

## El restaurante de un pueblo de Valladolid que sirve 3.000 torrijas al año

La restauradora Yolanda Martín conquista desde Cogeces del Monte paladares de turistas de toda España que acuden para degustar un postre avalado con varios premios.

### El Norte de Castilla



[El Norte de Castilla - Agapito Ojosnegros Lázaro. \(Viernes, 29 de marzo 2024\).](#)

La huella de Roma, de su Imperio, también se paladea. Los romanos nos legaron lengua, leyes, infraestructuras y monumentos, entre ellos, algunos que forman parte de nuestra gastronomía tradicional. Recetas que son toda una obra de arte en el paladar, como son las torrijas que elabora Yolanda Martín, propietaria de un restaurante y alojamiento rural en Cogeces del Monte.

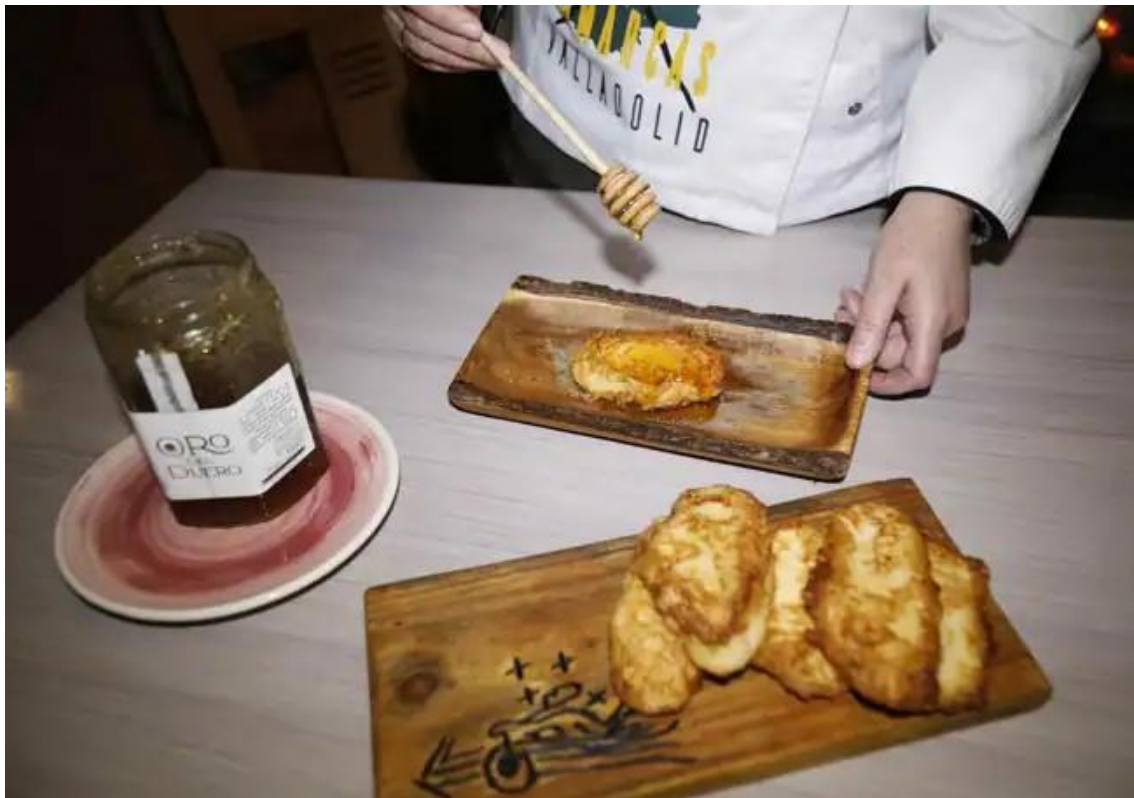


Esta restauradora cuenta por miles las torrijas que cocina en Cogeces, un pequeño municipio de 600 habitantes situado a 42 kilómetros de Valladolid. A ojo, calcula que, al menos, unas 3.000 unidades salen cada año de sus fogones. Miles de unidades de una calidad excelsa, avalada por certámenes nacionales en los que ha obtenido los máximos reconocimientos. Para probarlas, hasta su establecimiento se acercan comensales de lugares tan distantes como la Comunidad Valenciana o la Balear, «o de otros sitios que no te puedes ni imaginar», indica Yolanda.

Y aunque es un plato típico de la Semana Santa, en Cogeces del Monte el momento cumbre es carnaval, cuando los cogezanos las preparan para encarar con deliciosa energía la Cuaresma. En el caso del restaurante de Yolanda se pueden probar todo el año, incluso se las pueden llevar a casa, pues es su postre estrella, tanto que hay quien, exclusivamente, se acerca al pueblo a comerlas.

«La torrija nació como una cocina de aprovechamiento y como un alimento para parturientas, por el aporte energético que tiene, y que daban a las recién paridas. Es un postre que tiene muchísimas variantes», explica Yolanda Martín, quien, sobre la forma de preparación, «en esta zona hay mucha gente que las hace con vino; nosotros en un principio también las hacíamos con vino y luego cambiamos a leche. No hay una única forma, se elaboran según zonas. Nosotros, por ejemplo, utilizamos solo miel; sin embargo, hay gente que utiliza azúcar y canela o hacen rebajes de miel o también jarabes de vino. En cada zona hay diferentes formas, al igual que en cada zona se consumen en momentos distintos del año». Es más, también se pueden consumir en cualquier momento del día, ya sea en el desayuno o merienda o, también, como postre en la comida o en la cena, como refleja la cogezana, quien, sobre este aspecto, comenta que «a mediados del siglo XX en las tabernas madrileñas las ponían como acompañamiento del vino». Y, en una cata en Cogeces, un profesional de la sumillería maridó las suyas con orujo blanco con un resultado espectacular.

Treinta años en la profesión, Yolanda Martín, con el apoyo de Modesto, su marido, ha conseguido colocar a Cogeces del Monte en el mapa gastronómico de la provincia con su torrija y también con otras propuestas culinarias, como aquellas que se enriquecen con trufa negra y otros productos de la provincia amparados por la marca Alimentos de Valladolid.



Con esos productos e ingredientes, ricos en el paladar y que aportan riqueza al entorno rural de la provincia, elabora sus torrijas. «El pan -tipo torta de aceite de Aranda de Duero, al que da forma de barra- lo elaboro yo misma con harina de Emilio Esteban, una harinera de la provincia, y la miel es Oro del Duero, que es una miel de unas chicas que tienen la sede en Mojados y cuyas abejas están aquí, en colmenas que se sitúan entre los términos de Quintanilla de Onésimo y de Cogeces del Monte. Son productos que a nosotros nos gusta utilizar, de cercanía». Una miel de mil flores, específica, ya que «no me gustan las mieles que tienen un sabor determinado fuerte como, por ejemplo, la de lavanda o de brezo, porque son sabores más fuertes y enmascaran el sabor del pan y de la torrija».



«Las torrijas es una receta que la puede elaborar cualquiera, por muy poco diestra que sea, aunque luego están los secretillos que tenemos cada uno», esos toques personales que hacen de un plato muy sencillo una obra maestra de la repostería.

Metidos en harina, el proceso que sigue Yolanda para obrar ese milagro gastronómico, es el de «infundir en leche cáscara de naranja, palo de canela y un poquito de licor de anís. Después, en esta infusión, las rebanadas de pan, del día anterior, las sumerjo y cuando la ha absorbido paso el pan por huevo y lo llevo a la sartén -con aceite de girasol-. Finalmente añado un poco de miel».

Sin duda, se trata de un postre que vale todo un imperio, pues, mientras este cayó, el postre sigue conquistando paladares quince siglos después.



...

*Acaba con un postre*

*y no elijas,*

*en el Mesón de Maryobeli,*

*nada igual*

*como sus Torrijas.*

...

**GANADORA**  
**VI CONCURSO NACIONAL DE TORRIJAS DE LEÓN**

