



Módulo transversal
Hostelería y turismo

La repostería tradicional andaluza

ALTAMAR



Anexo para Andalucía





1.1. La repostería tradicional andaluza

La repostería andaluza es muy variada, cada pueblo y ciudad goza de unas propuestas concretas atendiendo a la temática y a la celebración del momento. Pero todas comparten unas características que las unen y denotan de particularidad a los dulces del sur, como son:

- La influencia de la cultura andalusí.
- Las materias primas, principalmente los huevos, la miel, las almendras, el azúcar, el aceite, la harina y las especias.
- El calendario litúrgico.

En ninguna mesa andaluza faltan dulces y postres tradicionales elaborados siguiendo recetas antiguas que se pueden adquirir en las numerosas pastelerías, panaderías u hornos e incluso conventos del territorio.

Son postres típicos andaluces los roscos, el pan de Cádiz, los piononos y las yemas del Tajo, entre otros.

» Los dulces típicos de Cuaresma

Muchos de los platos que endulzan nuestra mesa tienen un protagonismo en Cuaresma, eso es debido a que durante estos cuarenta días los cristianos guardan ayuno y abstinencia, siendo el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo los días más estrictos en este sentido.

Las personas que trabajaban, sobre todo en el campo, necesitaban ingerir alimentos ricos en azúcar y calorías para afrontar la jornada de ayuno; y los dulces eran perfectos para ello. Estos se elaboraban con huevos, leche (vegetal), harina y miel, que eran alimentos permitidos y suficientes para crear dulces tentempiés.





Buñuelos de Cuaresma.



Leche frita.

Andalucía es una tierra rica en tradiciones y estos bocados históricos siguen degustándose hoy en día en cualquier época del año.

Destacan los borrachuelos de Málaga, los buñuelos de Cuaresma, los pestiños de Cádiz, las torrijas y la leche frita.

» Postres andaluces en restauración

La irrupción de los grandes chefs y pasteleros actuales han colocado a Andalucía y a España, en general, en la órbita de la gastronomía internacional ofreciendo propuestas y creativas que sorprendan al comensal. Pero muchos de ellos parten de recetas tradicionales con una nueva presentación que evoque a unos sabores de antaño pero con una estética de vanguardia. Algunos de estos postres que se ofrecen en las cartas de los restaurantes andaluces son, por tanto, el resultado de mezclar tradición y modernidad.

Otros postres que se pueden degustar en restaurantes corresponden a una nueva forma de presentarlos para hacerlos emplatables o individuales.

Del conjunto de elaboraciones tradicionales, destacamos las siguientes que se sirven de forma individual y permiten presentaciones y combinaciones con otros elementos; y que además tienen una historia curiosa sobre su origen.

» Tocinillo de cielo

Se trata de una receta del siglo XIV originaria de Jerez de la Frontera, sus precursoras fueron las monjas del Convento de Espíritu Santo que, para aprovechar la gran cantidad de yemas que se desechaban en las bodegas de vino para la clarificación, inventaron uno de los postres andaluces más apreciados. La mezcla de las yemas con azúcar da lugar un postre similar en color y textura al tocino, y por eso recibe su nombre; el apellido —de cielo— viene dado por su origen religioso.

Los ingredientes de este goloso manjar son los huevos, el azúcar y agua.

Originariamente y aún en muchos casos, el tocino de cielo se prepara en una bandeja grande del que se cortan pedazos para emplatar.

El tocinillo de cielo, elaborado en flanera individual, y acompañado de helado y algún crujiente, cumple con la doble función de sorprender al comensal con un sabor tradicional.



Tocinillo de cielo.

► Tarta de queso payoyo

Si hay un pastel que se ha puesto de moda y no falta en la carta de restaurantes en sus diferentes variedades, es la tarta de queso. Su fama es tal que ha conseguido tener su propio día internacional: el 30 de julio.

Volviendo a las tierras andaluzas, el queso de las cabras autóctonas de la sierra de Grazalema y Villaluenga del Rosario (Cádiz) es el protagonista de un pastel tradicional de queso al horno pero con el sabor propio del queso payoyo. El secreto del queso está en mezclar la leche de cabra y oveja para crear un queso de gran intensidad, pero suave al paladar.

Tarta de queso payoyo.



► Torrijas

La torrija es uno de los dulces más antiguos de los que se tiene conocimiento, su consumo estaba vinculado a la lactancia, la penitencia o incluso la enfermedad. Sus ingredientes básicos —el pan, la leche, los huevos, la miel o el azúcar— se consideraban alimentos energéticos y de fácil digestión para convalecientes y mujeres que acababan de dar a luz.

Aunque empezaron siendo un manjar de las clases sociales elevadas por el coste de sus ingredientes, con el tiempo se fueron popularizando convirtiéndose en un postre común.

Es en el siglo XIX cuando las torrijas se vinculan a la Semana Santa. Sus ingredientes eran compatibles con los mandatos de abstinencia en la Cuaresma, así que fue fácil pensar en ellas para sobrellevar el ayuno.

Pese a ser un postre tradicional, no dejamos de ver torrijas en cartas de restaurantes, presentadas de forma más clásicas o más modernas.



Torrijas.



ALTAMAR
www.altamar.es