Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON ALMENDRAS DON JAIME

Almendras Caramelizadas con Miel, Romero y Sal Marina

Una receta gourmet, simple y elegante, pensada para destacar el sabor y el crocante de las almendras seleccionadas de origen Mendoza.



Ingredientes (4 a 6 porciones)

- 250 g de almendras seleccionadas de Mendoza Don Jaime
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharada de azúcar rubia
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 ramita de romero fresco
- ½ cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de canela
- Ralladura fina de ½ naranja
- Pimienta negra recién molida (opcional)

Preparación

1. Tostar las almendras. Colocá las almendras en una sartén amplia, sin aceite, y tostalas a fuego medio durante 4-5 minutos, moviéndolas constantemente. Cuando comiencen a desprender su aroma, retiralas y reservá.

2. Preparar el glaseado. En la misma sartén agregá la miel, el azúcar rubia, el aceite de oliva, la canela y las hojas de romero. Cociná a fuego bajo durante 1-2 minutos.

3. Incorporar las almendras. Volvé a colocar las almendras en la sartén y mezclá hasta que queden completamente cubiertas por el glaseado. Agregá la ralladura de naranja y una pequeña cantidad de pimienta negra.

4. El toque gourmet. Extendé las almendras sobre una placa con papel manteca, separándolas para que no queden amontonadas. Espolvoreá inmediatamente con sal marina. Dejá enfriar completamente: al enfriarse, el glaseado quedará crocante y brillante.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas