



## Turrón de Xixona todo el año

La asociación XICS Torroners Xixonencs de Catalunya impulsa una campaña para desestacionalizar el consumo del producto a través de las recetas de Josep Esturi y Rafel Muria.

Hay productos fuertemente vinculados a las costumbres y tradiciones, incluso a las estaciones. Entre ellos, quizá el más paradigmático sea el turrón, asociado de forma casi exclusiva a las fiestas navideñas. Para velar por su calidad y autenticidad existe desde 2017 una pequeña asociación denominada XICS, Torroners Xixonencs de Catalunya, que ahora además se ha propuesto como objetivo extender el consumo del turrón de Xixona al resto del año. Para ello cuentan con la colaboración de dos jóvenes pero reconocidos profesionales, como Rafel Muria, el chef del restaurante Quatre Molins (Cornudella – Tarragona), y Josep Esturi, chef pastelero y formador del restaurante Hofmann (Barcelona). Ambos han creado sendas recetas que ejemplifican lo interesante que resulta, desde un punto de vista gastronómico, incluir el turrón de Xixona como ingrediente y sabor dentro de una un plato de cocina o de un postre.

XICS, Torroners Xixonencs de Catalunya, como su nombre indica, está formado por una docena de turroneiros catalanes, de tercera y cuarta generación, originarios de la cuna del turrón, Xixona (Alicante), donde mantienen sus raíces y vínculos familiares. La asociación trabaja para mantener las recetas ancestrales, los procesos tradicionales y el máximo respeto a los productores y al territorio. En esta línea, los estatutos de esta entidad marcan por ejemplo que el turrón de Xixona o blando debe contener como mínimo un 65% de almendra tostada de procedencia nacional, y un 15% de miel monofloral. En esta campaña de desestacionalización del consumo de turrón de calidad, los XICS atienden además a otros valores y tendencias muy de actualidad como la denominada cocina de aprovechamiento, que intenta reducir al máximo los desperdicios alimentarios. En este contexto, el turrón es perfectamente aprovechable, como veremos a continuación, para integrarse en creaciones culinarias como el Pastelito de Josep Esturi o el Foie con higos, cebolla y gazpacho de turrón de Rafel Muria.



### XICS Torroners de Catalunya

Planelles Donat  
 Sirvent 1926  
 Juan Verdú Sirvent  
 A.Mira Monerris  
 Torroneria Saul  
 Antonio Plá Ferrándiz  
 Vda. de Vicent Asensi  
 José Sirvent Garrigós  
 Els Xixonecs  
 Xixovic  
 García Sirvent

La idea era buscar un ingrediente que acompañara al turrón en el plato. A veces, los alimentos grasos necesitan un mismo ingrediente graso para resaltar. Por eso opté por el foie. A partir de ahí necesitábamos un toque fresco, que lo encontramos en los higos, y uno ácido, protagonizado por la cebolla de Figueras escabechada.



Rafel Muria

**Gazpacho de turrón de Xixona**

- 100 g turrón de Xixona
- 60 ml agua
- 15 ml vinagre
- sal
- pimienta de Espelette

Triturar todos los ingredientes y rectificar de sal y de textura si es necesario.

**Mermelada de higo y haba tonka**

- 15 piezas de higo cortadas a la mitad
- haba tonka
- sal
- vinagre de Jerez

Confitar muy suavemente los higos hasta conseguir una textura de mermelada, añadir el haba tonka rallada, la sal y el vinagre hasta obtener el sabor deseado.

**Cebolla en escabeche**

Cortar la cebolla bien fina y escabecharla a fuego muy fuerte con un poco de aceite de oliva virgen extra. Añadir sal, vinagre de Jerez y un punto de vino rancio.



Foie "pôele" con mermelada de higos, cebolla en escabeche y gazpacho de turrón de Xixona

El elemento principal del postre debía ser lógicamente el turrón de Xixona, y debían destacar sus dos ingredientes fundamentales, la almendra marcona y la miel. Y la idea era encontrar una receta rica, rápida y sencilla de preparar, para poder disfrutar del turrón durante todo el año. El helado de crema agria aporta frescor al conjunto del postre, mientras que el albaricoque pochado nos trae un interesante dulzor natural.



Josep Esturi

#### Pastisset de turrón de Xixona

220	g	huevos
240	g	turrón de Xixona
20	g	miel
90	g	mantequilla
20	g	harina de arroz

Montar los huevos con el batidor de varillas.  
Calentar ligeramente el turrón con la mantequilla y la miel a fuego lento hasta obtener una masa líquida.  
Con la ayuda de una lengua, incorporar el turrón líquido al huevo montado.  
A continuación añadir la harina de arroz con la ayuda de un tamiz pequeño.  
Repartir 80 g de masa en moldes previamente untados con mantequilla y forrados con papel de horno.  
Poner encima una capa de almendras laminadas y bien colocadas.  
Congelar y dejar reposar 24 horas.  
Cocer en horno a 200°C durante 5 minutos. Nos interesa que el exterior esté cocido pero que el interior se mantenga líquido.  
Completar el postre con albaricoque al horno, un helado de nata agria, una galleta crujiente de almendra y unas almendras garrapiñadas.



Pastelito de turrón de Xixona