



CROQUETAS DE TURRÓN CON CREMA DE BONIATO

Ingredientes (para 10 unidades):

- 150 ml nata líquida
- 60 g turrón de Jijona
- 2,5 g gelatina en hojas
- 100 g pan de leche
- 15 g azúcar

Para la crema de boniato

- 1 boniato
- Azúcar (la mitad del peso neto del boniato)
- 1 cucharada de miel de flores

Para el acabado

- C.s. almendra tostada fileteada
- C.s. galletas digestive
- C.s. harina

Elaboración:

1. Para la crema de boniato asarlo entero en el horno o en el microondas, pelarlo y cortarlo en trozos.
2. Colocar el boniato en un cazo al fuego y añadir la mitad de su peso neto en azúcar y 1 cucharada de miel.
3. Mantener a fuego bajo unos 5 minutos hasta que esté compotado y triturar con túrmix hasta conseguir un puré denso pero liso y homogéneo.
4. Hidratar las hojas de gelatina durante 10 minutos en agua fría.
5. En un cazo al fuego calentar la nata líquida con el azúcar.
6. Añadir los panes de leche troceados y cocinar unos minutos a fuego mínimo hasta que el conjunto empiece a hervir.



7. Retirar del fuego, añadir el turrón y triturar completamente.
 8. Incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas, escurridas y fundidas en el microondas.
 9. Mezclar en caliente para que la gelatina se reparta de manera uniforme.
 10. Verter la masa en una fuente/bol y tapar a piel con film para que no forme costra.
 11. Dejar enfriar a temperatura ambiente y reservar en la nevera 12 horas.
 12. Pasado ese tiempo hacer bolas del mismo tamaño (con una cuchara para helados o una cuchara sopera) y darles la forma deseada.
 13. Pasar las croquetas por harina, huevo y galleta maría triturada.
 14. Freír en abundante aceite caliente por tandas controlando la temperatura del aceite para que no se quemen ni queden grasientas.
 15. Escurrir sobre papel absorbente y colocar encima la crema de boniato y unas almendras tostadas fileteadas.
- * Se pueden pasar las croquetas una segunda vez por huevo y galleta maría en polvo.*
- * Se debe escurrir el exceso de huevo y de harina en el empanado, antes de pasarlas por la galleta triturada.*
- * Las galletas pueden triturarse con un robot, un procesador, un molinillo o con el rodillo dentro de una bolsa con cierre hermético.*