

# Turrón de Jijona (versión mejorada)

Adaptación de : [juanbarrios.com](http://juanbarrios.com)

## Ingredientes:

- almendras crudas sin sal 200 gramos
- miel 230 g
- Una clara de huevo
- Rayadura de limón

## Procedimiento:

- Coloque en un sartén, ó en el horno, o la freidora de aire las almendras con un poquito de aceite de oliva y dórelas no las queme. (170° - 5 minutos) luego páselas por el procesador (picadora) hasta que queden perfectamente molidas (molido fino).
- Utilizando la batidora prepare un “merengue” batiendo la clara de huevo hasta punto de nieve. Una vez que tenga textura firme déjela para mezclarla con el punto siguiente.
- En una olla coloque la miel a fuego **bajo** (para que no se queme) hasta que se vaya volviendo líquida, seguidamente agregue la ralladura de limón. No lo recaliente porque se quema el azúcar. Este proceso puede durar en total unos 5 a 7 minutos. Luego retirelo del fuego.
- Agregue a la mezcla de miel y azúcar un 50% de la clara batida, hasta que se deshaga completamente y luego incorpore el 50% restante. El color empezará a volverse blanco.
- Vuelva a colocar la olla en la cocina (fuego bajo volumen 6) y continúe removiendo.
- Agregue las almendras picadas **muy poco a poco** a la mezcla, ayúdese de una cuchara de madera, y hasta que la totalidad mezcla este homogénea.
- La mezcla comenzará a ponerse más oscura y empezará a separarse de la olla formando una masa cada vez más dura e independiente de la olla.
- Luego colóquela en un molde de aluminio, poco profundo preferiblemente rectangular, trate de aplanarlo en la parte superior, colóquese papel de cocina encima.
- Deje reposar por 10 minutos mientras se enfría.
- Coloque en el refrigerador por al menos 24 horas.

