

EL PAÍS**ARCHIVO**EDICIÓN
IMPRESA**MARTES, 30 de noviembre de 2010****REPORTAJE:**

Turrón para todos los platos

50 cocineros de prestigio recopilan en un libro recetas inéditas en las que usan el dulce navideño en carne, pescado y en cócteles

EZEQUIEL MOLTÓ | Alicante | 30 NOV 2010

El turrón es más que un dulce, es la "materia prima de la cocina", asegura José Manuel Sirvent, director y propietario de las marcas de turrones El Lobo y 1880, que ha logrado reunir a los mejores cocineros, reposteros y barmans de la provincia de Alicante para elaborar el libro *El turrón en la cocina*, que han coordinado Luis Ruiz Soler y Mar Milá.

Un compendio de recetas ingeniosas en las que el dulce pega tanto para la carne como para el pescado. Con las nuevas especialidades de turrón (azafrán, a la sal, tomillo o canela) los maestros han agudizado su ingenio y paladar para "reinventar el turrón y conseguir que sea algo que pueda estar presente la mesa durante todo el año", asegura Sirvent.

Sirvent: "Hemos reinventado el turrón para que esté todo el año"

El libro se cierra con la apuesta del turrón para los cócteles

El libro se inaugura con una receta de Quique Dacosta con unas *Hojas raras* de aperitivo. Pero entre las 20 recetas para abrir boca está una de Maricarmen Vélez, del restaurante La Sirena, que sugiere unos langostinos con turrón; Josep Lluís Palomares se atreve con unos raviolis de marisco con turrón y caldo *dashoi*; y María José San Román, del restaurante Monastrel de Alicante, plantea una vieira con turrón, berenjena y aire de azafrán.

Combinaciones hay para todos los gustos, desde el pulpo asado con turrón, de Ladislao Comins, al *foie* con sopa de turrón, de Luis Nondedieu. El famoso dulce navideño también puede combinar con el pescado. Prueba de ello es el atún al turrón y al curry, receta de Kiko Moya, del restaurante L'Escaleta de Cocentaina. O la pescadilla con turrón, coliflor y levadura, de Federico Guajardo, del restaurante Sal de Mar.

Y entre las nueve recetas para combinar con la carne destaca el pichón con dátiles, turrón y pistachos, de Susi Díaz, del restaurante La Finca; o el lomo de cierva con lingote de turrón, receta de César Marquiegui, del Nou Manolín.

En el apartado de los postres el turrón sigue siendo el rey. El repostero Paco Torreblanca ha ideado un turrón de pistacho; Pedro Gas, del restaurante Belvedere, una *Alborada 2010*, y Rubén Álvarez, un postre de mango, turrón y yogur. Pero el libro no quería olvidar a los barman, por eso se incorporan cuatro copas: cóctel de turrón (Fermín Román) que lleva ron; *Almendroni* (Gregorio Antón) que combina amaretto, zumo de naranja y Campari, *Maltino de turrón* (José Box Ribelles), lleva whisky de malta, miel, jarabe de almendras y amaretto o el *Xixonet* (Iván Alcaraz), con café de licor, nata y ron añejo. "No es incompatible lo dulce y lo salado para la cocina", asegura Ruiz, coordinador de este libro que se podrá adquirir en las tiendas de turrones 1880. Para que luego digan que el dulce empalaga.