

UNIDADE Didáctica : O MAGOSTO

Recetas

CALDO DE CASTAÑAS (I):

INGREDIENTES: Castañas secas, 1 cebola ou allo porro , unha taza de leite ,unha pouca fariña, Patacas (opcional).

PREPARACIÓN: Bótanse as castañas secas e o allo porro ou a cebola nunha pota con auga fervendo e déixase cocer todo ata que estea pasado. Seguidamente engádesse unha taza de leite e unha cullerada de fariña para que espese, sálase e espérase ata que a fariña estea cocida. Se se quere pódense botar patacas a cocer coas castañas, cando un erxa oportuno, dependendo do tempo que tarde en pasarse.

CALDO DE CASTAÑAS (II):

INGREDIENTES: Castañas secas ,touciño, chourizo, fabas , patacas.

PREPARACIÓN: Ponse auga ó lume e bótaselle un pouco de touciño picado, un chourizo e un puñado de fabas. Cando ferva todo bótanse as castañas secas e déixase cocer todo un bo anaco ata que xa case estea. Engádense as patacas e deixamos que coza todo xunto ata que estea ó noso gosto.

CALDO DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo e medio de castañas, 1 cebola, 1 dente de allo, 4 culleradas de cebola moi picada, 1 culleriña de vinagre, 1 vaso de aceite, 1 anaco de touciño, media orella de porco.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas e pónense a cocer en auga con sal ata que fervan. Escórrense e pélanse. En auga abundante e limpa bátanse a cebola, o dente de allo, o anaco de touciño, a orella e as castañas peladas. Déixase cocer durante unhas horas ata que estea ben cocido, e engádesse un rustrido feito co aceite e a cebola picada, cunhas gotas de vinagre, para que lle dea sabor.

O porco pódese comer despois do caldo cunhas patacas cocidas ou tallalo e comelo coas castañas. No líquido do caldo facer unhas sopas con pan, botando nunha cunca que conteña anacos de pan frito, o caldo fervendo.

Nota: O porco debe desalgarse en auga con anterioridade. Se se quere facer con castañas pilongas hai que deixa-las en remollo dende a noite anterior.

UNIDADE Didáctica : O MAGOSTO

Recetas

SOPA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 500 g. de castañas, 1 litro e medio de leite, 50 g. de manteiga, medio limón, auga, sal e pementa.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas, colócanse nunha tarteira, cóbranse con auga e engádesse a polpa de medio limón.

Ponse a eazola no lume e cando empree a ferver a cachón, báixase e déixase cozer moderadamente unha media hora. Escórrase, quítase a segunda pel e colócase nunha eazola que conteña medio litro de leite quente. Sazónase co sal e a pementa e déixase cozer-las castañas de novo.

Faise un puré moi fino cun batedor ou pasado por baruto, claréase co litro de leite e compróbase que estea ben de sal. Se queda un pouco solto, espésase

cunha culler de maizena. Engádesse a manteiga, bátesse, quenta se ó baño maría ata o momento de servilo. Sírvese nunha sopzira con cadradiños de pan frito.

PURÉ DE CASTAÑAS: (1)

INGREDIENTES: Castañas, leite, anís (fiúneho), sal.

PREPARACIÓN: Cócese as castañas con sal e fiúneho. Sacáselle-la auga e pásanse polo pasapuré. Bótase leite ata que fique un puré fino e cócese uns minutos a lume baixo.

PURÉ DE CASTAÑAS (2)

INGREDIENTES: castañas, leite, manteiga, sal e azucre..

PREPARACIÓN: Mondar as castañas e poñelas a cozer con leite ata que estean tenras. Sacarllas a auga e pasalas polo pasapuré, antes de que arrefrién engadirllas unha cullerada de manteiga fresca, sal e unha cullerada de azucre.

Receitas

ARCEAS CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Arceas, castañas, cebolas, allo, perexil, azafrán, ovos cocidos, cogomelos, limón.

PREPARACIÓN: Dóuranse as arceas con cebolas cortadas, allos, perexil / e azafrán. Sácanselle-los miúdos e bótanse no morteiro. A parte cócese castañas, ovos, cogomelos, unha cebola e perexil. Csmágase todo no morteiro e réñehense as arceas con este picado. Déixanse cozer un anaco na salsa primeira.

AGUINETAS CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Unha aguaneta por persoa, trufas, cogomelos, castañas, anís (fiúnecho), sal.

PREPARACIÓN: Para esta receita son mellores as castañas collidas no mes de setembro, cando a castaña de fóra aínda está branca. Despois de ben limpa a ave, cócese a modino.

Despois sácanselle os ósos grandes e mestúrase a carne cun guisado de trufas e cogomelos. Sérvese con castañas cocidas con fiúnecho e sal.

PERDICES CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Dúas perdices, castañas, cogomelos, manteiga, cebolas pequenas, 1 vaso de viño, pementa, sal, tomiño.

PREPARACIÓN: Pártense en anacos as perdices e dóuranse coa manteiga. Despois bátanse as ceboliñas para douralas tamén. Logo engádesse algo de caldo, viño, os cogomelos, as castañas asadas e mondadas, o tomiño, sal e pementa. Déixase cozer un pouco a lume frouxo.

PARRULO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 parrulo, manteiga de porco, puré de patacas, unha cebola, unha libra de castañas.

PREPARACIÓN: Límpase ben o parrulo e despois de salgado por dentro e por fóra, úntase coa manteiga. Ponse nun prato de torno coas patas cara arriba e báñase con medio cuartillo de auga. De aquí a unha hora dáselle a volta bañándoo co seu propio zumo, e déixase no torno ata que estea tenro, vertendo a súa salsa a miúdo. Cando estea ben dourado, dispónse nun prato con puré de patacas e castañas cocidas regadas co zumo do parrulo.

Recetas

PAVO RECHEO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 pavo de 3 Kg, 800 gr. de salchichas de porco, 1 Kg de castañas, 1 litro de caldo de carne, unha cunca de almorzo de aceite, 4 culleradas de mantexa de porco, ½ copina de xerez seco e sal.

PREPARACIÓN: Limpar o pavo e quizar os seus peliños. Preparar as castañas cortándoas en anacos e dándolles un refogo rápido no aceite, despois cocéranse en auga con sal. Unha vez cocidas e peladas, picalas uníndoas ás salchichas (tamén refogadas) e cortalas en anacos.

Dar sal por dentro e por fóra do pavo e enchér co conxunto castañas-salchichas, atándoo ou coséndoo para que non se saia o recheo.

Fregar con parte da mantexa, deixando o seu resto na fonte do forno e envolver a ave en papel de aluminio, metendo a fonte a asar ao forno e botándolle o xerez.

Tardará de 2 a 2:30 horas en facerse, vixiándoa e dándolle a volta de cando en vez.

Antes de rematar de asar quitar o papel para que se douré un pouco, enchér co seu zumo, trinchar e servir co seu recheo e o seu zumo.

CREMA DE POLO E CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Medio quilo de castañas, mantexa de vaca, medio litro de aceite, apio, medio polo, sal, cebola, cravo, fiúneho.

PREPARACIÓN: Primeiro fécense o polo coa cebola, o apio, o cravo e o sal. Cóase o caldo e gárdase. pártese o polo e pásase polo pasapuré. Aparte cócese as castañas, móndanse e

pásanse tamén polo pasapuré. Xúntanse o puré de castañas e o de polo nunha tarteira e régase co caldo de polo. Despois bótese a mantexa e o leite. Fécense durante uns minutos, remexendo sempre. No cabo bóteselle o sal que pida.

UNIDADE Didáctica : O MAGOSTO

Receitas

POLO RECHEO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 polo de dous quilos, media libra de carne de porco,

unha libra de castañas, fariña, mantexiga, pementa, limón, sal.

PREPARACIÓN: Límpase o polo e báñase con limón e sal. Untase con mantexiga e un pouco de pementa. A parte faise un picado de carne de parca, castañas cocidas mondadas e esmagadas, o caldo, algo de pementa e unha culler de fariña. Con este picado rechease o polo, coséndoo de seguido para mótelo no forno. Sírvese con castañas cocidas entejas.

LEBRE CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 lebre, mantexiga de vaca, dúas cebolas, un vaso de caldo, un vaso de viña, cogomelos, castañas, unha maniza de herbas aromáticas, sal e pementa.

PREPARACIÓN: pártese a lebre en anacos e pásase lixeiramente pola tixola en mantexiga de vaca. Colócase nunha cazola coas cebolas en anacos, o caldo, o viña, os cogomelos partidos, a pementa, o sal, as herbas aromáticas e as castañas, que xa estarán asadas de antes. Déixase cozer a lume frouxo.

CAPÓN ADORNADO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 capón, 100 g. de mantexiga de parca, 4 dentes de allo, 2 limóns, 2 mazás peladas, 12 ameixas pasas, 12 castañas peladas, 1 vasiño de coñac, 500 g. de puré de castañas, 1 vaso de nata, sal.

PREPARACIÓN: Límpase o capón, e adóbase cos alias picados, o sal e o zumo dun limón. Enchease coas mazás, as ameixas pasas e as castañas. Untase de mantexiga de porco e enriba colócanse anaquiños da súa propia graxa, e métese a forno forte. Hai que darlle voltas para que se dourar por todos os lados. Cando estea case que feito régase co coñac e o zumo do outro limón. Nun cazo colocámo-lo puré de castañas ó baño maría, batémolo cun batedor durante dez minutos e incorporámoslle a nata

Servímo-lo capón adornado co puré.

Receitas

CAPÓN O ESPETO:

INGREDIENTES: 1 capón, 1 vasiño de vinagre, 2 limón (zum), 1 vaso de auga, 500 g. de castañas, auga para cocelas, 1 rama de fiúnecho, sal de apio, sal.

PREPARACIÓN: Límpase O capón, espétese e colócase sobre a brasa, dámoslle voltas ata que empzee a levantar vinchas.

Mestúrase medio vaso de auga, O vinagre, sal e sal de apio e con axuda dun pinei úntase O capón, e séguese dando voltas.

Cando estea seco, vólvese a humedecer co outro medio vaso de auga mesturada co zum de limón, e así varias veces ata que estea tenro.

Móndanse as castañas e cócese coa rama de fiúnecho, sérvense acompañando ó capón.

COELLO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 2 coellos, ½ Kg de castañas, 250 gr de xamón, 2 dentes de allo, unha cebola, 2 cernorias, unha copa de coñac, unha copa de xerez seco, azafrán en rama, caldo, maizena, sal e aceite.

PREPARACIÓN: Limpar, torar e salgar o coello. Nunha cazola con aceite, engadir o coello torado e os dentes de allo picados. Deixar dourar o coello e logo engadir o xamón torado en tacos moi pequenos, a cebola, as cernorias e o azafrán, todo ben picado con anterioridade.

Mantér lume baixo para que se coza lentamente..

Engadir o coñac, o xerez, o caldo e un pouco de maizena para que espese a salsa. Deixar cocer todo xunto durante 40 minutos. Nunha cazola aparte deixar cocer as castañas;

unha vez as feitas, pelar. Unha vez case rematada a cocción, engadir as castañas peladas e cocidas

COSTELAS DE PORCO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES: 3/4 kg. de castañas, 1/2 kg. de costelas , 50 gr. de mantexa,

1 taza de caldo, Sal e aceite.

PREPARACIÓN: Adóbanse as costelas con aceite e sal, métese no forno e vense regando co caldo. Cócese as castañas, escórrense e pélanse. Dáselles unha volta na tixola coa mantexa. Cando as costelas estean asadas acompañanse coas castañas.

Recetas

RAXO DE PORCO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Cinta de raxo, manteiga, sal, allo moído, 1 copa de coñac, castañas.

PREPARACIÓN: Ásase ó forno, untándoo con manteiga, e sazonándoo con sal e un pouco de allo moído. De cando en vez régase coa súa propia salsa. Cando estea tostado escórrase a graxa e cóbrase cunha copa de coñac. As castañas pélanse, pero respetando a monda interna. Unha vez cocidas, escórrase a auga e móndanse. O raxo cortado en talladas, colócase nunha fonte, rodeado polas castañas cocidas enteras; por riba bótase o zumo do raxo. En vez de castañas enteras, poderíanse facer puré baténdooas cun pouco de leite, manteiga e algo de sal.

COSTELAR DE PORCO CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo e medio de costelar de porco, 750 g. de castañas, 1 vaso de caldo, 50 g. de manteiga, 1 culleriña de sal, media culleriña de louroiro moído, media culleriña de tomiño, un cuarto de culleriña de pementa, 4 culleradas de aceite, - auga e sal para cocer-las castañas.

PREPARACIÓN: Méstúrase o aceite co sal, o louroiro, o tomiño e a pementa. Con este adobo úntase o costelar de porco e métese no forno quente colocando a grella sobre a bandeja do forno, na que botarémolo vasiño de caldo. Así ó asarse o costelar solta o zumo sobre o caldo, e con esta salsa regámase de cando en vez para que quede tenro.

Pélanse as castañas e póñense a cocer en auga fervendo con sal, unha media hora, procurando que non se desfangan. Escórrense, quítaselle a segunda pel, e refóganse na tixola coa manteiga.

Nunha fonte colocámo-lo costelar adornado coas castañas. A salsa sérvase en salseira.

Recetas

XABARIL CON CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo de xabaril, 1 quilo de castañas mondadas, 2 cebollas, 1 litro de vino tinto, 3 dientes de ajo, 1 rama de fiúneho, 1 rama de romero, 2 follas de laureiro, 1 rama de tomillo, 1 rama de perejil, 4 g. de pimentón, 50 g. de manteca de vaca, 4 cravos, 1 culler de fariña, 1 vaso de aceite, sal.

PREPARACIÓN: Córtase en anacos a carne de xabaril, pónese nun recipiente co vino tinto, o allo, o fiúneho, o romero, o laureiro, o tomillo, o perejil, a pimentón, o cravo e o sal. Déixase neste adobo nun lugar fresco durante 48 horas. O día da cocción quéntase o aceite nunha cazola de barro e dóurase nela a cebolla picada. Engáñense os anacos de xabaril ben escorridos, dáselles varias voltas, sazónase con sal e pimentón, engáñense a metade do líquido do adobo deixando que coza a lume lento durante 3 cuartos de hora. Entón bótanse na cazola as castañas mondadas, que continuarán cocendo durante 1 hora. Escórrense os anacos de xabaril e as castañas. Nun recipiente á parte espésase a salsa coa fariña e a manteca de vaca, deixando que cozan uns cinco minutos. Vértense de novo sobre o xabaril colocado no centro dunha cazola rodado das castañas.

CASTAÑAS ANISADAS:

INGREDIENTES: Castañas, sal, anises, manteca, azucre, canela.

PREPARACIÓN: pélanse as castañas (a pel interior sae doadamente deixando unhas horas as castañas en auga) e cóccense en auga con sal e anises. Despois refóganse e colócanse nun pote cun pouco de auga, azucre e canela, ata que se forme un xarope espeso. Sécense e xa están listas para servir.

CASTAÑAS EN XAROPÉ:

INGREDIENTES: Castañas, xarope, sal.

PREPARACIÓN: Despois de peladas as castañas póñense a cocer en auga e sal. Mentres se vai facendo un xarope frouxo, pouco espeso. Cando están case cocidas, bótanse as castañas no xarope e déixase que as empape. Sírvense frías.

Recetas

CONFITURA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 1 quilo de castañas, 1 limón, 1 cuarto de litro de auga, 750 g. de azucre, 2 g. de eremor tártaro.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas e colócanse nunha tarteira coa polpa dun limón e cóbranse de auga.

Achégase ó lume e cando rompan a ferver, báixase a chama e déixanse cocer moi lentamente ata que se desprenda a pel. Retíranse de tres en tres e pélanse, póñense nun xarope feito co azucre ~ a auga, ó que se lle engadirán os 2 gramos de eremor tártaro. Déixanse cocer moderadamente 10 minutos e envásanse en tarros de cristal ou barro.

BISCOITO DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 150 g. de fariña, 125 g. de azucre, 4 ovos, 100 g. de castañas en po, 50 g. de manteiga líquida, 1 cullerada de auga, 1 cullerada de zela de limón, 1 cullerada de lévedo en po, cuarto litro de crema pasteleira, 500 g. de puré de castañas, 50 g. de manteiga.

PREPARACIÓN: Bátense os ovos co azucre e a zela de limón e cando estean apunto de zelevo engádesse a fariña mesturada coas castañas en po e o lévedo, e por último a manteiga líquida. Vértese nunha placa engraxada con manteiga e ponse a forno moderado de 12 a 15 minutos. Mestúrase a crema pasteleira fría co puré de castañas e a manteiga ata que se forme unha crema moi fina. pátese o biscoito pola metade e rózñese coa crema. Sérvese nunha fonte alongada sobre panos de mesa.

MERENGADA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: 400 g. de castañas pilongas, 200 g. de chocolate, 2 culleradas de mel 4 ovos, 2 culleradas de azucre moído.

INGREDIENTES: As castañas pilongas póñense en remollo durante 24 horas. Lávanse e móndanse. Machucadas pásanse polo pasapuré. Bótaselle-lo mel, o chocolate esmiuzado e o azucre, poñéndoo de seguida ó lume lento suave, sen deixar de removelas para que non espesen. Bótanse nunha compoteira e cando a crema está fría cóbrase cunha merengada feita coas claras de ovos postas a punto de neve e as dúas culleradas de azucre moído. Se se quere pódese meter uns minutos ó forno para doura-lo merengue.

Recetas

TORTA DE CASTAÑAS:

INGREDIENTES: Un quilo de castañas, 300 g. de chocolate, 200 g. de azucre, 200 g. de manteiga, amendoas, abelás ou nozes rcladas, anís (fiúneho), lourreiro.

PREPARACIÓN: Mándanse as castañas e cócese con anís e lourreiro. Despois mándase a pel interior. Esmáganse cun garfo e bátase a manteiga sen derreter. Cando esta ben mestura- do engádesse o resto do chocolate e as amendoas. Bátase nun molde e ponse no conxelador ata que endureza. Cando esta dura, tírase do molde e adórnase.

TARTA DE CASTAÑAS CON CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 500 gr. de castañas, masa para forrar, 50 gr. de chocolate, 2 ovos, 500 gr. de azucre.

PREPARACIÓN: Facer unha crema pasteleira incorporando o chocolate e as castañas cocidas e desfeitas, reservando algunhas para o adorno. Todo isto bótase nun molde cuberto de pasta brisé ou follado. Mézase no forno ata que a pasta esta cocida

CASTAÑAS COCIDAS CON LEITE

INGREDIENTES: castañas, leite, azucre e mel.

PREPARACIÓN: Móndanse as castañas e dásele un fervor en auga para poder quitar doadamente a pel interior. A continuación cócese en leite con azucre.

Sérvense quentes, acompañadas de mel do país.

Recetas

CASTAÑAS EN OURIZO

INGREDIENTES: 1 Kg. de castañas, 100 gr. de chocolate, 100 gr. de manteiga, azucre, canela, 50 gr. de améndoas, abelás ou nozes.

PREPARACIÓN: cócese as castañas en auga con sal. Despois de cocidas e antes de que arrefrién mestúranse coa manteiga, o chocolate relado, a canela e o azucre. Cando está feita unha masa fina, colócase nunha fonte a xeito de ourizo, de forma redondada e alongada.

As améndoas, nozes ou abelás, mondadas e partidas, vense colocando por todo o pastel.

CROQUETAS DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 Kg de castañas, ¼ litro de leite, 150 gr de azucre, 100 gr de azucre moído, 50 gr de manteiga, 3 ovos, 100 gr de pan relado, esencia de vainilla ou anís, 100 gr de manteiga de porco, aceite.

PREPARACIÓN: Mondar as castañas botalas nunha cazola, cubrilas de auga e poñelas a lume vivo; cando a pel se desprenda con facilidade pelámolas.

Botalas en leite con vainilla e cocelas ata que se evapore o leite. Pasar polo pasapupé a devandita mestura e botalo na cazola engadindo a manteiga.

Trabállase coa espátula e engádeselle o azucre. Incorpóranse os ovos dun nun.

Co puré de castañas morno fómanse as croquetas, pasándose polo azucre moído, rebozándose en ovo e pan relado.

Fritense en manteiga de porco con aceite (a partes iguais). Cando estean douradas escórrense e sérvense.

FLAN DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 500 gr. de castañas, 2 vasos dos de auga checos de leite, 1 tubiño de vainilla en po, 250 gr. de azucre e 4 ovos.

PREPARACIÓN: quitar a pel grosa das castañas e poñelas a cozer en auga para poder quitar a segunda pel. Unha vez peladas cocéranse de novo co contida dun vaso de leite, un pouco de azucre e a vainilla, pasándoas cando estean desbotas por unha peneira, para o que se engadirá, se o necesitasen, un pouco máis de leite.

Mesturar a pasta de castañas con catro xemas e os 100 gr. de azucre, revolvendo moito e por último coas claras dos ovos batidas a punto de neve, cocendo o conxunto a baño María nun molde untado de caramelo.

Probar cunha agulla cando estea cocido, deixándoo arrefriar antes de desmoldalo.

Recetas

MOUSSE DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

INGREDIENTES: ½ Kg de castañas, 200 gr. de nata líquida, ½ comprimido de chocolate de facer, 25 gr. de manteiga, 2 culleradas de azucre e unha culleriña de café soluble.

PREPARACIÓN: Quita o pelexo das castañas e cócese en auga fervendo, ata que se desprenda doadamente a pel fina que as cobre. Pélase e límpase ben e déixanse ferver de novo ata que estean tenras.

Pásase polo chino e resérvese o puré.

A continuación fódese ao baño María o chocolate disolto en 2 ou 3 culleradas de auga e móvese ata obter unha crema fina.

Seguidamente mézclase o chocolate disolto co puré de castañas e a nata.

Por último, vérguese a mestura en copas individuais e introdúcese no frigorífico ata o momento de servir.

CREMA DE CASTAÑAS CON NATA

INGREDIENTES: 1 Kg de castañas, ½ Kg de azucre, 9 vasos de nata, 1 litro de leite e un pouco de vainilla.

PREPARACIÓN: Póñase a cozer as castañas durante 25 minutos. Despois de escorrelas e pelalas, poñelas nunha cazola recubertas de leite frío e engadir un belisco de vainilla.

Deixar cozer a lume moderado durante uns 45 minutos e a continuación escorrer e pasar por un baruto engadíndolle ½ Kg de azucre.

Traballar a pasta cunha culler de madeira ata que o composto se despegue do recipiente. Poñer a pasta nun pasapuré e deixar caer en forma de chuvia nunhas cuncas, alternando capas de crema de castañas con capas de nata.

Cubrir cunha capa de nata e adornar con chocolate rizado. Servir en frío

Recetas

MARRÓN GLACÉ

INGREDIENTES: 3kg de castañas, 3 kg de azucre, 1 ½ litros de viño tinto, 3 ramiñas de vainilla, 3 gr. de erémor tártaro, 2 a 3 m de tea transparente ou gasa clara.

PREPARACIÓN: Unha vez mondadas as castañas, darllas un fervor e quitarllas a segunda pel. Colocar cada castaña dentro dun anaco de tea e suxitar as puntas cun fío branco.

Poñer os paquetiños a remollo en auga durante dúas horas. A continuación escorrer e poñer nunha cazola grande para que non queden demasiado amontoados.

Engadir o viño e un litro de auga e coecer a lume lento ata que as castañas queden brandas. Escorrer e volver colocar na mesma cazola.

Engadir a continuación, 3 litros de auga, o azucre, a vainilla e o erémor tártaro.

Coecer a lume lento durante 10 minutos.

Apartar a cazola do lume e deixar descansar 24 horas. Transcorrido este tempo, colocar de novo ao lume e ferver 5 minutos, deixándoo descansar outras 24 horas e repetindo esta última operación durante 4 días, ao cabo dos cales o xarope se volvería espeso.

Cando estean frías, escorrer, sacarllas a graxa e colocar coidadosamente sobre un baruto. Pasar o xarope por un coador e poñer o lume, deixándoo reducir.

Cando empezen a acaramelarse, botar sobre as castañas con axuda dunha culler.

Unha vez fritas, envolver con papel de aluminio.

PASTEL DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 400 g de castañas peladas, 5 ovos, 150 g de azucre, 1 botella de crema de leite, 2 culleradas sopéiras de chocolate negro en po e ½ vaso de viño de Xerez.

PREPARACIÓN: Escoller 4 castañas de bo tamaño e forma regular, envolvendo nunha gasa e colocalas nun cazo, engadir 2 vasos de auga e 2 culleradas de azucre. A continuación deixalas coecer a lume moi lento durante 15 minutos.

Logo sacar as castañas, escorrelas, quitarllas a envoltura de gasa e reservarlas.

Paralelamente pon ao lume unha cazola, bótase o resto coas castañas, auga abunda para que queden cubertas e o viño.

Recetas

Cando estean cocidas retirar do lume e escorrer.

No vaso do batedor botar as castañas, o azucre, a crema de leite, as xemas dos ovos e batelo todo pasando logo a mestura a un bol. Batér aparte as claras a punto de neve e ir engadíndoas ao contido do bol, cunha culler de pau, removendo lentamente para mesturalo todo ben e que non se baixen as claras.

Finalmente hai que tomar un bol de teflón, acaramelalo e verquer con coidado a mestura, metelo no forno a 180º C, ata picalo cun coitelo este saia limpo. Logo deixar arrefriar temperatura ambiente. Por último, poñer ao lume nun cazo 1/2 vaso de auga e cando rompa a ferver botar o chocolate, que previamente se diluiría nun vaso con 2 dedos de auga, baixar o lume e remover cunha culler de pau durante 2 minutos.

XEADO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES: 1 kg de castañas, 300 gr. de azucre, 200 gr. de manteiga, améndoas, abelás ou nozes, fiuncho e loureiro.

PREPARACIÓN: mondar e cocer as castañas co fiuncho e o loureiro.

Quitarlles a pel interior e esmagar co garfo, engadirllas a manteiga sen derreter e o azucre mesturándoo todo ben.

Engadir o chocolate ata que endureza. Adornalo con nata, abelás, améndoas...