

# Disfruta de las recetas típicas de Semana Santa con tu Chef Plus Induction

[Disfruta de las recetas típicas de Semana Santa con tu Chef Plus Induction](#)

[imprimir](#)



Ya ha llegado la **Semana Santa** y sabemos que tú también te alegras, porque eso significa que, a parte de las procesiones que se festejarán por el país, podremos desconectar, descansar, salir y.. **¡cocinar y degustar los platos típicos que llevamos esperando todo el año!**

**Las recetas más tradicionales de Semana Santa**

Cada región de España tiene unas recetas típicas distintas, pero aquí os contamos las más representativas de este período festivo.

- **[Torrijas](#)**: Rebanadas de pan bañadas en leche o vino, fritas.
- **Pestiños**: Masa muy finita acompañada con miel.
- **[Mona de Pascua](#)**: Bizcocho relleno colmado con adornos de chocolate.
- **[Buñuelos de bacalao](#)**: Bacalao desmenuzado con pasta de buñuelo, frito.
- **[Potaje de vigilia](#)**: Realizado con bacalao en salazón. Muy energético.
- **Tortilla de camarones**: Hecha en porciones iguales de masa con bordes irregulares
- **Hornazos**: Masa de pan mezclada con huevos crudos y horneada.
- **[Patatas a lo pobre](#)**: Patatas sin carne, guisadas con tomillo y aceite de oliva.
- **[Bacalao en salazón](#)**: Desechado con sal y con forma casi triangular. Admite muchas cocciones diferentes.
- **[Sopa de ajo](#)**: Con trozos de pan duro en agua y grandes cantidades de pimentón.

¿Añadirías alguna otra?

Etiquetas

[comidas semana santa](#)

[recetas semana santa](#)

[semana santa](#)

[Induction Pro](#)

## Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

### Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.

- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar