

## PANELLETS SALADOS

### INGREDIENTES

Base de mazapán:

350 gr. de azúcar

100 de agua mineral

500 gr. de almendras en polvo

100 gr. de boniato asado

100 gr. de azúcar

Para los *panellets* de castañas y setas:

250 gr. de castañas (hervidas, peladas y hechas en puré)

250 gr. de setas

50 gr. de membrillo

100 gr. de uvas peladas y sin semillas

Para los *panellets* de micuit con granadas:

200 gr. de micuit de hígado graso de pato

1 granada

50 gr. de arándanos

50 gr. de azúcar integral

Para los *panellets* de higos con anchoas:

4 filetes de anchoas en aceite de oliva

2 higos

### PREPARACIÓN

1. Poner una cazuela al fuego con los 350 gr. de azúcar y el agua hasta ebullición, verter el polvo de almendra, se ha de remover continuamente, hasta que la pasta cueza un minuto y se despegue de las paredes de la cazuela. Agregue el puré de boniato asado tibio, mezclar bien y dejar enfriar.
2. Haga unas bolas de 20 gr. de mazapán y presione ligeramente formando un *panellet* redondo, cuadrado o rectangular. Rebozar con azúcar y poner encima de la bandeja con papel de horno.
3. Precalentar el horno a 180 grados y ponerlos a cocer 10 minutos aproximadamente.
4. Retirar del horno y dejar enfriar.
5. Para hacer el *panellet* de castañas, poner un poco de puré de castañas encima del *panellet*, un grano de uva, un cubito de membrillo y láminas de setas crudas.
6. Para hacer el de micuit, Cortar el micuit en dados, poner un poco de azúcar y caramelizar con un soplete. Ponga un dado de micuit de hígado graso, un endrina cortado por la mitad y unos granos de granada.
7. Para hacer los *panellets* de anchoas, lavar los higos y cortarlos en cuartos. Coloque un cuarto de higo y un filete de anchoa.