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