vinetur

La torrija de Baileys y crema de orujo gallega conquista la carta de Los Montes de Galicia

El restaurante madrileño ofrece su versión innovadora del postre tradicional durante todo el año

jueves 2 de abril de 2026

La torrija es uno de los postres más emblemáticos de la Semana Santa en España, con referencias históricas que se remontan a los siglos IV y V. Tradicionalmente, se elabora con pan, leche, huevo, azúcar y canela, pero en los últimos años ha experimentado una transformación gracias a la incorporación de nuevos ingredientes. Entre las versiones más populares destaca la que prepara el restaurante Los Montes de Galicia, situado en Madrid y considerado el número uno de la ciudad según TripAdvisor.

En este establecimiento, la torrija se ha convertido en un clásico de la carta y es especialmente solicitada durante la Semana Santa. La receta que propone Daniel Espasandín, chef y director del restaurante, incorpora Baileys y crema de orujo gallega, lo que aporta un sabor diferente y una textura más jugosa. Esta versión se sirve acompañada de helado de galleta, lo que la ha convertido en uno de los postres más demandados por los clientes.

El proceso de elaboración comienza con la elección de un pan adecuado, que debe tener una miga consistente para absorber la leche infusionada sin desmoronarse. A la leche, que se aromatiza con canela, se le añade una cucharada y media de Baileys y otra de crema de orujo gallega. Esta mezcla se lleva a ebullición durante diez minutos. Después, las rebanadas de pan se sumergen en la leche infusionada y se dejan reposar durante 40 minutos, dándoles la vuelta a los 20 minutos para que absorban el líquido

de manera uniforme.

Una vez que el pan ha reposado, se pasa por huevo batido y se fríe en un aceite suave y limpio. El último paso consiste en rebozar la torrija en azúcar y canela antes de servirla junto al helado de galleta. Según Espasandín, el secreto está en la combinación de los licores con la leche y en el tiempo de reposo, que garantiza una textura jugosa y un sabor equilibrado.

Los Montes de Galicia abrió sus puertas en 1997 y desde entonces se ha consolidado como uno de los restaurantes de referencia en Madrid. Fundado por José Espasandín y actualmente dirigido por su hijo Daniel, el local ofrece una carta que fusiona la tradición gallega con propuestas de la cocina internacional. La calidad de sus platos y la atención al cliente han sido claves para alcanzar el reconocimiento en plataformas como TripAdvisor, donde ocupa el primer puesto entre los restaurantes madrileños.

La torrija de Baileys y crema de orujo gallega es un ejemplo de cómo la gastronomía española puede reinventar sus recetas más tradicionales sin perder su esencia. En Los Montes de Galicia, este postre se puede disfrutar durante todo el año, aunque es en Semana Santa cuando alcanza su mayor popularidad entre los comensales.