KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Cuscussó de Menorca

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 6/8 personas.

Ingredientes

500 g pan blanco seco
250 g Almendras molidas
250 g Azúcar
200 g Miel de azahar
150 g Mantequilla
2 cda Pasas sultanas
100 g Almendras
6 ud. Albaricoques secos
3 ud. Higos conservados en brandy
1 ud. Limón natural
1 ud. Naranja natural
Canela
Agua

Preparación

Llevar a ebullición 1 vaso pequeño de agua con el azúcar. Con un cuchillo pequeño y afilado, pelar la piel superior de la naranja y el limón en tiras finas, añadir aproximadamente la mitad de cada una al agua de azúcar hirviendo.

Añadir el zumo de la naranja exprimida y cocer la infusión a fuego lento durante unos 5 minutos.

Bajar el fuego y picar la mantequilla, los albaricoques, las almendras y las pasas. Romper el pan en trozos pequeños. Añadir al caldo de cítricos. Aplastar el pan ligeramente ablandado con una cuchara de madera.

Cortar el higo en trozos pequeños y añadirlo a la mezcla de pan. Probar y sazonar con limón si es necesario.

Ahora, añadir las almendras. Seguir mezclando a fuego lento hasta que se forme una masa similar al mazapán.

Verter en un molde plano, dejar enfriar y guardar en el frigorífico de 3 a 4 horas.

Servir cortado en cuadraditos, posiblemente con un coulis de frutas o un poco de nata montada.