

TURRÓN A LA PIEDRA

Ingredientes:

- 270 gr. de almendra tostada
- 200 gr. de azúcar
- un trozo pequeño de piel de limón (sólo la parte amarilla)
- canela

Es necesario además un envase rectangular de madera (que dará forma al turrón), o, en su defecto, un recipiente de plástico. El envase estará forrado con papel parafinado, a fin de poder extraer el turrón con facilidad.

Preparación:

Ponga el azúcar en el vaso y glasee. Añada la corteza de limón y pulverizar. Añada la almendra tostada y pulverice a velocidad 6 hasta que se pegue a las paredes y se oiga un ruido como de “vacío”.

Pare el Thermomix y baje el contenido con la espátula.

Repita esta operación hasta que al coger la mezcla con dos dedos quede apelmazada (suelen ser necesario 5 ó 6 veces). (la mezcla adquiere un color más oscuro debido al aceite que suelta la almendra).

Ponga la mezcla en el recipiente de madera y apriete con una cuchara para compactar y dar forma al turrón.

Nota:

El nombre de esta variedad de turrón le viene por la manera en que tradicionalmente se trituraban las almendras en Jijona (con una piedra). El sabor de este turrón es similar al denominado “Turrón de Jijona” (es decir, el blando, ya que la variedad “Turrón de Alicante”, también elaborada en Jijona, es conocida como “el duro”)