El Tortell de Reis endolceix el cupó de l'ONCE

+ Notícies | 03/01/2018

5,5 milions de cupons de la sèrie 'Dolços Nadalencs'

El Tortell de Reis que té forma de rosca i està fet de pasta de full i altres masses, i farcit de massapà, nata, crema, melmelada o cabell d'àngel protagonitza el cupó de l'ONCE de dissabte 6 de gener de 2018, dintre de la sèrie que l'ONCE dedica als dolços nadalencs.

Els cupons de l'ONCE s'uneixen així a la dolça tradició de les postres de Nadal amb una sèrie que, sota el títol de 'Dolços Nadalencs', mostra la variada rebosteria de les 17 comunitats autònomes en aquestes dates. Un total de 93.500.000 cupons (cinc milions i mig cada dia), difondran el dolç sabor del Nadal, des del 12 de desembre de 2017 i fins el 6 de gener de 2018.

Dolç Nadal a tor arreu

Després del sorteig del 12 de desembre dedicat als polvorons d'Estepa, el Crocant d'Aragó protagonitzà el cupó del dissabte 16 de desembre. Dilluns 18 de desembre, el cupó va ser pel Torró de Sidra (Astúries), fet amb ametlla i sucre i, a l'hora de coure se substitueix l'aigua per sidra natural. La Salsa de Nadal i la Coca de Torró (Balears) van sortir al cupó del 19 de desembre. La Salsa de Nadal és una recepta típica d'Eivissa i està feta amb ametlles pelades, ous, brou de carn, sucre, pebre, clau i safrà. La Coca de Torró mallorquina s'elabora amb ametlla mallorquina crua repelada, sucre, llimona i canyella.

El Torró de Gofio amb fruita seca (Canàries) va ser al cupó de dimecres 20 de desembre.La Torrada de Nadal, típica de Cantàbria, va ser la imatge del cupó de dijous 21 de desembre. Els seus ingredients són pa, llet, sucre, pela de llimona, canyella, mantega, ous, oli d'oliva i sucre i canyella en pols. Dissabte, 23 de desembre: les Pastes de Castella i Lleó.

El Massapà de Toledo (Castella- La Manxa) va endolcir el cupó de dilluns 25 de desembre. Resultant d'elaborar una massa d'ametlles crues, pelades i mòltes, amb diferents classes de sucre, ou i aigua, el massapà té el seu origen al segle VIII, durant la dominació àrab. El Torró protagonitzà el cupó de dimarts 26. S'obté de la cocció de mel, amb incorporació d'ametlles

torrades, generalment pelades, i de clara d'ou. Entre les localitats famoses pel seu torró està Xixona. Dimecres, 27 de desembre, el cupó ho va il·lustrar el Bollo Turc de Jérez de los Caballeros (Extremadura), que s'elabora amb ametlla, ou, sucre i ratlladura de llimona.

Galícia es va unir a aquesta sèrie de cupons, el dijous 28 de desembre, amb el Pastís de Mondoñedo, que s'elabora amb pa de pessic, almívar, pasta de full, ametlles crues, cabell d'àngel i fruites confitades, per passar després al forn. Una recepta que es remunta a l'època medieval. Dissabte 30 de desembre va ser el torn del Tortell de Reis de Madrid.

Dilluns 1 de gener van ser els Cordials (Múrcia) els que van donar la benvinguda al nou any. Els seus ingredients fonamentals són les ametlles i el cabell d'àngel, a més de sucre, ou i raspadura de llimona. Ahir 2 de gener, el cupó va ser per la Quallada d'Ultzama (Navarra) amb el seu sabor a pedra cremada, que s'elabora introduint una pedra candent al kaiku (un bol de fusta amb mànec). La Intxaursaltsa (Euskadi), salsa de nous amb llet, nous, sucre i canyella, protagonitza el cupó d'avui 3 de gener. El Massapà de Soto (La Rioja) il·lustrarà el cupó de dijous 4 de gener.

Els cupons de l'ONCE es comercialitzen pels 20.000 agents venedors de l'ONCE. Com sempre, Gràcies al Terminal Punt de Venda (TPV) el client pot escollir el número que més li agradi. A més, es poden adquirir des de la pàgina web oficial de joc de l'ONCE (www.juegosonce.es) i establiments col·laboradors autoritzats.

Autor: Redacció