

Guía de recetas

PARA REDESCUBRIR EL TURRÓN

Marcas Propias
Consum



SEIS RECETAS DE AUTOR

QUE TE ENSEÑARÁN CÓMO DISFRUTAR
DEL TURRÓN CONSUM EN PLATOS INESPERADOS

consum

qué bueno ser

diferente!



BOMBÓN DE QUESO DE CABRA CON NÚCLEO DE TURRÓN DE JIJONA Y COBERTURA DE ANACARDOS

Autora: **Paola Correcher** de [Pasionycharacter.es](https://pasionycharacter.es)

INGREDIENTES

(PARA 18 BOMBONES)

1 rulo
de queso de cabra

1 tableta
de turrón
de Jijona



1 bolsa de
anacardos fritos

1 tarro
de mermelada
de tomate

ELABORACIÓN:

1. Colocamos en un bol el queso de cabra y mezclamos con un tenedor para conseguir una crema de queso. La dejamos reposar 1 hora en el refrigerador.
2. Mezclamos con un tenedor el turrón de jijona en un plato y vamos formando bolitas de 2 gr. Las reservamos en la nevera.
3. Picar los anacardos, no tienen que quedar muy picados.
4. Sacar el queso de la nevera y formar bolas de 15 gr. Ir aplastando en la mano las bolas e ir colocando en el centro las bolitas de turrón y terminar de darle forma esférica.
5. Colocamos en un plato los anacardos picados y colocamos las bolitas de queso, ayudándonos con las manos, vamos haciendo rodar las bolas, hasta conseguir que toda la superficie del queso, quede totalmente cubierta.
6. Dejar reposar en el refrigerador, hasta el momento de servir.

PREPARACIÓN DE LA PRESENTACIÓN:

1. Coloca una cantidad al gusto de mermelada de tomate en cada cucharita de degustación y sitúa encima un bombón.

RECOMENDACIÓN:

Si nos sobran bombones, podemos congelarlos y tenerlos listos para otra ocasión. Solo tendremos que sacarlos del congelador un par de horas antes de que vayamos a servirlos.



* * * *

GUIZO DE PULPO CON TURRÓN DE CHOCOLATE

Autora: Eva Ceballos del **Restaurante del Hotel Swiss Moraira**

* * * *

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

2 patas grandes
de pulpo cocido

4 c/s de aceite
de oliva

1 hoja de laurel

1 copa de brandy

2 cebollas

1 vaso de vino
blanco seco

1/3 de tableta
de turrón
de chocolate

.....

*c/s cucharada sopera

ELABORACIÓN:

1. Pocha la cebolla en el aceite de oliva y añade la hoja de laurel y los 50 ml de brandy.
2. Cuando la cebolla esté pochada añade las patas de pulpo, tapa la olla y deja cocer a fuego medio-bajo unos 7 minutos.
3. Pasado ese tiempo añadir el vino blanco, deja evaporar el alcohol un minuto e incorpora el turrón.
4. Cocer unos 10 minutos y rectifica de sal, si hiciera falta.

* * * *

RECOMENDACIÓN:

Si quieres que te quede una salsa más fina, pásala por un chino o tritúrala hasta conseguir la consistencia deseada.

* * * *



* * * *

CONEJO CON TURRÓN Y SETAS VARIADAS

Autora: Eva Ceballos del **Restaurante del Hotel Swiss Moraira**

* * * *

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

½ conejo
(troceado)

4 c/s de aceite
de oliva

1 cebolla

1 vaso de vino
blanco seco

1 hoja de laurel

1 ½ frascos de
setas variadas

½ tableta
de turrón de crema
de almendras

Pimienta negra

Tomillo fresco

.....
*c/s cucharada sopera

ELABORACIÓN:

1. Salpimienta al gusto, sofríe el conejo. Cuando esté dorado, sácalo y reserva.
2. En el mismo aceite añade la cebolla, el vino y el laurel. Déjalo unos 5 minutos a fuego fuerte.
3. Baja el fuego y añade el conejo, el tomillo y un frasco y medio de setas. No te olvides de tapar la olla para que tome todo el sabor en la carne.
4. Cuando el conejo este tierno incorpora el turrón y deja que se cocine 10 minutos más.
5. Prueba el punto de sal y rectifica, si hiciera falta.

* * * *

RECOMENDACIÓN:

Dora muy bien el conejo para conseguir más sabor en la carne.

* * * *



* * * *

BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA EN ACEITE DE ALMENDRAS Y PASTA DE TURRÓN DE JIJONA

Autor: **Restaurante La Cantera** (Villajoyosa)

* * * *

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

1 lomo de bacalao
de 200 g por persona

4 c/s aceite

¼ tableta
de turrón
de Jijona.



50 g de almendra
cruda.

Almendras
garrapiñadas para
emplatado

Pan blanco

.....
*c/s cucharada sopera

ELABORACIÓN:

1. Pon el aceite de oliva a calentar y fríe las almendras. Cuando esté tibio, sin sacar las almendras, incorpora la pasta de turrón.
2. Pásalo todo por la batidora, tritúralo y déjalo reposar 24 h para que el aceite se aromatice. Recuerda taparlo con film. Tras esto cuele el aceite y reserva la pasta.
3. Calienta el aceite y cuando esté entre 60°C y 80°C coloca el bacalao por la parte de la piel durante dos minutos. Después dale la vuelta y déjalo 10 minutos para sacarle la gelatina.
4. Retira el bacalao y comienza a montar el pil-pil junto a la pasta de turrón que has reservado previamente. Cuando acabes de montarlo, introduce el bacalao para que coja más sabor.
5. Para elaborar la teja, mezcla con la batidora el pan blanco con la pasta de turrón hasta conseguir una masa uniforme. Tras esto coloca la masa entre 2 hojas de papel de horno y con la ayuda de un rodillo extiéndela muy fina. Hornéala durante 10 minutos a 180°C.

PREPARACIÓN DE LA PRESENTACIÓN:

1. Puedes picar la teja para hacer una cama dulce sobre la que colocar el bacalao.

* * * *

RECOMENDACIÓN:

Pil-pil: Consiste en ligar el aceite, en el que se confita el bacalao, con la gelatina que suelta el propio bacalao. La forma tradicional, es haciendo movimientos circulares con la sartén, también lo puedes hacer ayudándote de unas barrillas o de un colador.

* * * *



* * * *

POLLO DE NAVIDAD RELLENO DE TURRÓN DE JIJONA

Autor: **Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante**

* * * *

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

1 pollo mediano

200 g de carne
de pollo picada

200 g de carne
de cerdo picada

50 g de panceta
picada

½ tableta
de turrón
de Jijona



25 g miga de pan

1 huevo

1 vasito de leche

4 ½ manzanas
Golden

20 g de ciruelas

20 g prejones de
albaricoque

25 g de piñones

1 c/s de perejil
picado

2 c/c sal

1 c/c azúcar

2 c/s de aceite
de oliva

Licor (para flamear)

.....
*c/s cucharada sopera

*c/c cucharada café

ELABORACIÓN:

1. Prepara el relleno colocando todas las carnes en un bol, añade la miga de pan remojada en leche, el huevo, el perejil, media manzana troceada, los piñones, las ciruelas, los orejones y el turrón de Jijona desmenuzado. Mézclalo todo y sazónalo.

2. Deshuesa el pollo, salpiméntalo y rellénalo atándolo con un cordel.

3. Sitúalo en una placa de asar con un chorrito de aceite y cocínalo a 180°C los primeros 10 minutos. Tras esto bájalo a 150°C hasta que se termine de cocinar. Ve regándolo con vino blanco durante la cocción para que vaya cogiendo sabor.

4. Para la guarnición, pela y corta las 4 manzanas en octavos, saltéalas con aceite y cuando estén doradas espolvoréalas con el azúcar. Añade el licor y flaméalo con la ayuda de un encendedor. Finalmente termina la cocción en el horno.

5. Quita el cordel del pollo para el emplatado y acompáñalo de la guarnición.

* * * *

RECOMENDACIÓN:

Recoge todos los jugos que haya soltado el pollo, añade un poco más de turrón y trítalo, hasta conseguir una salsa cremosa, con la que podrás acompañar el pollo una vez emplatado.

* * * *



* * * *

VERTICAL DE TURRÓN CON HOJALDRE, SORBETE DE CHOCOLATE Y REDUCCIÓN DE CAFÉ

Autor: **Restaurante la Sirena** (Petrer)

* * * *

INGREDIENTES

(PARA 4 PERSONAS)

1 tableta
de turrón
de Jijona



1 tableta de
turrón crujiente
de chocolate negro.

1 paquete
de láminas
de hojaldre finas

1 tableta
de chocolate
para repostería

1l de agua

1 taza de azúcar

4 c/s de miel

5 c/s de cacao
en polvo

3 tazas
de café

.....

*c/s cucharada sopera

ELABORACIÓN DEL HOJALDRE CON CHOCOLATE:

1. Corta las láminas de hojaldre en forma de 8 triángulos. Espolvórealas con azúcar glass y colócalas en una fuente entre 2 papeles de horno, poniéndole peso encima, puede servir otra bandeja de horno. Con esto evitarás que el hojaldre suba. Hornéalas a 200°C unos 10 minutos.
2. Funde la cobertura de chocolate en el microondas hasta lograr una textura líquida.
3. Pinta las láminas de hojaldre con la cobertura y déjalo enfriar.

ELABORACIÓN DEL SORBETE DE CHOCOLATE:

1. Pon el agua a cocer hasta 85°C, antes de que hierva, y añade el azúcar, dos cucharadas de miel y el cacao.
2. Apaga el fuego, vuélcalo en un recipiente y muévelo hasta que se disuelva.
3. Ponlo en la heladera.

ELABORACIÓN DE LA REDUCCIÓN DE CAFÉ:

1. Pon el café a fuego suave con una cucharada de miel hasta que caramelice levemente.
2. Resérvalo para el emplatado.

PREPARACIÓN DE LA PRESENTACIÓN:

1. Corta el turrón a la medida de los triángulos de hojaldre y sitúalo entre ellos.
2. Colócalos en el plato de servir en vertical sobre unas líneas de la reducción de café y acompáñalo con el sorbete de chocolate.
3. Puedes decorar con turrón de chocolate crujiente rallado por encima.

* * * *

RECOMENDACIÓN:

Puedes sustituir el sorbete de chocolate por helado o mousse de chocolate.

* * * *



* * * *

MARIDAJE DE TURRÓN

COMBINA LOS MEJORES VINOS CON LOS TURRONES CONSUM
PARA POTENCIAR TODO SU SABOR.

* * * *



TURRÓN DE JIJONA

Los cavas que mejor acompañan a los turrones son los semisecos, no los Brut Nature que habitualmente compramos para el brindis. El motivo es que el azúcar que llevan los semisecos es mayor y por tanto armoniza mejor con un turrón dulce. ¡Burbujas que combinan!

El Vino de Licor Dulce de Pedro Ximénez es ideal para combinar con el Turrón de Jijona ya que comparten los aromas de la miel, el tostado de la almendra marcona y las notas de frutos secos. La textura blanda junto a la densidad del Málaga Virgen se complementan y potencian. ¡Para adictos al dulce!



TURRÓN DE ALICANTE

Los toques de frutos secos, bollería y amabilidad en boca de **Moët Chandon Brut Imperial** potencian los aromas y sabores del turrón duro por excelencia. ¡El champagne nos aporta frescura!

Si por el contrario, queremos potenciar la parte dulce, los tostados de los frutos secos, la fruta madura y los toques a miel, un vino tradicional e histórico como es **Cruz Conde** es el indicado. 10 años de crianza media lo hacen un vino muy especial. ¡Recomendado para los amantes de la intensidad!



TURRÓN DE CHOCOLATE.

Chocolate y Pedro Ximénez siempre es una combinación ganadora. El **Pedro Ximénez Cruz Conde** es uno de los vinos más exuberantes por su sabor dulce y aromas de pasas, higos, miel, tostados de la madera y notas de cacao que se funden perfectamente con el chocolate.

Por otro lado el **Oporto de Osborne** es ligeramente dulce y mantiene notas de frutos rojos que resultan un contrapunto ideal al chocolate. Su fruta roja confitada, notas de maderas viejas y una buena acidez le hace ser una apuesta perfecta para combinar con el turrón de chocolate.

* * * *

***ESTAS RECETAS
HAN SIDO POSIBLES GRACIAS A:***

* * * *

Bombón de queso de cabra con núcleo de turrón de Jijona y cobertura de anacardos.

Autora: **Paola Correcher** de Pasionycharacter.es

Guiso de pulpo con turrón de chocolate

Autora: Eva Ceballos del **Restaurante del Hotel Swiss Moraira**

Conejo con turrón y setas variadas

Autora: Eva Ceballos del **Restaurante del Hotel Swiss Moraira**

Bacalao confitado a baja temperatura en aceite de almendras y pasta de turrón

Autor: **Restaurante La Cantera** (Villajoyosa)

Pollo de Navidad Relleno de Turrón de Jijona

Autor: **Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante**

Vertical de Turrón con Hojaldres, sorbete de chocolate y reducción de café

Autor: **Restaurante la Sirena** (Petrer)

Marcas Propias
Consum
PENSADAS PARA TI,
CREADAS CONTIGO

Con la colaboración del Consejo Regulador de Jijona
y turrón de Alicante.