# Turrón de alubias con morcilla y cítricos

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Cítricos

**Yemas**: 2 Unidades
**Naranja**: 1 Unidad
**Pomelo**: 1 Unidad
**Aceite**: 2 cdita.

### Morcilla con manzana

**Cebolla caramelizada**: 1 Unidad
**Manzana verde**: 1 Unidad
**Morcilla**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

### Turrón de alubias

**Caldo de alubias reservado**:
**Jengibre en polvo**: 1 cdita.
**Alubias cocidas**: 1 Taza
**Sal**: A gusto
**Agar agar**: 40 g
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

### Varios

**Perejil picado**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Turrón de alubias

- Cocine las alubias hasta que estén tiernas.
- Cuele y reserve el caldo.

- Mezcle una taza del caldo junto con el *agar agar* hasta que se disuelva, luego vierta sobre el resto del caldo y lleve a fuego mínimo, deje *hervir* durante 2 minutos
- Condimente con sal y polvo de *jengibre*
- Forre con papel *manteca* un molde rectangular , coloque en la base las alubias y luego el caldo
- Deje enfriar y reserve en la heladera hasta que se solidifique.
- Retire y desmolde
- En una sartén con aceite de oliva dore la terrina unos segundos, retire y lleve al horno mínimo durante 5 minutos.

## Morcilla con manzana

- Retire la piel de la **morcilla** y píquela groseramente
- Luego mezcle junto con la *cebolla* caramelizada y pique nuevamente
- Coloque en una sartén a fuego mínimo con aceite de oliva y mezcle.
- Pele y pique la *manzana*
- Agréguela luego al sartén y mezcle.

## Cítricos

- Pele la *naranja* y el *pomelo*.
- Corte en gajos y luego cada gajo por la mitad.
- Cocine las yemas con vapor por separado
- Añada una cucharadita de aceite a cada una.

## Armado

- En un plato coloque el turrón en el centro y sobre este la *morcilla*.
- Añada la *naranja* y el *pomelo* intercalando los gajos, por ultimo las yemas.

## Presentación

- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/turron-de-alubias-con-morcilla-y-citricos**