



<https://www.mepillasquisando.com>



1214 - HISTORIA DE LA TORTILLA FRANCESA



No es de extrañas que a mucha gente le suene raro eso de "tortilla francesa" pues al contrario de lo que muchos pueden pensar su nombre no tiene su origen en Francia sino en España. Hay muchas versiones. Pero solo dos tienen visos de ser las más veraces. La más extendida la sitúan en la provincia de Cádiz, en la primera década del siglo XIX, durante la Guerra de la Independencia. Con el asedio a las ciudades de Cádiz y San Fernando, la falta de alimentos como hortalizas, tubérculos o verduras llevó a sus ciudadanos a sustituir nuestra tradicional tortilla de patatas (creada en Villanueva de la Serena. Extremadura en 1797) por otra mucho más sencilla solo con huevos. De ahí que se la catalogara como "la tortilla de cuando los franceses" hasta el 'tortilla francesa' que conocemos hoy en día. La otra versión la sitúa en Valladolid. Cuentan las crónicas que una noche agasajaron a un general y su esposa a cenar en un convento, dada la precariedad de aquel entonces y más en un convento. Tras el primer plato los monjes pusieron una tortilla "liada" solo huevo y un poquito de sal. Le gustó tanto a la señora del general. Que a la vuelta a su país, en las reuniones de la alta sociedad, agasajaba a sus comensales de segundo plato con la deliciosa tortilla. Evidentemente aquello se corrió como la pólvora y por desdoblado la renombraron como tortilla francesa.

En España, una de las primeras referencias es la de Enrique de Villena en Arte cistoria, en 1423: «Ay, allende d'esto, otras cosas de cortar compuestas, así como queso e huevos fritos o en tortilla».

También ya era conocida en la América precolombina. Las primeras referencias que se tienen de la expresión «tortilla de huevo» en este continente provienen de las crónicas de Indias, cuando los conquistadores españoles describieron los tianguis o mercados de la ciudad de México-Tenochtitlan. En esos textos la tortilla de Mesoamérica es referida como «pan de maíz», por lo que la alusión a la tortilla de huevo se realiza sin confusión.

«Venden huevos de gallinas y de ánsares, y de todas las otras aves que he dicho, en gran cantidad; venden tortillas de huevos hechas. Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en toda la tierra...».

En España la tortilla simple o francesa se hace sin añadir nata ni mantequilla, se fríe en aceite de oliva y se presenta en forma individual, con uno o dos pliegues.

FACEBOOK: Cocina Española Casera