

El Rincón de Esteban cuenta 8 curiosidades sobre los torreznos

Los torreznos son uno de los platos más tradicionales de la geografía española, típicos para tomar como aperitivos o como guarnición, que se elaboran a base de la panceta del cerdo. Propios de la provincia de Soria y ligados directamente con la época de la matanza, existen referencias que hablan de su origen ya en la Edad Media. El restaurante El Rincón de Esteban dedica un hueco especial en su carta a estas delicatessen tan demandadas y cuenta ocho curiosidades que se esconden tras ellas

El torrezno, como producto, es originario de la panceta curada del cerdo, que se fríe a altas temperaturas para adquirir su característica textura crujiente y dorada de la corteza, pero también la ternura y la jugosidad del magro de la panceta, y hacerla más apetecible para los consumidores.

La tradición cultural de los torreznos, con origen en la Edad Media, aparece ya reflejada en el siglo XVI en fragmentos del libro de "El Lazarillo de Tormes".

Su elaboración puede ser diferente dependiendo de la localización en la que se lleve a cabo. Los torreznos más famosos son los de Soria que, para protegerlos como patrimonio gastronómico, han adquirido la Marca de Garantía, lo que asegura la calidad del producto.

La temperatura a la que consumirlos es importante. Lo ideal es hacerlo cuando están templados y que no pasen más de 24 horas desde que se fríen. Si están recién hechos y queman, será difícil apreciar sus cualidades en paladar. En cambio, si están fríos es posible que su corteza pierda el crujiente y se reblandezca.

Es un plato graso con alto contenido calórico. Aporta entre 400 y 500 kcal por 100g, lo que supone un gran chute de energía para el cuerpo, siempre que se tome con moderación, por eso, antiguamente, en provincias como la de Ávila, lo tomaban en el desayuno antes de realizar las tareas del campo.

Los torreznos son típico como tapa, pero también como guarnición. Las hornazas son uno de los platos típicos de Salamanca. Para ello se utiliza lomo de cerdo, chorizo y huevo cocido. También se pueden añadir a las patatas revolconas para conseguir una textura crujiente.

También son conocidos como chicharrones en Andalucía, aunque en regiones como la de León, el chicharrón es la manteca frita del cerdo.

Un alimento de la alta cocina. Muchos lo encuentran un verdadero manjar, por eso, es posible encontrarlo incluido como plato único en la carta de muchos restaurantes.

Acerca de El Rincón de Esteban:

Restaurante tradicional situado frente al Congreso de los Diputados, ofrece una cocina clásica con materias primas de las mejores calidades, una selecta carta de vinos y destilados y una atención al cliente impecable.

En el Rincón de Esteban prima la cocina tradicional española, pudiéndose apreciar en su carta platos clásicos originales de toda la geografía española. Además, El Rincón de Esteban amplía su carta por temporadas para ofrecerle al cliente la mejor calidad disponible en los productos ofertados.

En cuanto al ambiente, se trata de un restaurante familiar, con una decoración tradicional. Su éxito se puede apreciar en sus paredes totalmente cubiertas por fotografías de importantes personajes que han visitado el restaurante y distintos galardones.

El Rincón de Esteban
3, Calle de Sta. Catalina, 28014 Madrid
Teléfono: 914 29 25 16
www.elrincondeesteban.com

Síguenos en:
Facebook /elrincondeesteban
Instagram @elrincondeesteban

Datos de contacto:
El Rincón de Esteban
914 29 25 16

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>