# elAlmendro
# RECETARIO

# ÍNDICE


## RECETAS CON TURRÓN DURO

**Pág. 01**
Trozos de turrón duro en copas
de Jengibre y caramelo

**Pág. 03**
Turrón crocante y marquesas
con frosting de queso

**Pág. 05**
Hojaldre relleno de crema de turrón
con higos, crocante de caramelo
y turrón troceado

## RECETAS CON TURRÓN BLANDO

**Pág. 07**
Ensalada tibia de canónigos,
pera, granada y queso feta con
aderezo de turrón blando

**Pág. 09**
Bizcocho cubierto de ganache
de turrón blando y moras

**Pág. 11**
Montadito de rabo de toro
con reducción de turrón

## RECETAS CON PALITOS DE TURRÓN

**Pág. 13**
Hummus con ensalada fresca
de aceitunas, tomates, turrón blando
y palitos de turrón

**Pág. 15**
Palitos de turrón caramelo
a la sal envueltos en jamón ibérico
y aceite de oliva

**Pág. 17**
Tabla de quesos, chocolate,
frutas de temporada
y palitos de turrón

# TROZOS DE TURRÓN DURO EN COPAS DE JENGIBRE Y CARAMELO

# TROZOS DE TURRÓN DURO EN COPAS DE JENGIBRE Y CARAMELO

TIEMPO
**1 H 20 MIN**

RACIONES
**4**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**100 g de Turrón duro El Almendro**

250 g de galletas

100 g de mantequilla derretida

3 g de jengibre en polvo

240 ml de crema batida

100 ml de caramelo

## Preparación

1. Triturar las galletas en un procesador de alimentos o aplastarlas hasta obtener migas finas.
2. En un tazón, mezclar las migajas de galleta con la mantequilla derretida y el jengibre en polvo hasta que se forme una masa.
3. Dividir la mezcla entre las copas individuales, presionando firmemente en el fondo para crear la base de las copas.
4. Colocar las copas en el refrigerador y dejar reposar durante 10 minutos.
5. En un tazón grande, batir la crema batida hasta que formen picos suaves.
6. Agregar trozos de turrón duro a la crema batida y mezclar suavemente hasta que esté bien combinado.
7. Retirar las copas del refrigerador y colocar una capa de la mezcla de crema batida sobre la base de galletas.
8. Luego, colocar un poco de caramelo sobre la crema y esparcir los trozos de turrón duro.
9. Colocar las copas en el refrigerador durante al menos 1 hora, o hasta que estén bien frías y firmes.

# TURRÓN CROCANTE Y MARQUESAS CON FROSTING DE QUESO

# TURRÓN CROCANTE Y MARQUESAS CON FROSTING DE QUESO

TIEMPO
**20 MIN**

RACIONES
**5**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**100 g de Turrón duro El Almendro**
5 pzas de Marquesas
200 g de queso crema
100 g de azúcar glas
3 ml de de extracto de vainilla

## Preparación

1. En un tazón, batir el queso crema, el azúcar glas y el extracto de vainilla hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
2. Picar el turrón duro en trozos pequeños.
3. Decorar las marquesas con el frosting de queso crema.
4. Espolvorea los trozos de turrón crocante por encima de cada marquesa con frosting.

# HOJALDRE RELLENO DE CREMA DE TURRÓN CON HIGOS, CROCANTE DE CARAMELO Y TURRÓN TROCEADO

# HOJALDRE RELLENO DE CREMA DE TURRÓN CON HIGOS, CROCANTE DE CARAMELO Y TURRÓN TROCEADO

TIEMPO
**1 H**

RACIONES
**6**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**200 g de Turrón blando El Almendro**
200 g de lámina de hojaldre
200 ml de nata para montar
8 higos frescos
100 g de azúcar
50 ml de agua
8 g de azúcar glas

## Preparación

1. En un bol colocar la nata para montar y los trozos de turrón blando, con la ayuda de unas varillas eléctricas, montar la nata y reservar.
2. Dejar reposar la nata de turrón blando en la nevera durante 30 minutos.
3. Cortar los higos en 4 partes y reservar.
4. En una sartén, calentar el azúcar y el agua a fuego medio-alto hasta que el azúcar se derrita y se obtenga un caramelo dorado.
5. Verter el caramelo caliente sobre una superficie de silicona o papel pergamino y déjalo enfriar. Cuando esté frío y duro, picar en pedazos pequeños para obtener trozos de caramelo.
6. Extender la lámina de hojaldre en una superficie enharinada y cortar en círculos medianos.
7. Colocar el hojaldre en una bandeja y hornear en el horno precalentado durante 20 minutos, o hasta que estén dorado y crujiente.
8. Colocar una cucharada de crema de turrón en la parte inferior de cada hojaldre.
9. Agregar higos encima de la crema de turrón.
10. Decorar cada hojaldre con trozos de turrón troceado y el crocante de caramelo.

# ENSALADA TIBIA DE CANÓNIGOS, PERA, GRANADA Y QUESO FETA CON ADEREZO DE TURRÓN BLANDO

# ENSALADA TIBIA DE CANÓNIGOS, PERA, GRANADA Y QUESO FETA CON ADEREZO DE TURRÓN BLANDO

TIEMPO
**25 MIN**

RACIONES
**2**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**Para la ensalada:**

200 g de canónigos

200 g de pera

40 g de granos de granada

80 g de queso feta, desmenuzado

30 g de nueces, tostadas y picadas

**Para el Aderezo de Turrón:**

150 g de Turrón blando El Almendro

15 ml de aceite de oliva

5 ml de vinagre balsámico

5 g de mostaza dijon

2 g de sal

2 g de pimienta

## Preparación

1. En un procesador de alimentos, mezclar el turrón blando, el aceite de oliva, el vinagre balsámico y la mostaza Dijon hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
2. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Si el aderezo está demasiado espeso, agregar un poco de agua para alcanzar la consistencia deseada.
3. Cortar las peras en láminas y sumergirlas en agua con unas gotas de limón para evitar que se oxiden.
4. Tostar las nueces en una sartén hasta que estén doradas y luego trocearlas.
5. En un tazón grande, combinar los canónigos, las peras, los granos de granada y el queso feta desmenuzado.
6. Verter el aderezo de turrón en la ensalada y mezclar bien.
7. Espolvorear las nueces tostadas por encima como toque final.

# BIZCOCHO CUBIERTO DE GANACHE DE TURRÓN BLANDO Y MORAS

# BIZCOCHO CUBIERTO DE GANACHE DE TURRÓN BLANDO Y MORAS

TIEMPO
**2 H**

RACIONES
**6**

DIFICULTAD
**MEDIA**

## Ingredientes

**Para el Bizcocho:**

200 g de harina de trigo
200 g de azúcar
4 huevos
200 g de mantequilla derretida
5 ml de extracto de vainilla
7 g de levadura en polvo
2 g de sal

**Para el Ganache de Turrón:**

200 g de Turrón blando El Almendro
200 ml de nata para montar
200 g de chocolate blanco
50 g de mantequilla
Moras frescas

## Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C y engrasar un molde para bizcocho.
2. En un tazón grande, batir los huevos y el azúcar hasta que la mezcla esté espesa.
3. Agregar la mantequilla derretida y el extracto de vainilla, y mezclar bien.
4. En otro tazón, mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal.
5. Agregar los ingredientes secos a la mezcla de huevos y azúcar, y revolver hasta que todo esté bien incorporado.
6. Verter la masa en el molde para bizcocho y hornear en el horno precalentado durante 35 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Dejar enfriar el bizcocho en el molde durante unos minutos antes de desmoldarlo y dejarlo enfriar completamente sobre una rejilla.
8. En un cazo, calentar la nata para montar a fuego medio hasta que comience a hervir.
9. Mientras tanto, desmenuzar el turrón blando en trozos pequeños y picar el chocolate blanco.
10. Retirar la nata del fuego y agregar el turrón y el chocolate blanco picados. Remover hasta que ambos ingredientes se derritan y se mezclen completamente.
11. Agregar la mantequilla y seguir removiendo hasta que la ganache esté suave y brillante.
12. Verter el ganache de turrón sobre el bizcocho enfriado.
13. Decora el bizcocho con moras frescas y trozos de turrón blando.

# MONTADITO DE RABO DE TORO CON REDUCCIÓN DE TURRÓN

# MONTADITO DE RABO DE TORO CON REDUCCIÓN DE TURRÓN

TIEMPO
**35 MIN**

RACIONES
**6**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**150 g de Turrón blando El Almendro**

200 g de rabo de toro cocido y desmenuzado

100 ml de vino tinto

50 g de cebolla, finamente picada

5 g de ajo picado

15 ml de aceite de oliva

3 g de sal

3 g de pimienta al gusto

200 g de manzana

## Preparación

1. En una sartén, calentar el aceite de oliva a fuego medio. Agregar la cebolla y el ajo picado y saltear hasta que estén dorados. Añadir el turrón blando y el vino tinto a la sartén.
2. Cocinar a fuego medio-bajo, remover constantemente, hasta que el turrón se derrita y la mezcla se reduzca a una consistencia de jarabe espeso.
3. Sazonar con sal y pimienta. Retirar la reducción del fuego y dejar enfriar.
4. Calentar el rabo de toro cocido en una sartén hasta que esté caliente.
5. Hacer láminas finas de manzana y tostar ligeramente en una sartén y reservar.
6. Colocar una porción de rabo de toro caliente en cada chip de manzana.
7. Rocíar con la reducción de turrón sobre el rabo de toro.

# HUMMUS CON ENSALADA FRESCA DE ACEITUNAS, TOMATES, TURRÓN BLANDO Y PALITOS DE TURRÓN

# HUMMUS CON ENSALADA FRESCA DE ACEITUNAS, TOMATES, TURRÓN BLANDO Y PALITOS DE TURRÓN

TIEMPO
**35 MIN**

RACIONES
**4**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**Ingredientes para el Hummus:**

400 g de garbanzos cocidos
3 cucharadas de tahini
5 g de ajo, picados
5 ml de zumo de limón
20 ml de aceite de oliva
3 g de comino molido
3 g de sal
3 g de pimienta al gusto
10 ml de agua

**Ingredientes para la Ensalada:**

136 g Palitos de turrón caramelo a la sal El Almendro
80 g de uvas picadas
100 g de tomates cherry, cortados a la mitad
100 g de turrón blando El Almendro, cortado en cubos pequeños
Menta fresca picada para decorar
6 ml de aceite de oliva
2 g de Sal
2 g de Pimienta

## Preparación

1. En una licuadora o procesador de alimentos, combinar los garbanzos, el tahini, el ajo picado, el zumo de limón, el aceite de oliva y el comino molido.
2. Mezclar a alta velocidad hasta que todos los ingredientes estén bien combinados y la mezcla esté suave.
3. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Volver a mezclar para incorporar los condimentos.
4. Transferir el hummus a un recipiente y refrigerar hasta que estés listo para servir.
5. En un tazón grande, combina las aceitunas verdes y negras, los tomates cherry cortados a la mitad y los cubos de turrón blando. Mezclar suavemente para combinar los sabores.
6. Colocar una porción de hummus en el centro de un plato .
7. Distribuir la ensalada alrededor del hummus.
8. Decorar con palitos de turrón,  aceite de oliva, menta picada, sal y pimienta.

# PALITOS DE TURRÓN CARAMELO A LA SAL ENVUELTOS EN JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE OLIVA

# PALITOS DE TURRÓN CARAMELO A LA SAL ENVUELTOS EN JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE OLIVA

TIEMPO
**35 MIN**

RACIONES
**4**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**136 g Palitos de turrón caramelo a la sal El Almendro**

100 g de jamón ibérico lonchas finas

Aceite de oliva virgen extra.

## Preparación

1. Tomar una loncha fina de jamón ibérico y enrollar el jamón alrededor de un extremo de cada palito de turrón de manera que quede envuelto.
2. Repetir este proceso para hacer todos los palitos de turrón.
3. Colocar los palitos de turrón envueltos en jamón en un plato o bandeja de servir.
4. Justo antes de servir, cubrir con un poco de aceite de oliva virgen extra sobre los palitos.

# TABLA DE QUESOS, CHOCOLATE, FRUTAS DE TEMPORADA Y PALITOS DE TURRÓN

# TABLA DE QUESOS, CHOCOLATE, FRUTAS DE TEMPORADA Y PALITOS DE TURRÓN

TIEMPO
**35 MIN**

RACIONES
**6**

DIFICULTAD
**BAJA**

## Ingredientes

**136 g Palitos de turrón El Almendro:** tradicional, turrón chocolate, caramelo con chocolate.

Quesos variados: queso brie, queso cheddar, queso azul y queso manchego.

Frutas de temporada: uvas e higos.

## Preparación

1. Selección de Quesos: Escoger una variedad de quesos que incluya opciones suaves, semiduras y duras para ofrecer una experiencia diversa. Los quesos de diferentes sabores y texturas complementarán bien el chocolate y las frutas.
2. Preparación de las Frutas: Lavar, secar y cortar las frutas frescas.
3. Armar la Tabla: Colocar los quesos en diferentes áreas de la tabla. Cortar algunos en trozos pequeños y dejar otros enteros .
4. Añadir las frutas de temporada alrededor de los quesos.
5. Agregar los palitos de turrón en la tabla y distribuir  entre los quesos y las frutas.

el Almendro