[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Monterrey, Nuevo León el 03/01/2022

# [Así se vive la tradición de rosca de reyes, según Food and Travel](http://www.notasdeprensa.es)

## Según Food and Travel, la rosca de reyes es una dulce tradición con ingredientes y características que tienen gran significado junto con la historia del Niño Jesús y los Reyes Magos

Enero es un mes muy esperado por los mexicanos debido a la llegada de la rosca de reyes, un delicioso postre de temporada reconocido por la historia que representa en cada uno de los elementos que lo componen, pues cada uno tiene un importante significado, desde la forma del pan hasta los ingredientes decorativos. Más que un simple pan dulce, la degustación de rosca de reyes es una tradición que ha reunido por generaciones a las familias en México cada 6 de enero con la intención de celebrar el Día de Reyes. Según la revista Food and Travel, en los hogares mexicanos esta tradición consiste en esconder muñequitos (los cuales simbolizan al Niño Jesús) dentro de la rosca de reyes. Cada miembro de la reunión elige una rebanada, y si esta contiene un muñeco se convierte en padrino del Niño, que deberá vestirlo y llevarlo a bendecir a la Iglesia. La tradición no termina ahí: el padrino debe, además, invitar los tamales y el atole para la celebración del Día de la Candelaria el 2 de febrero. Historia y significado de la rosca de reyesDefinitivamente esta es una divertida forma de celebrar el Día de Reyes, pero esta tradición no solo se centra en una dinámica, sino en representar una importante historia a través de la rosca de reyes. La historia relata un hecho religioso donde los Reyes Magos (Melchor, Gaspar y Baltazar) hicieron su camino a Jerusalén guiados por una estrella, para adorar al recién nacido Niño Jesús y llevarle tres ofrendas: oro, incienso y mirra. El día en que finalmente los Reyes Magos conocen al Niño Jesús se le denomina como Epifanía, dicho encuentro lo simboliza la tradicional rosca de reyes, ya que cada elemento que la compone tiene un significado: La forma de la rosca de reyes: su figura ovalada representa, según las creencias religiosas, el círculo infinito del amor a Dios. También existe la creencia popular de que representa la corona de los Reyes Magos. Las frutas de decoración: se adorna la rosca de reyes con higos, ate y fruta cristalizada para simbolizar las joyas incrustadas en las coronas de los Reyes Magos. El muñeco escondido: este representa al Niño Jesús y los tiempos en que la Sagrada Familia tuvo que esconderlo del rey Herodes. Este tipo de celebraciones con roscas tuvo origen en la Edad Media (siglo XIV) en países europeos como Francia y España. Gracias a la época de la Conquista, México adoptó la costumbre de rosca de reyes a su manera. ¿Cómo es la rosca de reyes en México?Actualmente existen diversas formas y sabores que la gente le da a este postre de temporada, sin embargo, la preparación tradicional de la rosca de reyes en el país es de la siguiente manera: Se mezcla leche con levadura, una cucharada de azúcar y cuatro cucharadas de harina, dejando reposar 15 minutos la mezcla. Después se incorpora en la batidora la harina y la mezcla, junto con huevo y mantequilla, ralladura de naranja y sal, de manera intercalada hasta crear una consistencia uniforme y elástica. Se deja reposar por dos horas. Pasado el tiempo de reposo, se estira la masa a forma de rectángulo de 15 cm de ancho por aproximadamente 50 cm de largo. Se acomodan los muñecos para la rosca de reyes y se enrolla la rosca a lo largo, ejerciendo un poco de presión con la parte baja de la palma de la mano para el sellado. Una vez formado un rollo se cierra la rosca y en las puntas, con ayuda de un poco de huevo, se sellan los bordes. Después se distribuyen porciones de masa para decorar al gusto la rosca de reyes. Luego se barniza con huevo las partes sin masa y se acomodan tiras de ate, los higos y la fruta cristalizada. Se tapa la rosca de reyes con un trapo semihúmedo y se deja reposar por 15 minutos más. Se vuelve a barnizar con huevo y se introduce a un horno precalentado a 180°C por 45 minutos o hasta que la rosca obtenga un color dorado uniforme y se haya cocido por completo. Pasado este tiempo, se retira del horno la rosca de reyes y se deja enfriar. Tan especial como deliciosa es la rosca de reyes, la cual cada año regresa a la mesa de las familias mexicanas para celebrar un significativo hecho religioso de adoración al Niño Jesús, además de deleitar los paladares con su sabor único y tradicional.

**Datos de contacto:**

Yesica Flores

8182429800

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/asi-se-vive-la-tradicion-de-rosca-de-reyes](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Coahuila de Zaragoza Durango Nuevo León

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)