

Tirarlo no es una opción: Viena Capellanes ofrece varios tips para aprovechar el roscón de Reyes que ha sobrado

Seis recetas para sacarle el máximo partido al roscón más allá del 6 de enero

Que las navidades han llegado a su fin es un hecho, pero, irremediablemente, es posible que todavía haya sobrado algún dulce de estos días. Por eso, Viena Capellanes comparte algunos consejos para conservar el roscón de Reyes unos días más o para hacer una nueva receta con los restos del Roscón que haya quedado.

Aunque la mayoría, a estas alturas, ya está cansada de comer, este dulce tan propio de la Navidad levanta pasiones en mucha gente, quienes se lamentan por no poder degustarlo todo el año. Por eso, la conservación es la primera de las opciones. Congelarlo es el mejor método para ello y, según comparten desde Viena Capellanes, lo ideal es cortarlo en porciones y envolverlos individualmente para ir descongelando lo que se vaya a consumir en ese momento. Para consumirlo, habrá que sacarlo del congelador unas horas antes y dejarlo a temperatura ambiente.

Otra propuesta es hacer otras recetas con las sobras, incluso aunque el bizcocho se haya quedado reseco o duro. La cadena de restauración madrileña recoge seis opciones para aprovechar hasta la última miga de este delicioso dulce:

1. Mixto de jamón y queso con "pan" de roscón:

Aunque a priori pueda parecer mucho el contraste dulce-salado, esta receta de aprovechamiento es una de las favoritas de Viena Capellanes, además de fácil.

Rebanamos el roscón y se rellena con jamón y queso, como si de un sándwich se tratara. Se cocina en una sartén, plancha o sandwichera y habremos hecho un mixto de roscón, con jamón york y queso fundido. Si se prefiere en "bocata", en vez de partirlo en lonchas, puedes hacerlo con un buen trozo de roscón abierto a la mitad.

2. Pan de Mallorca:

Un aprovechamiento muy sencillo y rápido del roscón sobrante, es el de rebanarlo en lonchas de aproximadamente un dedo de grosor y tostarlo en el horno o en un grill hasta que adquiera el aspecto dorado de un biscote, con el que habrá perdido prácticamente toda su humedad... El producto resultante se puede guardar en una lata de hojalata para galletas y seguir consumiendo ese roscón tostado durante varios días en los que seguirá estando delicioso.

3. Mousse de Roscón:

Con unas porciones de roscón, 200 ml de nata montada y 250 ml de leche se puede crear una mousse

de roscón.

Es tan fácil como deshacer las sobras del roscón de Reyes y dejarlas a remojo en leche caliente hasta que absorban la mayor cantidad de líquido posible. Después habrá que tritararlo hasta formar una pasta y mezclarlo gradualmente con la nata montada.

4. Cookies con sabor a roscón:

Galletas y roscón: no hay mejor idea para acompañar el café.

Para esta receta, cuanto más duro esté el bizcocho, más fácil resultará desmenuzar el roscón como si fuera pan rallado. Una vez se consiga el "polvo" de roscón, solo hay que sustituirlos por la mitad de la harina en cualquier receta de galletas.

5. Pudín de Roscón de Reyes:

Aunque haya perdido la textura esponjosa con el paso de los días, el peculiar sabor del roscón no puede desperdiciarse. Para devolver la humedad al bizcocho, Viena Capellanes propone revivir el roscón con un exquisito pudín.

Con pocos y simples ingredientes como huevos, leche, caramelo líquido y, por supuesto, el roscón, se puede hacer una masa de pudín que, al hornearse, habrá convertido el roscón sobrante de estas navidades en un nuevo postre.

Además, se puede cocinar una manzana -hasta que esté dorada- y añadirla a la masa para tener un dulce con un toque más fresco.

6. Torrijas de Roscón o Tostadas francesas:

Batiendo 2 huevos, 1 vaso de leche, 4 cucharadas de azúcar y una pizca de canela o vainilla, empapando el roscón restante -cortado en rebanadas- en esta mezcla, y friéndolas en mantequilla, se consiguen unas tostadas francesas irresistibles o también en freidora para conseguir la textura de la torrija.

Acerca de Viena Capellanes

Viena Capellanes es una empresa madrileña que fabrica y comercializa, a través de sus propios puntos de venta, productos de pastelería artesanal, platos preparados saludables y catering gourmet.

Actualmente, cuenta con 26 establecimientos propios en Madrid, un obrador en Alcorcón, casi 40 Viena Córners en distintas empresas, una Escuela de Cocina y Repostería, el hotel Viena Suites, un servicio de catering para eventos corporativos y familiares; además de una propia página web y App de delivery "My Viena", desde la que también comercializa sus productos.

Viena Capellanes fue fundada en 1873 por D. Matías Lacasa y posteriormente adquirida por Manuel Lence. La gestión de la empresa continúa llevándose íntegramente por la familia Lence más de 110 años después. Viena Capellanes es sinónimo de calidad, tradición, capacidad de adaptación al cambio y pasión por sus clientes.

Datos de contacto:

Mirella Palafox
Actitud de Comunicación
913 02 28 60

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>