

# Ceip condesa de fenosa



equipo de normalización  
lingüística

## Recetas para o magosto

Recetas  
recollidas  
polos  
alumnos e  
alumnas do  
Ceip  
Condese de  
Barco de  
Valdeorras



Velaí unha presadiña de receitas para disfrutarmos, aínda máis, do Magosto. Gracias a tódolos nenos e nenas, a tódolas nais e pais que colaboraron con esta iniciativa, e quixeron partillar connosco os seus mellores pratos.

Editado polo equipo de normalización lingüística do Ceip Condessa de Feno-  
sa do Barco de Valdeorras (Ourense)

### **COGOMELOS CON XAMÓN**

Ingredientes:

Cogomelos  
Xamón  
allo  
perexil  
cebola

Preparación:

Fríntense os cogomelos co allo e coa cebola. Mestúrase con tiras de xamón, reméxense e ¡xa está listo!

### **O BURGAZO DE CASTAÑAS**

Ingredientes:

Castañas  
Mel ou viño tinto

Preparación:

Collese un puceiro de barro e ponse pola metade de auga. Cóllense as castañas frescas e quitáselle-lo pel exterior. Bótanse na auga e ponse o puceiro a lume lento e déixanse cocer aproximadamente entre 15 e 20 minutos. De seguido quítanse as castañas da auga e rapidamente sácaselles a pel interior. E xa están listas para comer solas con mel ou viño tinto.

Xosé

### **PURÉ DE CASTAÑAS**

Ingredientes:

¼ kg. de castañas crúas  
2 cubiños de concentrado de carne  
media cebola  
1 cullerada de manteiga

Preparación:

Nunha ola poñemos tres cuncas de auga e as castañas peladas. Deixámolas cocer ata que amolezan bastante (uns trinta minutos). Debemos permitir que se evapore a auga sen repoñela. Engadimos daquela os 2 cubiños de concentrado de carne e a media ceboliña partida en cachiños pequenos. Fervemos todo iso durante outros 10 minutos a lume rápido. Nese momento quedará xa pouca auga. Apagamos o lume e botámo-lo contido da ola no tarro da batidora. Triturámolo ben engadindo a manteiga. Servimos este puré moi quente.  
Lara

## **REVOLTO DE COGOMELOS**

### Ingredientes:

Ovos  
Cogomelos  
Cebola  
Allo  
Perexil

### Preparación:

Bátense os ovos. Nunha tixola frítense os cogomelos coa cebola, o allo e o perexil.

Cando está todo frito mesturámolo cos ovos e remexémolo ata que calle.



## **SOPA DE CASTAÑAS**

### Ingredientes:

2 litros de auga  
½ kg de castañas  
2 cebolas  
1 dente de allo  
½ orella de porco  
1 vaso de aceite  
Un anaquiño de touciño  
Vinagre  
Sal

### Preparación:

Primeiro pelámo-las castañas e poñémolas a cocer en auga con sal ata que comecen a ferver. De seguido retirámo-las castañas do lume e tirámoslle a codia branda.

Logo nunha pota ó lume con auga e sal, poñemos unha cebola, o allo, o touciño, a orella de porco e as castañas, e deixámolo cocer todo xunto durante

dúas horas.

Posteriormente nunha tixola con aceite quente, facemos un sofrito de cebola e botámoslle unhas pingas de vinagre.

Despois agregámo-lo sofrito ó caldo, deixándoo ferver todo xunto durante vinte minutos.

Retirámo-la pota do lume e esnaquizámo-lo touciño e a orella de porco.

Finalmente nunha sopeira poñémo-lo touciño e a orella de porco en anacos. Ó mesmo tempo vertémo-lo caldo quente nas castañas.

## **CASTAÑAS EN DOCE**

### Ingredientes:

500 g. de castañas  
¾ l. de leite  
150 g. de azucre

### Preparación:

Primeiro pélanse as castañas. Logo límpanse da segunda pel e pónense a cocer co leite e co azucre ata que abranden.

David Álvarez

## **CREMA DE CASTAÑAS**

### Ingredientes:

150 g. de castañas verdes e peladas  
100 g. de azucre  
Auga

### Preparación:

Xa sen ningunha das tonas cócense as castañas en abundante auga (que as cubra un centímetro), engadíndolle o azucre. Vaise remexendo ó lume ata que quede feita a crema (o que lle levará aproximadamente uns vinte minutos).  
Leticia

## CREMA DE CASTAÑAS

### Ingredientes:

- 2 kg de castañas
- 100 ou 150 g de manteiga
- 4 xemas de ovo

### Preparación:

Sácaselle a cáscara ás castañas e cócese ata que estean brandas. A continuación quítaselle a outra cáscara ou membrana e pásanse polo pasa-purés. Unha vez feito o puré engádenselle 100 ou 150 g de manteiga e as 4 xemas de ovo; amásase ben e envólvese en forma de pan alongado. Posteriormente metese ó forno ben quente para que se gratine de 2 a 3 minutos.

## DOCE DE CASTAÑAS

### Ingredientes:

- 700 g de castañas
- 100 g de azucre
- 1 variña de vainilla
- Unhas sementes de anís
- 250 g de nata montada
- 2 culleradas de perla de confeitaría

### Preparación:

Pela as castañas e ponas en remollo a véspera. Escórreas e cóceas coas sementes de anís en abundante auga ata que estean tenras. Escórreas de novo e retira a pel interior; pásaaas polo pasa-puré e ponas nun cazo. Verte a leite e mestúrao todo ben. Nun cazo aparte pon un vaso de auga, a vainilla e o azucre e cóceo todo ata que se faga xarope. A continuación retira a vainilla e mestura suavemente o xarope co puré de castañas. Cóceas ó "baño María" durante uns 10 minutos. Retíraas do fogo e déixaas arrefriar (lembra: non o arrefrías no conxelador, xa que quedarían granuloso). Pon o puré nunha manga pasteleira e exténdeo sobre o molde ou prato de forma decorativa. Fai o mesmo coa nata e adorna coas

perlas de confeitaría por riba.  
Silvia Teixeira F.

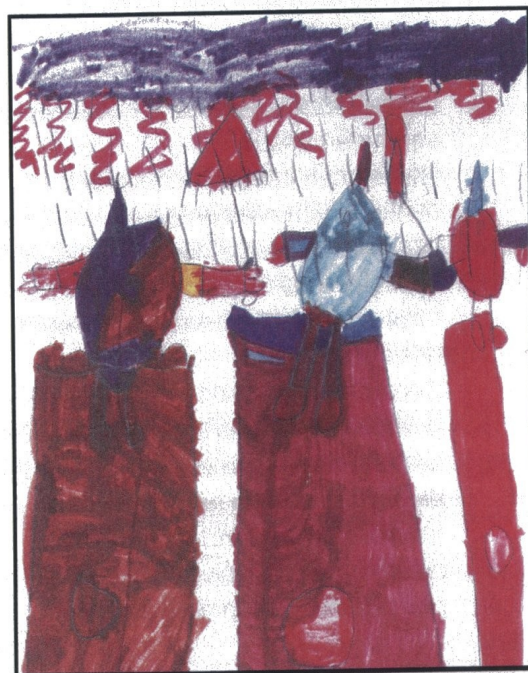
## FLAN DE CASTAÑAS

### Ingredientes:

- 1 kg. de castañas
- ¾ l. de leite
- 50 g de azucre
- 200 g de manteiga
- 6 ovos
- chocolate para fundir

### Preparación:

Coce-las castañas e pelalas (reservar 8 para decorar). Voltar a poñer a ferver con ½ l de leite e unha vez que estean bater coa batedeira. Ferve-lo leite restante co azucre, mesturar e seguir batendo. Desfacer 150 g de manteiga coas 6 xemas. Pasar pola batedeira e mesturar ca masa anterior. Poñe-las claras a punto de neve, engadir á mestura anterior e seguir batendo. Untar unha flaneira con manteiga, botar a mestura e cocer a "baño María" durante 40 minutos aproximadamente. Desfacer o chocolate (ó "baño María", con manteiga e un pouco de leite). Desmoldar e decorar co chocolate, as castañas, a nata....e ¡ BO PROVEITO!



## **FLAN DE CASTAÑAS**

### Ingredientes:

500 g. de castañas  
¾ l. de leite  
150 g. de azucre  
4 ovos  
150 g de manteiga  
250 g de nata  
100 g de guindas  
Un pouco de vainilla

### Preparación:

Pélanse as castañas e cócese en leite; engádeselle 100 g de azucre, a manteiga e a vainilla. Unha vez cocidas, colócanse nun recipiente fondo, ó que se incorporan os ovos, baténdose todo ca bateadeira ata facer unha pasta fina. Logo vértese todo nun molde de flans, previamente caramelizado con azucre, e cócese durante 30 minutos ó forno. Cunha manga pasteleira de boquilla rizada decorarase logo con nata. Sobre a nata colócanse as guindas.

## **POSTRE DE CASTAÑAS**

### Ingredientes:

1 kg de castañas  
200 g de azucre  
100 g de margarina  
3 onzas de chocolate

### Preparación:

Pélanse as castañas, sacándolle a pel de afora. Cócese e sácaselles a segunda casca. Ralase cun coitelo o chocolate. A continuación mesturase o chocolate, o azucre e a margarina coas castañas. Cun garfo esmáganse as castañas e faise a mestura o máis homoxénea posible. Con esta masa fanse uns pequenos boliños do tamaño e da feitura dunha castaña máis ou menos. Serviranse logo fríos, ben da neveira ou do tempo. Se queremos mellora-la presentación envólvese cada boliño por separado en papel aluminio.

## **PUDIN DE CASTAÑAS**

### Ingredientes:

150g. de castañas cocidas sen pel  
8 ovos  
250 g. de azucre  
1 l. de leite  
2 culleradas máis de azucre  
un pouco de auga

### Preparación:

Pon a quentar o leite nun cazo. Aparte esmaga as castañas, previamente cocidas e sen pel, cun garfo e régaas co leite morno. Trabállao ben ata que quede unha pasta homoxénea. Bate os ovos co azucre e mestúrao coas castañas ata obter unha crema. Nun molde para pudin prepara un caramelo, poñendo as dúas culleradas de azucre e un pouco de auga. Verte nel a mestura de castañas. A continuación cóceo todo ó "baño María" durante uns 40 minutos. Unha vez frío sácao do molde.  
Diego P. R.

## **SOUFFLE DE CASTAÑAS**

### Ingredientes:

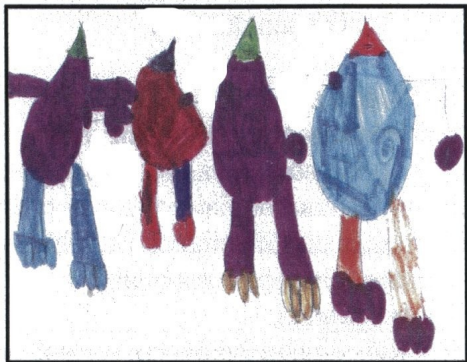
1 kg. de castañas  
½ l. de leite  
Azucre  
Canela ou anises  
4 ovos  
Manteiga

### Preparación:

Pélanse as castañas e póñense a cocer en auga fervendo un momento para quitárllle-lo pel máis fina que lles queda. Logo póñense a cocer en leite cunha ramiña de canela ou uns anises, a lume lento. Cando estean ben cocidas pásanse por unha peneira, engadíndolles antes de que arrefrien dúas culleradas de manteiga, mesturase ben e engádenselle as xemas e o azucre (a cantidade dependerá do doce que se desexe) e mestúrase de novo moi ben. Despois exténdese sobre unha fonte refractaria

untada de manteiga e cóbrese coas claras a punto de neve. Metese ó forno uns vinte minutos, salferíndoo de azucre, ata que se desinche.

Isaac



### **TARTA DE CASTAÑA**

Ingredientes:

- 125 g de manteiga
- 125 g de azucre
- 250 g de puré de castañas
- 3 ovos

Preparación:

Mesturámo-lo azucre ca manteiga desfeita, as xemas dos ovos e o puré de castañas (castañas cocidas cun pouco de leite e trituradas).

As claras póñense a punto de neve e se lle engade o anterior. Metese ó forno suave durante uns vinte minutos aproximadamente.

### **TARTA DE CASTAÑAS**

Ingredientes:

Para a masa quebrada:

- 250 g. de fariña
- 125 g. de "Tulipán"
- 1 xema de ovo
- 1 copíña de brandy
- Unha pinga de sal

Para o recheo:

- 250 g. de nata montada
- 250 g. de azucre glass
- 4 claras de ovo
- 2 culleradas de "Tulipán"
- 1 cullerada de brandy
- 200 g. de puré de castañas

5 castañas en azucre para decorar.

Preparación:

Prepara-la masa e forneala. Mesture a nata montada con 125 g. de azucre e reserve. Bata as claras a punto de neve xunto co azucre restante e, con moito coidado, mesture a nata e o merengue. Cando a masa estea forneada e fría, desmolde e coloque nunha fonte de servir. Encha coa mestura preparada, reservando un pouco para decorar.

A continuación, poña o puré de castañas nun cazo, xunto co brandy e o "Tulipán" e cocíneo ó "baño María", durante 5 minutos, sen deixar de remexer. Retíreo do lume e déixeo arrefriar.

Por último, bote con coidado o puré sobre a nata e o merengue, alisando a superficie, e adorne coa nata e o merengue reservados e coas castañas. Diego

### **TARTA DE MAZÁ**

Ingredientes:

- 250 g de azucre
- 4 ovos
- 250 g de margarina
- 250 g de fariña
- 1 sobre de levedo "Royal"
- 1 kg de mazás

Preparación:

Mesturar nun recipiente tódolos ingredientes agás a mazá (a margarina desfeita).

Remover ata acadar unha masa consistente.

Engadir a mazá picada coma se fose para unha tortilla de patacas.

Poñer nun molde untado con manteiga e fariña e meter ó forno a 180°

Ó saír darlle brillo con marmelada de calquera sabor.

### **TRONCO DE CASTAÑAS**

Ingredientes (para 6 persoas):

- 1 kg. de castañas
- ½ l. de leite
- 150 g. de manteiga

125 g. de chocolate de cobertura  
Nata montada (con azucre)  
Unhas grosellas

**Elaboración:**

Escalda as castañas en auga fervendo, déixaas arrefriar e pélaas.  
Despois cóceas en leite a lume lento de 20 a 30 minutos. A continuación, tritúraas coa batedeira e mestúraas co chocolate e a manteiga. Co calor a manteiga desfarase ben, pero ten coidado de mesturalo correctamente removendo todo o tempo que sexa preciso.  
Cando teñas unha masa homoxénea bótaa nun molde recuberto con papel antiadherente e déixao no frigorífico de 3 a 4 horas. Cando estea ben frío, desmolda e adorna con nata montada e cunhas grosellas.

Alberto

### **VOLOVÁNS RECHEOS**

**Ingredientes:**

4 volováns  
12 castañas  
25 g de fariña  
2 culleradas de "maicena"  
¼ l de leite  
2 xemas de ovo  
50 g de azucre en po  
1 clara de ovo  
Unhas pingas de esencia de vainilla

**Preparación:**

Primeiramente triturámo-las castañas. Facemos unha crema pasteira e deixámola arrefriar ata que estea tépeda. Engadimos entón as castañas e mesturámolo todo.  
Por último, para rematar xa, só nos queda encher os volováns.

Cristian

### **XELADO DE TURRÓN E CASTAÑAS**

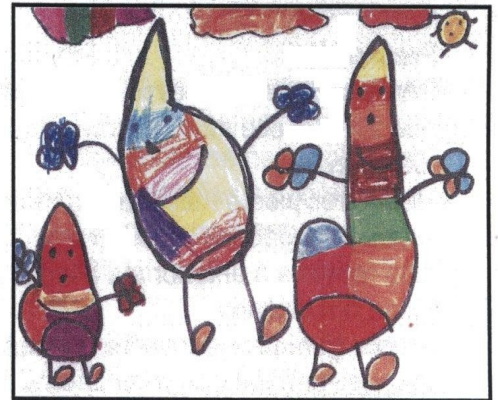
**Ingredientes:**

1 panal de turrón (de Jijona)  
½ l de nata líquida  
½ l de leite  
2 culleradas de azucre

Chocolate líquido  
12 castañas asadas e peladas

**Preparación:**

Partímo-la pastilla de turrón e poñémola



a lume lento co leite nun cazo, ata que se funda totalmente e forme unha crema. Engadimos entón a nata líquida e o azucre. Removemos ata obter unha crema de consistencia uniforme.

Vertémolo nunha flaneira. Deixámolo arrefriar antes de metelo no conxelador. Previamente a servilo decorámolo coas castañas recubertas en chocolate e poñémolo resto do chocolate no fondo do prato e metémolo no conxelador.  
Erica

### **BISCOITO DE CASTAÑAS**

**Ingredientes.**

Fariña  
Ovos  
Azucre  
Manteiga  
Levedo en po (Royal)  
Castañas moídas

**Preparación:**

Batémolos ovos co azucre; logo engadímoslle a manteiga. A continuación mesturámolo todo coa fariña, as castañas moídas e o Royal. Poñémolo todo nun molde que previamente untamos ca manteiga e metémolo no forno.