



Turrón Crujiente de Chocolate y Ajo Castaño.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
6-8



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
60 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
CASTAÑO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Castaño
- 125 gr Chocolate Puro
- 125 gr Chocolate con Leche
- 50 gr de Arroz Inflado

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo, los laminamos y los picamos en daditos muy pequeños.
2. Cortaremos el Chocolate en trozos, para que sea más fácil deshacerlo.
3. Ahora vamos a fundir el chocolate al Baño María, por lo que haremos este proceso con cada variedad de chocolate. Llenaremos una cazuela con agua a menos de la mitad y la pondremos a fuego medio, pero que no hierva. Dentro de la cazuela colocaremos un bol de cristal o metal, que esté en contacto con el agua, pero que el agua no pueda entrar dentro de él.
4. Añadimos el Chocolate y lo vamos moviendo con una espátula, para que coja textura y no se pegue.
5. Cuando esté completamente derretido, añadiremos el Ajo y el Arroz Inflado. Removemos bien para que se reparta por igual en todo el Chocolate.

TERMINADO DEL PLATO:

6. Una vez tengamos la mezcla, retiraremos el bol de la cazuela y rellenaremos los moldes con ella. Dejaremos enfriar durante 30 minutos aproximadamente en la nevera, hasta que esté duro, y desmoldaremos.
7. Podemos presentar nuestro Turrón en una bandeja, en una cesta navideña o envuelto con papel alimentario.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Si nos gusta el Chocolate aromatizado, podemos añadir unas pocas gotas de licor de Mora, Manzana, Melocotón,... a la mezcla.
- Para encontrar más texturas en boca, podemos añadir pasas, frutos secos en trocitos pequeños,... junto con el Arroz Inflado. De este modo, añadiremos sabor y textura al Turrón.
- Es un postre que podemos amoldar a nuestro gusto, utilizando la variedad de Chocolate que más nos guste.