



Además de Fiesta, familia, religión, tiempo libre y adornos, la Navidad es sinónimo de gastronomía y, en ella, el concepto tradición es el protagonista. Se repiten comidas año tras año, con la misma receta que ya hacían nuestros abuelos, las doce uvas, un poco de cava y... por supuesto, el turrón. Ese dulce que, junto a otros dulces, sólo degustamos en Navidad.

La THERMOMIX® como nueva tecnología no es incompatible, sino más bien complementaria para la elaboración de este manjar.

Contamos con una larga historia de este dulce que es el turrón. Los dos tipos más demandados son los conocidos popularmente como turrón duro y turrón blando, ambos con base de almendra y cada uno con un sabor muy especial.

Para los mas golosos o para los amantes de la repostería Navideña, aquí os ofrezco unas recetas del Taller de DULCES Y TURRONES, para que estas Navidades sepan todavía mejor. Los dulces son uno de los “pecados” de las Fiestas Navideñas. El Roscón de Reyes es uno de los imprescindibles entre los postres de las Navidades. (Tu Navidad-Gastronomía de F. Garrido).

Pincha con un CLIC sobre el título de la receta que elijas y podrás ver todos los Ingredientes que necesitas y así planear los preparativos para esta buena cena o comida

Navideña, y Elaboración/Presentación de unos platos atractivos, que serán el deleite de tus familiares e invitados.

- GALLETAS DE NAVIDAD
- MARQUESAS
- PASTA DE ALMENDRA
- SALCHICHÓN DE CHOCOLATE
- TURRÓN DE CHOCOLATE Y NARANJA
- ROSCON DE REYES
- LINGOTE DE CHOCOLATE
- TARTA DE TURRON DE JIJONA
- COCTEL DE AÑO NUEVO
- TRONCO DE NAVIDAD