

## **Helado de turrón**

**Escrito por Paloma -  
Jueves, abril 09, 2015**

No sé si todavía tenéis restos de las Navidades en algún armario... Sí, aunque hayan pasado 5 meses. Estoy segura de que nos sorprenderíamos si supiéramos cuánta gente tiene todavía cajas de turrón en los armarios y alacenas, que no se consumieron entonces!

Eso mismo me pasó a mí. ¿Por qué cuando te regalan una caja de Navidad en el trabajo, siempre lleva montones de cajas de turrón? (Bueno, lo de las cajas de Navidad en el trabajo es un decir... que eso era antes, porque ahora quien tiene trabajo ya da las gracias sin que le regalen nada.. y es que tampoco se hacen hoy en día demasiados extras con la excusa de la crisis). También está la típica visita que siempre trae turrón! Siempre cae alguien con turrón... Nosotros casi no comemos, la verdad es que nos empalaga y terminamos por regalarlo a alguien o almacenarlo en un rincón.

Y pasadas las fechas aún nos apetece menos, ¿verdad?. Es como si se hubiera pasado el momento... pero quizá caduquen antes de las próximas fiestas y se echen a perder. Así que podemos aprovecharlo cara al buen tiempo que está empezando a llegar. ¿Cómo? Muy fácil:

En este caso, vamos a usar el turrón blando que asoma por allá... Vamos a convertirlo en un helado muy apetecible. Una vez hecho, podemos servirlo en bola, tal cual, o podemos meterlo en un molde rectangular y una vez congelado, ir cortando tacos y aprisionando entre dos galletas, tipo sándwich, que es otra buena opción para degustarlo. Así es como yo lo hice y así lo podéis ver en la foto.

Espero que esta receta os endulce la vida, alivie vuestros estantes y seduzca vuestros bolsillos! ;)

## **Receta Helado de turrón**

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 15 raciones)

1 pastilla de turrón blando de Xixona  
400 g de leche  
4 yemas de huevo  
6 almendras crudas laminadas sin piel (opcional)

Preparación

Separamos las claras de las yemas de los huevos y reservamos las claras en el frigo.

Trituramos el turrón y lo mezclamos con las yemas en una cacerola.

En un cazo aparte, calentamos la leche y antes de que empiece a hervir, la retiramos y añadimos a la mezcla anterior poco a poco y sin dejar de remover.

Llevamos al fuego y continuamos removiendo todo el conjunto durante un rato, pero cuidando de que no alcance el punto de ebullición. Retiramos y dejamos enfriar.

Metemos al congelador. Mientras se solidifica, batimos las claras reservadas a punto de nieve. Sacamos el preparado de leche y turrón del congelador comprobando que haya empezado a endurecerse y mezclamos con las claras.

Volvemos introducir al congelador hasta que tenga una mayor consistencia de helado, si lo creemos necesario.

Para decorar (si servimos en bola), espolvoreamos con almendras por encima.

## **Receta Helado de turrón**

Adaptación a Thermomix

10 min + 2 horas de espera aprox

Ingredientes (para 15 raciones)

1 pastilla de turrón blando de Xixona  
400 g de leche  
4 yemas de huevo  
6 almendras crudas sin piel y picadas, para decorar (opcional)

Preparación

- 1.- Separamos las claras de las yemas de los huevos y reservamos las claras en el frigo.
- 2.- Introducimos la pastilla de turrón troceada, las yemas y la leche en el vaso y programamos **7 min/80°C/vel 4**.
- 3.- Sacamos del vaso en un recipiente o molde y dejamos enfriar. Una vez haya perdido el calor, metemos la mezcla al congelador.
- 4.- Mientras se solidifica, batimos las claras reservadas a punto de nieve poniendo **la mariposa sobre las cuchillas** e introduciendo en el vaso limpio y seco las claras reservadas y programando **vel 3 1/2, sin tiempo**, hasta que veamos que están montadas.
- 5.- Sacamos el preparado de leche y turrón del congelador comprobando que haya empezado a endurecerse y mezclamos con las claras. Para ello, sin quitar la mariposa, introducimos en el vaso y batimos **15 seg/vel 3**.
- 6.- Servimos, decorando con la almendra picada.

**Nota:** Podemos guardar en congelador varios días. Para consumir, habrá que sacarlo unos 20 minutos antes, a fin de poderlo manipular, pero como es muy graso, podremos hacerlo sin dificultad.

**Consulta el artículo de "Nutrición y salud": [Grasas](#)**

---

PDF generado por  
Kalin's PDF Creation Station