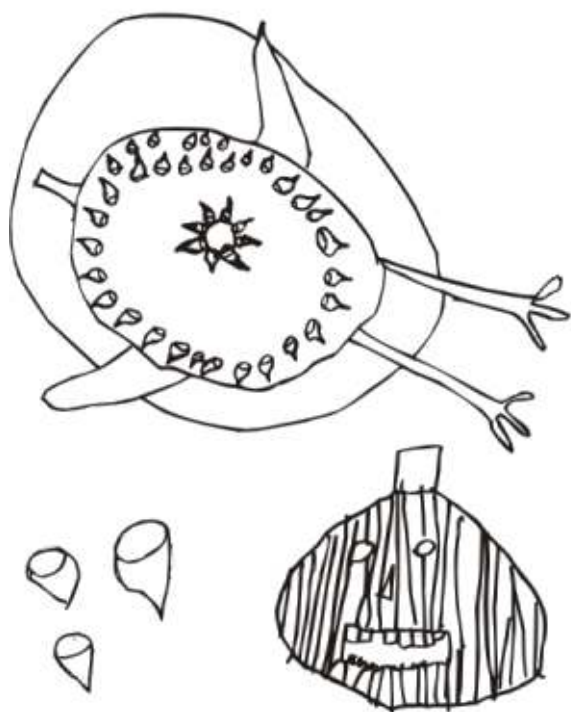


RECEITARIO DE OUTONO



Seminario permanente Festas cíclicas anuais
Colexio de Educación Infantil e Primaria Sada e contornos

ÍNDICE

Lombo de porco con puré de castañas.....	2
Pavo recheo de castañas.....	3
Cabelo de anxo.....	4
Galletas de cabaza.. ..	5
Pastel de castañas.	6
Tronco de castañas.....	7
Biscoito de castañas.....	8
Freixós de castañas.....	8

Ilustracións realizadas polos alumnos de 2º curso de Educación Primaria

LOMBO DE PORCO CON PURÉ DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

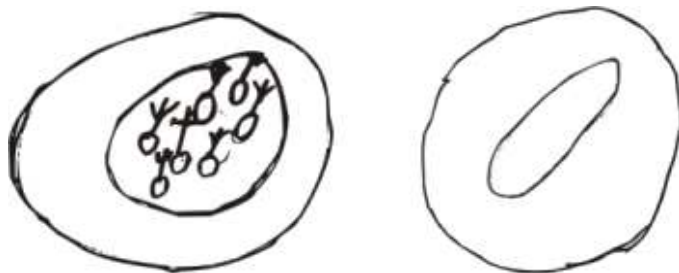
- 2 kg. de lombo de porco.
- 2 dentes de allo.
- 3/4 kg. de castañas.
- 3 xemas de ovo.
- 100 gr. de manteiga.
- 1 pemento encarnado.
- 1 pemento verde.
- leite.
- aceite.
- limón.
- sal.



PREPARACIÓN:

Pelamos e cocemos as castañas. Unha vez cocidas, escórrense e faise un puré con elas, pasándoas pola batidora. Mestúranse con leite, os dentes de allo, as xemas de ovo, a manteiga e o sal, e, volvemos bater.

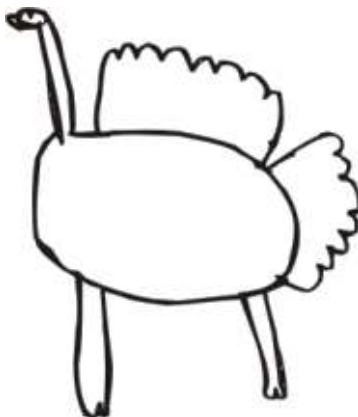
Cortamos as costelas do lombo, frítímolos e adobámolos co puré, os pementos fritos e o limón.



PAVO RECHEO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

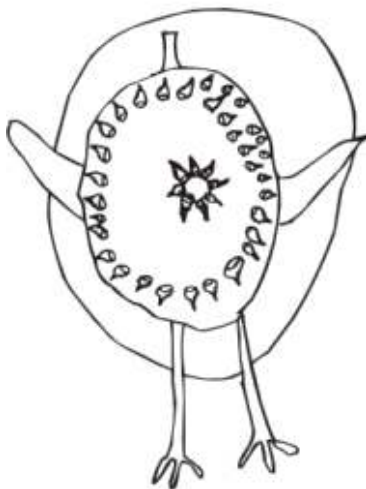
- 1 pavo de 2 ou 3 kg.
 - 1 kg. de castañas.
 - 3/4 kg. de salchichas de porco.
 - 50 gr. de manteiga de porco.
 - 1 l. de caldo de carne.
 - 1/2 copa de xerez seco.
 - 1 cunca de aceite.
- sal.



PREPARACIÓN:

Empezaremos limpando e flamexando o pavo. Por outro lado cocemos as castañas con auga e sal, seguidamente pelarémolas e picarémolas.

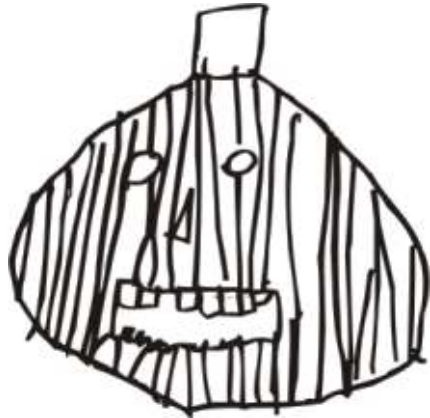
Cortamos as salchichas en anacos e refogámolas mesturándoas coas castañas. Isto serviranos para enchelo pavo unha vez salgado; logo procederemos a coselo ou atalo ben. Untarémolo coa manteiga, poñendo o resto na fonte do forno e envolverémolo en papel de aluminio, para logo metelo no forno co xerez. Deberá permanecer unhas dúas horas e media e darémoslle voltas de vez en cando; uns intres antes de sacalo do forno, quitarémoslle o papel para que se doure.



CABELO DE ANXO

INGREDIENTES:

- 1 cabaza.
- 1 pao de canela.
- 1 anaco de codia de limón.
- azucré.



PREPARACIÓN:

Ábrese unha cabaza e faise ferver nunha pota ata que se desprenda o cabelo da casca. Bótase despois nun barreño con auga fría, límpase de sementes e corazón, e, ponse en auga unhas poucas horas. Tense xa feito o xarope e purificado; escórrese ben o cabelo e, cun anaco de canela e a codia do limón, déixase ferver a lume lento ata que tome o seu punto.



**O cabelo despois de espremido, pésase; e, por 400 gr. de cabelo, póñense 600 gr. de azucré.*

GALLETAS DE CABAZA

INGREDIENTES:

- 100 gr. de manteiga.
- 250 gr. de azucre moreno.
- 300 gr. de fariña.
- 3 ovos.
- 200 gr. de puré de cabaza .
- 100 gr. de pasas.
- un chisco de sal.



PREPARACIÓN:

Bate-la manteiga ata deixala en pomada; sen deixar de remover, engadilo azucre, os ovos, a fariña, e o puré de cabaza. Mesturalo todo ben e engadir un chisco de sal e as pasas.

Nunha placa de forno untada con manteiga, estender coa axuda dunha culler e dándolles formas, porcións da mestura. Enfornar durante uns 20 minutos a 160°.



**Son moi saborosas para tomar café.*

PASTEL DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- 500 gr. de castañas.
- 500 gr. de azucre.
- 2 culleradas de mel.
- 2 claras de ovos.
- un pouco de anís e canela.
- 100 gr. de chocolate.

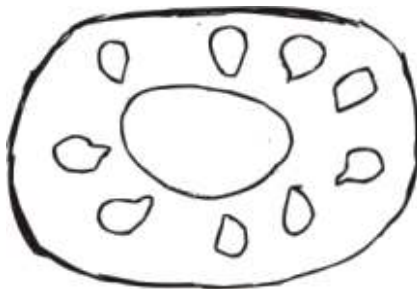


PREPARACIÓN:

Pélanse as castañas e pónense a cocer co anís. Faise un puré con elas, engadíndolle 400 gr de azucre, o mel e o chocolate raiado. Ponse todo a un forno moi suave, remexendo ben para que espese.

Déixase arrefriar e vértese nunha fonte formando unha pirámide coa axuda de dúas culleres.

Bátense dúas claras a punto de neve, engadíndolle o azucre e cóbrese con ela o prostre. Salfírense con canela.



TRONCO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- 500 gr. de puré de castañas.
- 125 gr. de manteiga.
- 125 gr. de chocolate para fundir.
- 125 gr. de azucre glass.



PREPARACIÓN:

Abrandalo chocolate en dúas culleradas de auga alume baixo.

Traballa-la manteiga con unha espátula para que abrande.

Triturar ben o puré de castañas e engadirlle o azucre glass, a manteiga e o chocolate fundido.

Bate-la mestura para que quede moi lista e lixeira.

Botar esta masa enriba dunha folla de papel de aluminio, darlle a forma dun rolo e levalo ó frigorífico.

Cando o rolo estea ben firme, quítaselle o papel e córtanse os extremos en bisel (oblicuamente). Colócase sobre unha bandexa, modelado en forma de tronco.

Debúxase por riba poñéndolle unhas estrías cós dentes dun garfo.

Decoralo con azucre glass. Mantelo no frigorífico ata servir. Pódeselle por nata na súa decoración.



BISCOITO DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

- 50 gr. de fariña.
- 125 gr. de azucre.
- 4 ovos.
- 100 gr. de castañas en po.
- 1/4 l. de crema pasteleira.
- 500 gr. de puré de castañas.
- 50 gr. de manteiga.

PREPARACIÓN:

Bátense os ovos co azucre e coa rela de limón. Cando estean a punto de neve, agrégaselle a fariña mesturada coas castañas en po e o fermento . E , por último a manteiga líquida.Vértese nunha placa engraxada coa manteiga e ponse todo ó forno moderado, de doce a quince minutos.

Mestúrase a crema pasteleira fría co puré de castañas ata que formen unha crema fina.Pártese o biscoito pola metade e rechéase coa crema. Sérvese nunha fonte alongada.

FREIXÓS DE CASTAÑAS

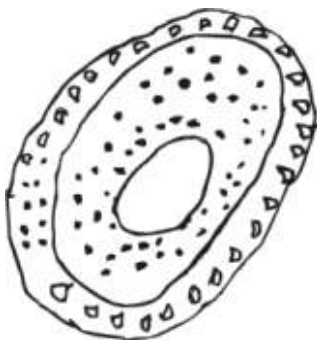
INGREDIENTES:

- 3 ovos.
- 1/2 l. de aceite.
- 150 gr. de fariña.
- 1 cullerada de azucre.

PREPARACIÓN:

Pélanse as castañas e cócense.Bátense os ovos, a fariña e o azucre.

De seguido pártense as castañas en anaquiños pequenos e mestúranse ben tódolos ingredientes.Despois bótase na tixola e engádenselle anacos de castañas.





Colexio de Educación Infantil e Primaria Sada e contornos
Seminario permanente Festas cíclicas anuais

Curso 2003-04

C.E.I.P. Sada e contornos. Avda. Sada e contornos s/n. 15160 Sada. A Coruña.
Tífono e fax. 981 620 337. Correo elect. ceip.sada@edu.xunta.es