

# TURRÓN SALADO *de* FARINATO Y CHOCOLATE *con* SALTEADO AGRIDULCE *de* ALBARICOQUES y PASAS

LUIS MIGUEL MACÍAS MARTÍN  
HOTEL REGIO  
Santa Marta de Tormes. Salamanca

Tiempo de elaboración:  
40' más enfriamiento



## Ingredientes

Leche 200 gr. / Cobertura al 72% 170 gr. / Cardamomo 6 gr. / Pimienta negra molida 2 gr. / Farinato de Ciudad Rodrigo 500 gr. / Albaricoques 200 gr. / Pasas 100 gr. / Miel 70 gr. / Chalota picada 40 gr. / Vinagre de manzana 30 gr. / Zumo de naranja 30 gr. / Sal y pimienta recién molida / Pan congelado un bollito / Vinagre de frambuesa un chorrito

## Elaboración

**Ganache y montaje del turrón:** Hervir la leche con el cardamomo y la pimienta. Dejar infusionar 3 ó 4 minutos y emulsionar con la cobertura. Comprobar que se alcancen los 35º/40ºC. Pasar por el chino e incorporar 150 gr. de farinato y pasar por Thermomix para obtener una textura muy fina y brillante. A continuación, incorporar el farinato restante cortado en trozos cuadrados no muy grandes y muy fríos. Mezclar el conjunto levemente y verter en un molde de unos 5 cm. de altura previamente forrado de papel film, cubrir con papel film y dejar enfriar unas 6 a 8 h. antes de servir.

**Agridulce:** Dorar las chalotas en aceite de oliva; cuando hayan cogido color, añadir la miel y dejar que hierva muy ligeramente. Desglasar con el zumo de

naranja y el vinagre. En una sartén, rostar los albaricoques y las pasas con la reducción hasta que la mezcla tenga una consistencia de almíbar, desglasar con un hilo de vinagre de manzana y salpimentar.

**Crujiente de pan:** Cortar unas rebanadas de pan congelado muy finas en el cortafiambres, ponerlas sobre un silpat, mojar un poco con vinagre de frambuesa y secar en el horno hasta que estén doradas.

## Presentación

Cortar porciones de 1,5 cm. de grosor aproximadamente con un cuchillo templado; poner dos porciones de turrón en un plato verticalmente, y pegado a ellos colocar unos trozos de crujiente de pan. Por último, poner un poco de agridulce rodeando el turrón.