

# Turrón de piñones, moras y naranjas con salsa de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Base

Azucar morena: 3 cdas.

Galletas de manteca: 200 g

### Bebida sugerida

Vino Malbec:

### Naranjas caramelizadas

Naranjas: 2 Unidades

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

### Relleno

Manteca pomada: 1 Taza

Azucar morena: 1 Taza

Moras: 1 Taza

Piel de naranja: 1 Unidad

Piñones de araucaria: 1 Taza

### Royal

Yemas de huevo: 4 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Leche: 1 Taza

Licor de naranja: 50 cc

Crema de leche: 1 Taza

### Salsa de dulce de leche

Azucar: 100 grs.

**Glucosa:** 1/2 cda.

**Ron:** 50 cc

**Leche:** 1/4 Taza

**Dulce de leche:** 100 grs.

**Agua:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Base

- Procese las galletas hasta reducir las a polvo.
- Pase a un bowl y mezcle con el azúcar.
- Colóquela dentro de un molde con base desmontable para tartas y aplástela para que quede compacta.

### Relleno

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee los piñones durante 1 hora, luego escurra bien, pele y procese.
- Pique finamente la piel de la *naranja*.
- En un bowl mezcle los piñones, la *manteca*, los piñones y el azúcar hasta formar una pasta maleable.
- Incorpore la piel de naranjas, las moras y mezcle con cuidado.
- Coloque la pasta en el molde con la base y extienda con una cuchara hasta que quede lisa y uniforme.

### Royal

- Mezcle las yemas de *huevo*, la *crema*, la leche, el *licor* y el azúcar.
- Vierta la mezcla, en el molde y lleve al horno precalentado a 180° C durante 40 minutos o hasta que haya cuajado la *crema* y logre un dorado parejo.
- Deje enfriar antes de servir.

### Naranjas caramelizadas

- Corte las naranjas en rodajas finas, espolvoree con azúcar impalpable y queme con un soplete de cocina hasta caramelizar.

### Salsa de dulce de leche

- En una *cacerola* disponga el azúcar, la glucosa, el agua y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Agregue el *ron*, el dulce de leche, la leche y mezcle hasta que se disuelva.
- Pase a través de un *tamiz*.

### Presentación

- En el centro de un plato sirva unas rodajas de *naranja* caramelizada y encima una porción de torta, rocíe con la salsa y decore con hilos de caramelo

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/turron-de-pinones-moras-y-naranjas-con-salsa-de-dulce-de-leche>