

Receta cedida por [Isabel Moreno](#)

Preparación

1. Tuesta suavemente las almendras en una sartén sin aceite hasta que comiencen a dorarse ligeramente. Reserva.
2. Mezcla el sirope, el zumo de limón y la sal.
3. Coloca la mezcla en una sartén para caramelizar.
4. Con el fuego a medio gas, remueve constantemente mientras el sirope carameliza, te llevará unos 3 o 4 minutos. Verás que el sirope comienza a hervir y se forman burbujitas, sigue removiendo para evitar que se queme.
5. Pasados 4 minutos, añade las almendras y sigue removiendo otro par de minutos más. Notarás que comienzan a formarse hilillos de sirope entre las almendras. Ese es el punto que necesitas.
6. Apaga y rápidamente transfiere las almendras a un trozo de papel vegetal.
7. Vierte las almendras formando un rectángulo, pero no te preocupes demasiado por la forma. Para servirlo seguramente lo cortarás en trozos, así que no es demasiado importante.
8. Puedes alisar las almendras para que el turrón te quede plano colocando encima otro trozo de papel vegetal y presionando suavemente.
9. Deja que se enfríe.
10. Una vez frío, el guirlache se habrá endurecido y podrás cortarlo con un cuchillo afilado.

Turrón de guirlache

Ingredientes

300 gramos de almendras

4 cucharadas soperas de [sirope de arroz](#)

Zumo de 1 limón

Una pizca de [sal marina](#)

Papel vegetal

Consejo

"Si fuera necesario, puedes humedecer el cuchillo ligeramente para que se deslice mejor a la hora de cortar el guirlache."