

# RECETAS

CON ALMENDRA DE  
LA RAYA SALMANTINA





# Índice

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS .....	4
EMPANADILLAS DE ALMENDRA .....	5
LECHE DE ALMENDRAS .....	6
LECHE FRITA DE ALMENDRAS .....	7
MANTEQUILLA DE ALMENDRAS .....	8
NEVADITOS .....	9
PASTAS DE ALMENDRAS .....	10
PERRUNILLAS .....	11
POLVORONES .....	12
QUESO DE ALMENDRAS .....	13
REPELAOS .....	14
ROSCA DE PIÑONATE .....	15
TARTA CRUSIENTE DE ALMENDRAS .....	16
TEJAS DE ALMENDRAS .....	17
TURRÓN DE GUIRLACHE .....	18

En la frontera salmantina existe una cultura vinculada al almendro y con una rica gastronomía de la almendra. Por este motivo, la Diputación de Salamanca, la Asociación para el Desarrollo de la Comarca de Ciudad Rodrigo (ADECO-CIR) y la Asociación para el Desarrollo de la Zona Oeste de Salamanca (ADEZOS) hemos realizado esta recopilación de "Recetas con almendras de la Raya Salmantina" que pretende poner en valor esa manera de hacer culinaria, tanto tradicional como actual, cuya protagonista principal sea la almendra.

# ALMENDRAS GARRAPIÑADAS



## INGREDIENTES:

- 250 gr. de almendra entera y sin pelar
- 300 gr. de azúcar
- 100 ml. de agua

## ELABORACIÓN:

Ponemos la sartén a calentar. Se echan las almendras, el azúcar y el agua, en ese orden.

Se remueve constantemente a un fuego medio. Veremos que el azúcar se derrite, luego se une a las almendras como apelmazada y por último tomará un color dorado y traslúcido.

En ese momento deben apartarse del fuego y verterlas sobre una superficie lisa y que soporte el calor (por ejemplo, una encimera de piedra). Según están calientes se separan una a una con una espátula. Cuando se templen se puede hacer con las manos.

**UTENSILIOS:** • Sartén

**CONSERVACIÓN:** En un tarro de cristal y guardada en un lugar seco.

# EMPANADILLAS DE ALMENDRA



## INGREDIENTES:

- 150 gr. de almendra molida
- 100 gr. de azúcar
- Ralladura de limón
- 1 huevo
- 300 gr. de harina
- 70 gr. de manteca de cerdo
- 80 ml. de agua
- Pizca de sal
- Aceite de oliva
- Azúcar glas

## ELABORACIÓN:

En un cazo se echa el agua, la manteca y la sal y se pone a calentar pero que no llegue a hervir.

Se aparta del fuego y se añade poco a poco la harina tamizada. Se amasa hasta que la masa no se pegue en las manos. Se mete en una bolsa de plástico para reservarla y para que no se enfríe.

Se mezcla en un bol el huevo y el azúcar y se bate hasta que se blanquee. Se añade la raspadura de limón. Y por último añadimos y mezclamos bien la almendra molida. Se reserva. Éste será el relleno de las empanadillas.

Se espolvorea con harina una superficie de trabajo. Se coge una porción de masa y se extiende muy fina con un rodillo. Se corta la masa y se pone una cucharada del relleno. Se cierra la empanadilla y se presionan los bordes con un tenedor.

Se pone a calentar el aceite de oliva en una sartén. Una vez caliente el aceite se frien las empanadillas por ambos lados.

Se sacan y aún calientes se espolvorean con un poco azúcar glas.

**UTENSILIOS:** • Cazo • Tamiz • Rodillo de cocina • Sartén

**CONSERVACIÓN:** Se guardan en una caja de pastas. Se pueden conservar 3-4 días.

# LECHE DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 150 gr. almendras crudas
- 70 gr. de azúcar
- 1 litro de agua
- Lasca de piel de limón
- Trozo pequeño de canela en rama
- Pizca de sal

## ELABORACIÓN:

Se tienen que poner las almendras enteras a remojo unas 8 horas antes.

Se sacan las almendras remoñadas desechando el agua de remojo.

En un vaso de batidora se echan las almendras, la mitad del agua y los demás ingredientes. Se bate unos 3 minutos hasta obtener un líquido homogéneo.

Se filtra con un colador muy fino o filtro para tal fin.

Se reserva la leche obtenida y la almendra que se ha separado se vuelve a batir con el agua sobrante. Se vuelve a filtrar.

Se mezcla la leche resultante con la anterior. Por último, se echa y disuelve el azúcar.

Se conserva en una botella de cristal en la nevera.

**UTENSILIOS:** • Batidora • Filtro de leches vegetales o colador muy fino.  
• Botella de cristal para conservar

**CONSEJOS:** No debe conservarse más de 3-5 días y siempre en la nevera. Se puede endulzar al gusto también con miel o añadiendo frutos secos como dátiles o uvas pasas. La pulpa sobrante puede utilizarse para espesar cremas o añadir a yogures o ensaladas.

# LECHE FRITA DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 1/2 litro de leche de almendras
- 1/2 litro de leche
- 125 gr. de harina
- 150 gr. de azúcar
- 2 cucharadas de maicena
- Piel de medio limón
- 1 palo de canela

## Para rebozar:

- 1 huevo
- Harina para rebozar
- Aceite para freír

## Para espolvorear:

- Azúcar glas
- Canela molida
- Almendra granillo

## ELABORACIÓN:

Se mezclan los dos tipos de leches y se ponen a calentar con el palo de canela y la piel de limón. Se retira del fuego en el momento que empieza a cocer y se reserva. De esta manera se aromatiza la leche.

Se retira la piel y la canela de la leche. Se añade la harina y la maicena mezclando bien y se lleva a ebullición sin dejar de remover. Al empezar la ebullición y una vez conseguido que se espese se deja unos minutos con cuidado de que no se pegue o queme. Se retira del fuego.

Volcamos esta crema en una fuente, mejor de cristal y mojada ligeramente con agua. De esta forma se desmoldará mejor.

Debe quedar un grosor de aproximadamente 2 cm.

Se deja enfriar.

Una vez fría se desmolda y se corta en cuadrados.

Se rebozan estos cuadrados en harina, luego en huevo batido, y freímos en aceite abundante.

Se mezcla un poco de azúcar glas y canela.

Los trozos de leche frita se espolvorean con esta mezcla y la almendra de granillo según se sacan de la sartén.

**UTENSILIOS:** • Cazo • Fuente de cristal • Sartén



# MANTEQUILLA DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 200 gr. de almendras peladas y tostadas
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- Pizca de sal (opcional)

## ELABORACIÓN:

Se echan las almendras junto con el aceite en un tarro para batidora.

Se bate a velocidad máxima hasta conseguir una pasta cremosa, lo que ocurrirá en 6-8 minutos.

**UTENSILIOS:** • Batidora

**USOS:**

- Para tomar con tostadas de pan
- Mezclada con frutas (plátano,...)
- Para añadir a los smoothies como aporte de proteína extra en bebida pre-entreno o post-entreno

**CONSERVACIÓN:** En un tarro de cristal en la nevera.



# NEVADITOS



## INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de harina
- 50 gr. de almendras granillo
- 75 gr. de manteca
- 50 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 25 ml. de vino blanco
- 1/2 cucharadita de canela
- Azúcar glas

## ELABORACIÓN:

Se pone la harina en un bol grande y se hace como un hueco en el centro. Ahí se echa la manteca y también por encima añadiremos el azúcar, los huevos, el vino, y la canela. Sólo reservaremos la almendra.

Se mezcla con las manos hasta conseguir que queden incorporados todos los ingredientes.

Si quedara muy dura se puede echar algo más de vino. O de contrario, si estuviese la masa muy blanda se puede aumentar la harina.

Ahora es el momento de incorporar las almendras en granillo.

No hace falta amasar mucho.

Se sigue amasando hasta conseguir que la almendra quede bien repartida en la masa.

Una vez hecha la masa se hace una bola y con ayuda de un rodillo se extiende de manera uniforme dejándola de como de un dedo de grosor.

Con ayuda de un cortador se cortan los nevaditos y se colocan en una bandeja de horno que previamente hemos puesto papel sulfurizado o hemos engrasado y espolvoreado de harina. Tienen que estar colocados un poco separados.

Se meten al horno a 180°- 200° previamente precalentado durante 30-40 minutos.

Deben quedar algo dorados. Se dejan enfriar y se espolvorean con azúcar glas.

**UTENSILIOS:** • Bol • Cortador de mantecados • Horno

**CONSERVACIÓN:** En una caja cerrada y guardada en un lugar seco.

# PASTAS DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 300 gr. de almendra molida y granillo
- Almendras enteras para adornar
- 300 gr. de azúcar
- 125 gr. de mantequilla
- 3 yemas de huevo

## ELABORACIÓN:

Se ralla o muele la almendra junto con el azúcar hasta conseguir una pasta homogénea.

En un bol se mezcla esta pasta con las yemas de huevo previamente algo batidas y la mantequilla fundida.

Se deja reposar unos minutos.

Hay que precalentar el horno a 180°.

En una bandeja de horno se coloca un papel de hornear o un tapete de silicona.

Moñándose un poco las manos con agua se hacen unas bolitas y se colocan sobre la bandeja de horno. Y sobre ellas se pincha una almendra entera. Hay que colocar las bolitas un poco separadas ya que crecen un poco con el calor y podrían pegarse entre ellas.

Se meten al horno hasta que se doren, lo que ocurrirá sobre los 15 o 20 minutos.

Al sacarlas del horno conviene dejarlas enfriar sobre una rejilla.

**UTENSILIOS:** • Bol • Bandeja de horno

**CONSEJOS:** Se guardan en una caja de pastas. Se pueden conservar varias semanas.

# PERRUNILLAS



## INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de harina
- 50 gr. de almendra tostada y molida
- 1/2 kg. de manteca
- 200 gr. de azúcar
- 3 yemas de huevo
- Almendras enteras y tostadas para adornar

## ELABORACIÓN:

Mezclamos en un bol la manteca, las almendras, el azúcar y las yemas de huevo.

Se añade poco a poco la harina y se amasa ligeramente.

Se hacen pequeñas bolas y aplastándolas un poco. Se colocan algo separadas en una bandeja de horno a la que habremos puesto un papel sulfurizado. Se pintan por encima con yema batida y se pone una almendra en el medio para adornar.

Se mete al horno previamente precalentado a 180°-200° durante 15 minutos o hasta que se doren.

**UTENSILIOS:** • Bol • Horno

**CONSERVACIÓN:** En una caja cerrada y guardada en un lugar seco.

# POLVORONES



## INGREDIENTES:

- 350 gr. de harina
- 150 gr. de almendras molidas
- 1/4 kg. de azúcar
- 150 gr. de manteca
- Azúcar glas (opcional)

## ELABORACIÓN:

Se tuesta la harina en una sartén caliente sin ningún tipo de grasa.

La reservamos.

Se derrite la manteca.

Hay que mezclar la harina, la almendra molida y el azúcar.

Se añade la manteca derretida sobre la harina tostada y se mezcla todo bien.

No hace falta amasar mucho, solo incorporar todos los ingredientes.

Se extiende la masa sobre una mesa dejando un grosor de un dedo. O bien con un vaso o con un cortador para ello, se corta en porciones.

Se colocan en una bandeja de horno en la que habremos puesto papel sulfurizado. Tienen que estar colocados un poco separados.

Se hornean a 170° durante 20 minutos, hasta que se doren.

Se sacan del horno, se dejan enfriar y se pueden espolvorear con azúcar glas.

**UTENSILIOS:** • Sartén • Cortador de mantecados • Horno

**CONSERVACIÓN:** En una caja cerrada y guardada en un lugar seco.

# QUESO DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 1/2 kg. de almendra molida
- 400 gr. azúcar
- 200 ml. de agua
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo pequeño entero
- Piel de limón o naranja

## ELABORACIÓN:

Con el azúcar y el agua se hace un jarabe. Aprovechamos a echar la piel de limón para aromatizarlo.

Cuando se haya obtenido la consistencia de jarabe se saca la piel de limón y se añade la almendra y se mezcla con fuego suave durante unos minutos.

A continuación, se añaden las yemas y el huevo previamente batidos. Se mantiene el fuego suave y se remueve continuamente durante 15 minutos. Hay que tener cuidado de que no se pegue, incluso si es necesario apartando el cazo del fuego por momentos.

Se pone un plato y se cubre con un paño de hilo. Allí se echa la masa que hemos obtenido. Se envuelve con el paño y se comprime, como se haría con el cuajo del queso. Se coloca en el aro sobre el que se va a hacer el queso de almendras o bien podría utilizarse una cincha de esparto. Se compacta y se deja bien tapado.

Hay que darle la vuelta y compactar más.

Se mete en la nevera varios días para que coja consistencia y se seque. Se saca y se desmolda quitando el aro.

**UTENSILIOS:** • Cazo • Aro o cincha de queso • Nevera

# REPELAOS



## INGREDIENTES:

- 350 gr. de almendra en polvo
- 150 gr. de almendra granillo
- 400 gr. de azúcar
- 3-4 claras de huevo
- Obleas

## ELABORACIÓN:

Mezclamos en un bol los dos tipos de almendras y el azúcar.

Separamos las claras de los huevos. Las batimos ligeramente.

Se incorporan las claras batidas a la mezcla de almendras y azúcar. La cantidad de claras va a depender de su tamaño y de la humedad que tenga la almendra.

Amasamos para mezclar todos los ingredientes. El resultado debe ser una masa ligeramente dura, con los ingredientes unidos, pero no apelmazados.

Sobre una bandeja de horno se colocan las obleas. Sobre cada una de ellas se pondrán como ocho bolas de masa bien repartidas.

Se meten en un horno precalentado a 250°. Deben permanecer en el horno unos 5 minutos, hasta que la punta se vea dorada.

Se cortan las obleas para separar los repelaos.

**UTENSILIOS:** • Bol • Horno

**CONSERVACIÓN:** En una caja cerrada y guardada en un lugar seco.



# ROSCA DE PIÑONATE



## INGREDIENTES:

- 200 gr. de almendra laminada
- 500 gr. de azúcar
- 250 ml. de agua
- Obleas
- Adornos para la rosca

## ELABORACIÓN:

Se escaldan las almendras para así poder pelarlas.

Una vez peladas y secas se laminan.

Se pone un cazo al fuego con el agua y se añade el azúcar. Se debe obtener un almíbar con la consistencia de jarabe.

Se añaden las almendras fileteadas y se dejan cocer en ese almíbar unos minutos.

Así en caliente se cogen cucharadas de almendras en almíbar y se colocan sobre una base de obleas haciendo la forma de la rosca.

**UTENSILIOS:** • Cazo • Cuchara de palo

**CUÁNDO SE HACE:** Es tradición hacer esta rosca el día de las Madrinas y ofrecerla a la Virgen para su posterior subasta.



# TARTA CRUJIENTE DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 1 paquete de masa filo
- 80 gr. mantequilla
- 100 gr. de almendras granillo tostadas
- 50 gr. de miel
- 3 peras medianas
- 220 ml. de leche
- 80 ml. de nata
- 3 huevos
- 100 gr. de azúcar
- Piel de naranja y rama de canela

## ELABORACIÓN:

Se derrite la mantequilla en el microondas. Después se temple un poco la miel para conseguir que esté bien líquida. Se pelan las peras y se trocean en daditos pequeños. Se pincela el molde de horno donde realizaremos la tarta. Es conveniente poner además un papel sulfurizado y pincelarlo también con mantequilla.

A continuación, separamos una hoja de masa filo y la pincelamos con mantequilla. Espolvoreamos bien extendida almendra granillo y unos dados de pera. Con una cuchara echamos un poco de miel a lo largo de toda la hoja. Se debe intentar dejar los bordes sin relleno. Ponemos otra hoja encima y aplastamos para que se pegue bien. Pincelamos con mantequilla por encima. Y ahora se recogen las hojas como en abanico y por último se enrollan para colocarla en el centro del molde que vamos a utilizar.

Se repite otra vez el pincelado, relleno y doblado de hojas filo y se coloca rodeando el primer rollo que se ha colocado. Se repite esto hasta terminar las hojas filo o haber llenado el molde.

Hay que precalentar el horno a 180° y se mete la tarta durante 30 minutos.

Mientras tanto en un cazo se echa la leche, la nata, la piel de naranja y el palo de canela, y se lleva a hervir. Se retira del fuego y se deja templar. Lo que se quiere obtener es una leche aromatizada. Se deben retirar la piel de naranja y la canela.

Se baten los huevos con el azúcar y se añade a la leche anteriormente preparada y se bate la mezcla.

Cuando se haya terminado el tiempo de horno se saca y se vierte esta mezcla por encima.

Se mete de nuevo al horno durante otros 30 minutos.

Se saca del horno y se desmolda. Espolvorear con azúcar glas y canela.

**UTENSILIOS:** • Pincel de cocina • Molde de horno • Papel sulfurizado • Bol • Cazo

# TEJAS DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES:

- 75 gr. de almendras granillo
- Almendras laminadas para adornar
- 75 gr. de azúcar glas
- 3 yemas de huevo
- Ralladura de naranja

## ELABORACIÓN:

En un bol se mezclan el azúcar, la harina, la almendra y la ralladura de naranja.

Se añaden las yemas de huevo previamente algo batidas y se remueve hasta obtener una mezcla homogénea.

Hay que precalentar el horno a 180°.

En una bandeja de horno se coloca un papel de hornear o un tapete de silicona.

Se ponen pequeños montoncitos de masa con una cuchara y con esa misma cuchara se aplastan y reparten haciendo círculos. Se deben obtener como pequeñas obleas finas. Se añaden unas láminas de almendras por encima.

Se meten al horno hasta que se doren, lo que ocurrirá en unos 6 minutos.

Al sacarlas del horno se colocan todavía calientes sobre un rodillo y se dejan enfriar allí. Eso es lo que las dará su forma característica.

**UTENSILIOS:** • Bol • Bandeja de horno • Rodillo

**CONSEJOS:** Se guardan en una caja de pastas. Se pueden conservar varios días.

# TURRÓN DE GUIRLACHE



## INGREDIENTES:

- 200 gr. de almendra entera, pelada y tostada
- 300 gr. de azúcar

## ELABORACIÓN:

Se echa el azúcar en una sartén y se pone a calentar para obtener un caramelo dorado.

Se incorporan las almendras. Se mueve constantemente para mezclarlo bien y hasta que se consiga "el punto de caramelo".

Se vierte sobre una superficie lisa y resistente al calor.

Se extiende. Se deja enfriar. Se corta en porciones.

UTENSILIOS: • Sartén • Encimera



