

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:59
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salchich%c3%b3n-de-nuez-de-mi-amigo-venancio.html>

Salchichón de nuez de mi amigo Venancio

INGREDIENTES

300 grs., de nueces peladas
350 grs., de dátiles
1 tazón de azúcar
1 trozo de canela en caña
2 cucharadas de coñac
azúcar glasé.

PREPARACIÓN

En un cazo se pone el azúcar con un tazón de agua y la canela atada con un hilo (para no perderla y sacarla posteriormente).

Se acerca al fuego y se deja hervir hasta lograr un almíbar a punto de hebra; en ese momento se agregan los dátiles sin pepita y se dejan cocer en el almíbar hasta lograr como una mermelada, removiéndolo con cuchara de madera para que no se quemé.

En el momento en que los dátiles estén bien mezclados se agregan las nueces y se sigue hirviendo sin dejar de removerlo hasta que forme una bola.

Seguidamente se añaden las dos cucharadas de coñac, se remueve para mezclarlo quitando la caña de canela.

Se espolvorea un paño con azúcar glasé y se pone sobre él todo el preparado del cazo, extendiéndolo con ayuda de una cuchara; se envuelve para darle forma de salchichón. Se aprietan bien los extremos y se ata con un hilo; se coloca en sitio fresco o nevera hasta que quede completamente frío y duro.

Bien duro se retira del paño, se le cortan los extremos para darle buena forma y se corta en rodajas muy finas, lo mismo que se parte el salchichón. Se sirve.