

Una pastelera preparó la torta favorita de Lionel Messi por su cumpleaños: cuál es y qué ingredientes tiene

25/06/2026



En La cocina rebelde (El Trece) mostraron el paso a paso para hacer la torta favorita de Lionel Messi en el día de su cumpleaños. Mariana Corbetta sorprendió a todos al revelar los mejores secretos para que la preparación quede deliciosa.

La especialista preparó una clásica tarta de frutilla que llamó la atención de los televidentes. Para la masa, explicó que utilizó manteca, azúcar impalpable o común, dos yemas o un huevo, y harina incorporada de a poco. **“A veces me gusta ponerle un poquito de polvo para hornear también”**, señaló durante la transmisión.

Cómo se prepara la torta favorita

de Lionel Messi

Según explicó la cocinera en vivo, con esos ingredientes se puede formar una masa homogénea y suave. **Luego, la envolvió en papel plástico transparente y la dejó descansar en la heladera antes de continuar con la preparación.** Este paso resulta fundamental para que la base no se deforme durante la cocción.

Como relleno principal del postre, Corbetta hizo una crema pastelera tradicional. **Para prepararla usó leche entera, azúcar, yemas de huevo, almidón de maíz y esencia de vainilla.** La cocinó a fuego lento en una cacerola, revolviendo constantemente, hasta que quedó bien espesa y sin ningún tipo de grumos.

Una vez listo el relleno, la pastelera estiró la masa con un palo de amasar, la colocó en un molde y la llevó al horno. La base debió cocinarse por completo antes de recibir el resto de los ingredientes. “Una vez lista, le ponemos todo”, aseguró con entusiasmo frente a las cámaras del canal.

Cómo dar el toque final con frutillas frescas

Luego de enfriar la base, agregó la crema pastelera y acomodó las frutillas frescas cortadas por encima. De esta manera, quedó terminada la tarta favorita de Lionel Messi para celebrar un nuevo año de vida. La receta se volvió viral rápidamente en las redes sociales debido a su sencillez.

Fuente; La 100.