastante peculiar, ya que incluye una especie de tortilla alrededor del trozo de pan. A pesar de esto, esta receta es la más antigua que se conoce de las torrijas españolas y merece un lugar especial en la historia culinaria del país.



LAS TORRIJAS PERFECTAS

