



RECEITAS CON CASTAÑAS

ALUMNOS/AS DE 3º E 4º DE PRIMARIA



Libro de



Recetas



11/18/2009

COELLO CON AMENDOAS E CASTAÑAS

Ingredientes

- 2 coellos
- 1 cebola
- 2 follas de loureiro
- 2 cenorias
- 100g de améndoas
- 2 porros
- 2 tomates maduros
- 4 pementos do piquillo
- 2 patacas
- 300g de castañas
- 1 l de caldo de carne
- 1 vaso de vino tinto
- 1 copa de coñac

Preparación

- Cortar o coello e sazonar con sale
- pimenta. Dourar na tixola pasado por farinha.
- Nunha pota facer a cebola, a cenoria, os porros
- e as follas do loureiro, engadindo o tomate pelado
- e presiante triturado. Cando estea ben feita, en
- o coello e facer co coñac e o vino tinto, engadindo
- a améndoas e o caldo da carne. Deixar reducir ata
- estea feito. Fritir as patacas e encher os pementos
- de piquillo co puré de castañas. Servir recata na
- na.

11/18/2009

CASTAÑAS CON CHOURIZO

Ingredientes

- 1/2 kg de castañas pilomigas
- un pouco de sal.
- 1 colherada de azucre,
- 1 cebola,
- 1 punho de febras brancas e finas.



PREPARACIÓN

- deixar as castañas a remollo en auga fría durante doce horas para que abranden.
- Férvense logo co sal, o azucre, a cebola em filetes e as febras. Condo as castañas están ben brancas, váise tomando unha pequena cantidade e esmagándoas, engadíndose o puré resultante ó potaxe. Engádense logo os chourizos cortados pola metade.
- Deben ferver coas castañas media hora polo menos. Servir moi quente.



11/18/2009

Jessica

Caldo de castanhas

Silvia 4º

Ingredientes:

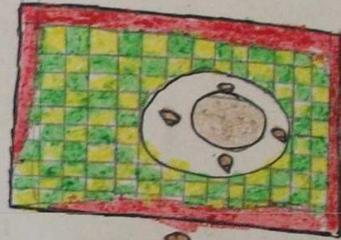
- 1/2 Kg de castanhas
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 4 colheres de cebola moída picada
- 1 colher de vinagre
- 1 vaso de óleo
- 1 pedaço de toucinho
- 1/2 orelha de porco
- Sal/Água

Modo de fazer

Moñdase as castanhas, e põñense a cozer em água com sal dandolhes unhas ferreiras. Escorrense. Coemos em abundante água limpa unha cebola inteira, o dente de alho, o toucinho, a orelha e as castanhas peladas.

Deixase cozer durante 2 horas, e logo engãdense un refrito feito co óleo, a cebola picada, unhas gotas de vinagre.

O porco pódese comer despois do caldo cunhas patácas cozidas, ou ben ben comelo comelo troceado co caldo de castanhas.



11/18/2009

COSTELAS DE PORCO CON CASTAÑAS

INGREDIENTES

- 3/4 kg de castañas
- 1/2 kg de costelas
- 50 g de manteiga
- 1 caneca de caldo
- Sal
- aceite

PREPARACIÓN

- Andóbanse as costelas con aceite e sal
- mentense no forno e vanse regando co caldo
- Cocense as castañas, escórense e pelanse.
- Dárelles unha volta na tixola coa manteiga.
- cando as costelas estean asadas acompañanse coas castañas.



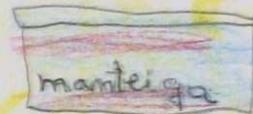
Andrea
Novoa

11/18/2009

PURÉ DE CASTAÑAS

Ingredientes

- castaños
- leite
- manteiga ou nata
- azucre
- sal



Preparación

- Pelar as castañas e ponelas a cocer en leite
- ata que estean brandiñas. Escorrelas e
- pasala pola pasapurés, engordir unha cullera
- da de manteiga ou 1 dl de nata sal e un chisco
- de azucre e incorporar o leite da cocción
- ata conseguir a textura desexada

Tomás

11/18/2009

PASTEL DE CASTAÑAS

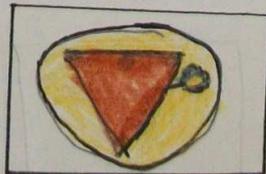
Ingredientes:

- 500 gr de castañas
- 500 gr de aruore
- 100 grs de chocolate
- 2 Culleradas de mel
- 2 Choras de ovo
- 1 rama de amis
- canela

Modo de fazer:

Mandamse as castañas e fómense a cozer com amis, logo faise unha mestura a que se engade a aruore, o mel e o chocolate relado e pñense a cozer a lume suave revolvendo constantemente para que espere.

Deixarase enfriar e véstese nun molde, engadida as choras a punta de mell e se espolvorea con canela.



11/18/2009

GRELOS CON CASTAÑAS E CHOURIZOS

Ingredientes

- 300g de grelos
- 3 ou 4 chourizos para fritar.
- 400g de castañas.
- 70g de manteiga.
- 1/4 l de vinho.
- 1 cebola.
- unha ramuina de tomillo, loureiro.

Preparación

- Limpiar os grelos e escaldalos en agua quente e salgada. Escorrer e poñelos nunha
- pota de barro con 90 g de manteiga, as
- herbas aromáticas, o sal, a pementa, o caldo,
- e o vinho. Tapar a pota e deixar cozer a lume me-
- dio durante media hora. Mentres tanto, fritar
- os chourizos na manteiga restante e engadillos
- á pota. Seguir a cocción durante 20 minutos.



11/18/2009

POLO RECHEO DE CASTAÑAS

Ingredientes:

- Un polo de dois quilos
- Media libra de carne de porco
- Unha libra de castañas
- Farinha
- Manteiga de porco
- Pimenta

Modo de Facerlo:

Limpase o polo e báñase con limón e sal.
Untase con manteiga e un pouco de pimenta.
A parte faise un picado de carne de porco,
castañas cocidas mondadas e esmagadas, o caldo,
algo de pimenta e unha culler de farinha.
Con este picado rechease o polo / coríndoo de
seguinte para metelo no forno.



11/18/2009

PAVO RECHEO DE CASTAÑAS

Ingredientes

- 1 pavo
- 500 gr de castañas
- 150 gr de xamón (en tacos)
- 2 colheres de manteiga
- 1 colherada de nata
- 2 ovos
- 1 vaso de xerez
- 100 gr de manteiga de porco
- 1 caneca de caldo
- 1 vaso de coniac
- Sal, pimenta e noz moscada



Modo de fazer

Assamos as castanhas no forno, para logo peladas.
Nunha tixela poñemos a manteiga e salteamos o xamón coas castañas, regámoslas co viño e botamoslle sal, pimenta e noz moscada. Incorporase a nata e os ovos e deixamos que collem un pouco. Con isto coecemos o pavo e coemolo, mentados no forno untado de manteiga a temperatura moderada.

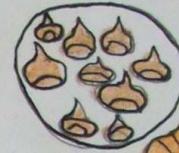
11/18/2009

Laura

Caldo de Calabaza

Ingredientes:

- Un quilo de Calabaza
- 1/2 quilo de patatas
- 1/4 quilo de feixóns pequenos
- Unha cebola grande
- Dous allos porros
- Catro culleres de aceite
- 150 gramos de xamón serrano (en taquinos)
- Un ovo de terreira
- 150 gramos de touciño entrefebrado
- Sal
- Unha culler de pemento doce



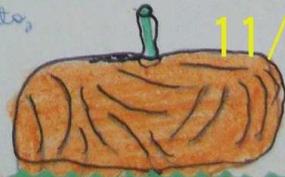
Modo de facelo

Primeiro poñemos en remollo os feixóns (3 días antes)

Límpase a calabaza e a cortamos en dados

Ponse auga fría nunha pata co feixón, o xamón e o touciño entrefebrado; Cando a auga rompa a ferver botamos o ovo de terreira. Cocemos durante 30 minutos

Facemos un sofrito con aceite, cebola e pemento doce. A continuación botamos as patatas e cinco minutos despois a calabaza. Deixamos cozer ata que todos estes no seu punto.



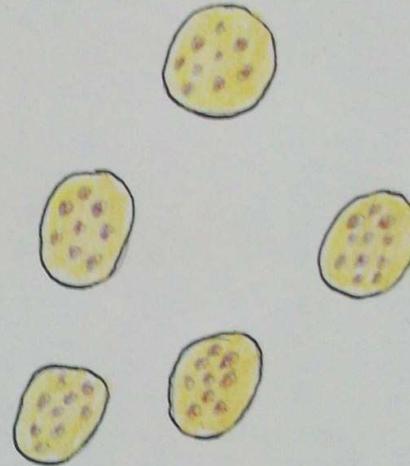
11/18/2009

Toño 4º

GALLETAS DE CABAZA

Ingredientes

- 100 gr de manteiga
- 250 gr de açúcar moreno
- 300 gr de farinha
- 3 ovos
- 200 gr de purê de abóbora
- sal
- 100 gr de uvas passas



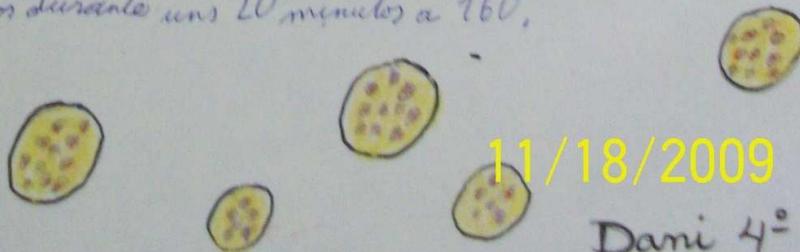
Modo de fazer:

Remove a manteiga eo açúcar, os ovos, a farinha e o purê de abóbora.

Misture bem e engade unha pitada de sal e as passas.

Nunha placa de forno untada de manteiga colocamos as galletas de distintas formas feitas coa maço.

Fornamos durante uns 20 minutos a 160°.



11/18/2009

Dani 4°

CABELO DE ANJO

Ingredientes:

- 1 litro de agua
- 1 Kg de açúcar
- 2 Kg de cabeça de cidra

Preparação:

Galpiar unha cabeça para escochar a codia, flortila en anacos e limpala de sementes pipas.

Ferver os anacos en auga ata que estexan tenros.

Quitar do lume e deixar que reposen dous horas.

Pasado o tempo apertar os pedazos coas mans e os

líos que se vaian saltando, véñense nun cazo con

auga fría. Póñse o cazo ao lume, deixase que dea un fervor e quitase do lume.

Coa auga e o açúcar faise un almibre a punto de hebra.

Escórrere a cabeza ata que estea seca e bótalle o almibre.

Alberte

11/18/2009

ROSCA DE CASTAÑAS

Ingredientes

- 1 kg de castañas
- 2 onzas de chocolate amargo
- 2 onzas de grasa
- 750 g de azúcar
- 1/2 vasos de agua

Preparación

- Hacer una pasta cocinando las castañas e
- picándolas por un papapine. Una cazo prepa-
- ra en un fuego con agua e o azúcar. Con
- este, añádele un vaso de aceite, no resto a
- pasta de castañas ata que se vaa consisten-
- te. Con esta masa formose una roca 10
- centos de merma vertemos una salsa de
- la rosa de torope, as xemas e o chocolate
- amargo, para sacar a roca ponémos a meten-
- ra a lume suave removendo sempre a
- mesmo lado ata que o chocolate se
- peguinde ata que arruine un pouco

11/18/2009

OSCAR

BUÑU

BUÑUELOS DE CABAZA

Ingredientes:

- 300gr de cabaza amarela
- 2 culleradas de manteiga
- 2 culleradas de farinha
- 2 xemas de ovo
- 1 limón
- 2 culleradas de azucre
- aceite
- canela

Modo de facelo

Cocemos a cabaza troceada nunha pata con auga ata que quede terna

Logo nun recipiente fondo amasamos a cabaza xunto coa farinha, a manteiga, a radiadura do limón, o azucre e as xemas de ovo.

Traballamos a moecha durante un bo rato.

Nunha sarten con aceite quente fritamos un pellizco de masa dos buñuelos, dourados por todas as ladas.

Escurrense nun papel secante e sírvense espolvoradas de canela



11/18/2009
Sara Pintos 7

