

Nueces rellenas, de Alcoy

Escrito por Paloma -

Lunes, enero 04, 2016



Una de las primeras recetas que publiqué a los pocos meses de abrir este blog, fueron las **nueces rellenas**, una receta tradicional de la zona donde yo nací, que mis abuelas preparaban cada Navidad para endulzar todas las sobremesas familiares, y que fijaron en mi memoria momentos irrepetibles.

Cuando las publiqué, lo hice en versión “[para singles](#)“, con motivo de otro tipo de celebración más íntima, que no requería hacer una bandeja de cuarenta nueces, que son las que en este caso vamos a preparar. En aquel entonces, prometí que en fiestas navideñas (que es cuando más gente nos reunimos alrededor de las mesas) daría las medidas para elaborar una cantidad que cundiera.

Acabamos de empezar el año y todavía no había publicado una sola **receta de dulces**... Pero el mejor momento para hacerlo es ahora, puesto que la [festividad de Los Reyes Magos](#) se aproxima. Así que he rescatado aquella promesa y os escribo las **nueces rellenas de Alcoy** para una buena cantidad.

En tres días, los tres Reyes de Oriente inundarán con sus paquetes todos los árboles de Navidad, chimeneas, dormitorios o salones de todos los hogares del mundo (si Papá Noel les ha dejado espacio)... Y buscarán algún bocadito dulce para ayudarles a recuperar fuerzas durante el reparto nocturno de regalos.

No sé en qué momento vienen y se van, pero sí sé que si pides algo con fuerza, desde el corazón, alguien en algún lugar *inespacial* lo escucha y por fin en algún momento tu regalo más esperado llega.

Cierra los ojos, siente tu deseo palpar dentro de ti, como si tuviera vida propia, y lánzalo mentalmente fuera de ti, hacia el “espacio”, con todo el amor con que seas capaz de arrojárselo... Luego, cómete una nuez rellena y confía: tu regalo está ya de camino.

FELICES REYES!!

Receta Nueces rellenas, de Alcoy

Según la forma tradicional

Ingredientes

½ kg de pasta de boniato asado

¼ [almendra](#) rallada sin piel

150 g de azúcar blanquilla

1 cucharada sopera de canela

2 ó 3 yemas de huevo

200 g de [nueces](#) rotas en trocitos

Ingredientes necesarios para la cobertura: [carada](#)

Preparación

Cocemos el boniato al horno. Cuando esté, quitamos la piel y pesamos hasta que tengamos ½ kilo. Ponemos entonces en un recipiente para cocer, chafamos con un tenedor y agregamos la almendra rallada, el azúcar, la canela y las yemas de huevo.


Ponemos un rato al fuego lento, removiendo para unirlo.

Sacamos del fuego, dejamos enfriar y formamos bolitas. Rebozamos con las nueces troceadas.

Para terminar, volvemos a rebozar las bolitas, esta vez con [carada](#). Para decorar, podemos poner un trozo de nuez más grande como remate de la bola. Conservar en el frigorífico.

Receta Nueces rellenas, de Alcoy

Adaptación a Thermomix

 45 min

Ingredientes (para unas 40 nueces)

1 l de agua para vapor
½ kg de pasta de boniato asado
¼ [almendra](#) rallada sin piel
150 g de azúcar blanquilla
1 cucharada sopera de canela
2 ó 3 yemas de huevo
200 g de [nueces](#) rotas en trocitos
Ingredientes necesarios para la cobertura: [carada](#)

Preparación

- 1.- Ponemos 1 litro de agua en el vaso, pelamos el boniato y cortamos en rodajas de unos 3 cm. Disponemos las rodajas en la bandeja del Varoma y lo colocamos en su posición. Programamos **30 min/Varoma/vel cuchara**. Dejamos enfriar.
- 2.- Vaciamos el vaso e introducimos dentro el boniato cocido, programamos **5 seg/vel 6**. Bajamos los restos de las paredes del vaso con la espátula.
- 3.- Agregamos la almendra, el azúcar, la canela y las yemas de huevo y programamos **3 min/60°/vel 3**. Vaciamos el contenido del vaso en un bol y dejamos enfriar un poco.
- 4.- Formamos bolitas ayudándonos de dos cucharas, o con las manos bien limpias y las rebozamos con las nueces. Acabamos de darles forma con las manos. Reservamos.
- 5.- Limpiamos el vaso y preparamos la [carada](#).
- 6.- Finalmente, rebozamos de nuevo las bolitas de boniato y nueces por la carada y disponemos definitivamente donde vayamos a servir. Para decorar, podemos poner un trozo de nuez más grande como remate de la bola. Dejamos reposar hasta que se seque la carada. Conservar en el frigorífico.

Nota: Si tenemos las nueces peladas pero sin romper, podemos picarlas con la Thermomix antes de empezar la receta. Para ello, las pondremos en el vaso y programaremos **2 seg/vel 5**.

También te puede interesar:

Rodaballo en papillote

Sepia con mayonesa

Pastas de té

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station