

NUTRIENTES QUE SE ENCUENTRAN EN LAS CASTAÑAS

Aparte de agua, las castañas son ricas en sales minerales; igualmente su composición y contenido calórico revelan especialmente **potasio, seguido fósforo, azufre, magnesio, cloro, calcio, hierro y sodio.**

Las castañas son una fuente de **vitamina C, B1,PP**, además de otras.

Los nutrientes que ellas suministran son **azúcares proteínas y grasas.**

100 gramos de castañas frescas contienen 200 calorías.

Las castañas secas son más elevadas en calorías, 370 calorías cada 100 gramos.

Porque son ricas en azúcares, grasas, proteínas y vitaminas, y sales minerales.

A causa de su gran valor calórico las castañas son extremadamente nutritivas.

Rellenan tu energía complementaria, suministran sales minerales, fortalecen tus músculos y venas, y son efectivas contra la anemia y las infecciones.

Cuando estén maduras y bien cocinadas, las castañas son muy efectivas contra la astenia.

Ellas son excelentes para anémicos, personas mayores y niños.

Tienen propiedades curativas para venas varicosas y hemorroides, combaten reumatismo crónico.

Son fácilmente digestivas.

Castañas frescas

Son bastante menos digeribles que las cocidas o asadas, hay que pelarlas con calma y darse cuenta, al hacerlo, que algunas variedades se pelan mejor que otras.

Para pelarlas en la cocina, si no se compran ya en lata, peladas, hay que poner una cacerola con agua a hervir.

Se hace una incisión poco profunda de las dos pieles, se mete cada dos o tres castañas en el agua hirviendo, en un colador, para poder retirarlas rápidamente del agua.

Se dejan hervir durante uno o dos minutos, se pelan rápidamente al sacarlas del agua, con guante, para no quemarse.

De esta manera se pelan bien un 60% de las castañas, si son buenas y frescas.

Son así peladas, la materia prima para todos los otros platos a preparar.

Castañas enteras al natural _..,

Son simplemente castañas, sin su piel, cocidas en agua, enteras, con un poquito de sal, azúcar y laurel.

Es un producto natural, sin conservantes ni colorantes, y sirve para acompañar la caza, carnes, **aves** (el pavo relleno de castañas, a la salvia es típico americano), y va maravillosamente decorando platos de cerdo y cordero.

Es un plato tradicional, más antiguo que las patatas, y desde luego mucho más fino y sabroso.

Castañas asadas

Las castañas asadas eran hace miles de años, alimento de pastores y leñadores que aprovechaban el fuego para calentarse y al mismo tiempo para preparar un alimenticio fruto para sus vacíos estómagos.

Así comenzó la historia de la fiesta del "Magosto" o fiesta de las castañas asadas, que se celebra habitualmente y como rito, el 11 de noviembre en Ourense, Galiza.

Como dice Cuevillas ("El Bueno"), la melancolía de la estación en ambiente tibio, en la alfombra de musgo, el fondo bucólico de los bosques y el chispear del vino nuevo, las pobres e inocentes castañas se tuestan entre el rescoldo, como si fuesen brujas condenadas a morir en castigo de sus costumbres diabólicas.

La fiesta consiste en reunirse una pandilla de amigos y amigas, en cualquier alto monte que rodea a la ciudad y hacer una hoguera para asar castañas, comiéndolas seguidamente, acompañadas de vino tinto, chorizos, empanada, "lo que caiga" y muchas canciones, juventud y alegría.

Vuelven felices y tiznados de hollín, cantando en gallego, bromeando y contando que "estoupavan" algunas que habían sido arrojadas, por broma, sin pellizcar en las brasas.

El rito de encender la primera lumbre de otoño, como precursor del tizón de Navidad, es una antiquísima ceremonia ígnea.

Hay un cúmulo de creencias y supersticiones en nuestro antiguo pueblo, relacionadas con las castañas, como la que encontró el inglés Swvinbume, cuando viajó por Galiza en el siglo XVIII y relató que los gallegos iban, la víspera de difuntos, comiendo castañas, en la creencia de que cada una libraba un alma del purgatorio.

También se cree que las ánimas del purgatorio bajan el día de difuntos a calentarse en el fuego del hogar, por lo que era costumbre dejarles allí caldo caliente.

En Catalunya también como en toda España, es figura tradicional, aunque ahora ya un poco anacrónica, la castañera en las esquinas, con su artilugio, más o menos preparado, sirviendo castañas calentitas en un cucurucho de periódico atrasado.

El grito de "Calentes y grosses! Qui en vol ara que fumen?" es una llamada irresistible. Recordamos, con Dolores Llopart, el verso que recoge Aurelia Capmany.

Calentes y pudentes!

De les vuit les set dolentes

De les vuit les set dolentes

Qui en vol, ara qui fumen?...

Fue durante muchos años, el árbol totémico del otoño, al que se arrimaban los parroquianos, para con su patacón, peseta, duro y ahora billete, comprar algo caliente que meter en sus bolsillos.y al mismo tiempo que se calentaban, comer un delicioso aperitivo.

Preparación: La base son unas buenas brasas y unas buenas castañas.

Se les corta la piel, en una incisión poco profunda, sobre su parte convexa, para evitar que al asarse exploten.

El fuego tiene que ser vivo o las brasas fuertes, para que el sabor sea mejor.

Hay varios tipos de instrumentos tradicionalmente usados:

1.-Tambor giratorio, con agujeros, de hierro.

Tiene una pequeña puerta por donde se introducen las castañas cortadas superficialmente.

Se pone sobre brasas vivas y se gira lentamente o en varias veces, hasta asarlas, vaciándose seguidamente por el mismo agujero del asador.

Usado en Galiza.

2.-Sartén agujereada, o también de barro.

Las castañas se ponen encima con o sin sal, a gusto, y se mueven a medida que se vayan asando.

Esta forma de bandeja agujereada la tiene la "máquina de tren" en su interior, con las brasas en el último escalón, más bajo, y un compartimento para mantener las castañas calientes.

3.-Asadas en arena.

El método, utilizado principalmente en Japón, consiste en llenar la mitad de una sartén grande con cantos rodados pequeñitos ("coios") del río y calentar esa sartén agujereada, hasta que las piedrecitas estén como brasas.

Se meten entonces las castañas, cortadas, y se mezclan dando vueltas con las piedrecillas, que ayudan a asarlas en una forma uniforme.

Para darle sabor a la cáscara se les añade a esas piedras, algunas veces, miel.

Se asan así principalmente castañas pequeñas y de la variedad "Teng Sing".

Una vez asadas, es conveniente agregarles antes o después algo de sal gruesa y arroparlas con un paño grueso, para que se "recuezan" y mantengan y mejoren su sabor.

CASTAÑAS ASADAS

Seleccionar castañas pequeñas, cortar una raja en la cáscara y poner dentro de una cacerola perforada de hierro, cocinar con fuego alto cambiándolas de tiempo en tiempo.

HERVIDAS £ AMASADAS

Hervir las castañas con la piel entera en agua salada fuertemente.

Una vez cocinadas están listas para ser comidas.

O pelar y pasarlas a través de un colador, obteniendo la masa de castañas, la cual es a base de unas cuantas recetas.

Castañas hervidas (cocidas)

Colocar en una cacerola la mitad cubierta con agua.

Hervir durante 20 minutos vaciar el agua y dejar las castañas en la cacerola hasta que se sequen antes del descascarado.

Dejándolas sobre baja calor y secando débilmente, las castañas no se deshacen en el descascarado.

Las castañas deben estar almacenadas dentro del refrigerador, para usos posteriores en otros recipientes.

Trucos de cocina: Pelar castañas

Aunque seguramente ya conocéis la [técnica](#) del escaldado, os lo explicamos por si es necesario repasarlo, el procedimiento es bien simple, poner **una olla con abundante agua al fuego, llevarla a ebullición** y en el momento en que el agua rompe a hervir, introducir las castañas. Hay quien hace una pequeña incisión en la cáscara, lo que facilita esa pre-cocción mencionada. Si las castañas son de tamaño medio será suficiente con **dejarlas uno o dos minutos**.

MICROONDAS:

Es tan sencillo como hacer **un par de incisiones en la piel externa de las castañas y ponerlas, en pequeñas cantidades, en el microondas a máxima potencia unos 15 segundos o a media potencia unos 20 segundos**. Hay que tener cuidado al cogerlas porque están calientes, así que para pelarlas rápidamente puedes cogerlas con un trapo, en dos movimientos podrás retirar las dos pieles de la castaña dejándola totalmente limpia y entera.

Castañas cocidas en estofado

Echar las castañas ya peladas en una brasera, bañarlas con **caldo blanco** hasta que queden cubiertas, condimentar con una **ramita de apio, un terrón de azúcar para 500 grs., de castañas y 50 grs. de mantequilla.**

Cocer con la brasera tapada por espacio de 30 minutos aproximadamente.

Transcurrido ese lapso de tiempo, el líquido de cocción quedará reducido casi por completo y ofrecerá una consistencia de jarabe.

Imprimir a la brasera un movimiento giratorio suave para que las castañas queden totalmente cubiertas en una capa lustrosa.

Se dice entonces que las castañas han quedado glaseadas.
Servir sin otra preparación.

Castañas al horno

Quitar la cáscara para una pinta de castañas, ponerlo en un plato para hornada, cubierto con la mercancía, sazonar con sal y pimienta, dejarla en el horno hasta que estén blandas, mantenerla cubierta hasta que esté casi hecha.

Estará una pequeña cantidad de la mercancía en la cacerola para servirla con castañas.

Castañas con leche

Las castañas congeladas se ponen a **cocer con un poco de sal** y otro **poco de hinojo**, y a media cocción se retiran del puchero y se escurren.

Se dejan transcurrir cinco minutos y **se echan en leche**, poniéndolas al fuego y dejándolas cocer hasta que estén relativamente blandas, en cuyo momento se retiran, echándolas con la leche en una fuente, en donde se dejan enfriar, sirviéndolas después.

Puré de castañas

Mondar las castañas y ponerlas a cocer con leche hasta que estén tiernas.

Se les escurre el agua y se pasan por el pasapurés antes de que enfríen, añadiéndoles **una cucharadita de manteca fresca, sal y una cucharada de azúcar.**

Puré de castañas

Poner a cocer las castañas según el método indicado en la receta anterior, pero sin glasearlas; tras ello, verterlas en un tamiz fino, colocado encima de una fuente y ejercer una fuerte presión sobre las castañas con la mano de almirez.

Recoger la pulpa obtenida en una brasera, agregar un poco de **mantequilla fresca** y mezclar ésta con el puré de castañas, removiendo enérgicamente con una cuchara de madera.

Llevar la preparación a consistencia normal, vertiendo en la brasera leche o crema de leche fresca hirviendo.

Comprobar el sazonamiento y presentar en una fuente.

Puré de judías y castañas

INGREDIENTES : 200 grs. de castañas secas, 200 grs. de judías, cebolla, sal, caldo, salvia, mantequilla.

Dejar las castañas en agua con un poco de sal y dos hojas de salvia durante una noche.
Cocer.
Cocer las judías aparte.
Pasar todo por el pasa-purés.
Derretir en una olla la mantequilla en la cual se hará tomar sabor un triturado de cebolla que haremos quedar transparente, unir las castañas y las judías reducidas a puré, diluir con tanto caldo como sea necesario para obtener la justa consistencia, mezclando mientras cuece a fuego bajo durante unos 10 minutos.
Poner la sal y servir con el cordero cocido al horno.

Sopa de puré de castaña

Para cuatro personas se cuece bien en agua **una libra de castañas congeladas**.

Se pasan por el pasapurés, y en una cacerola se pone a derretir onza y media de manteca de vaca.

Cuando empieza a estar crujiente, **se agrega una cucharada de harina**, y antes de que tome color, se moja con el caldo o papilla que ha de formar la sopa.

Al primer hervor se echa la pasta de castañas; se sazona todo y se pasa por el colador más fino al cuarto de hora de cocción.

Se tiene esta sopa al amor de la lumbre hasta el momento de servir, en que se liga fuera del fuego con yema de huevo, según se ha explicado ya, y se vierte en la soper, en donde habrá pan tostado o frito en pedazos pequeños de igual forma.

Sopa de castañas

INGREDIENTES: 500 grs. de castañas, 1½ litros de leche, 50 grs. de manteca o mantequilla, ½ limón, agua, sal y pimienta, cuadraditos de pan frito.

Se pelan las castañas (cuanto más frescas mejor, si están recién recogidas resulta más rico), se colocan en una tartera, se cubren de agua y se agrega la pulpa de medio limón.

Se pone la cazuela al fuego y cuando comience a hervir a borbotones se baja y se deja cocer moderadamente una media hora.

Se escurre, se le quita la segunda piel y se coloca en una cazuela que contenga medio litro de leche caliente.

Se sazona de sal y pimienta y se deja cocer las castañas de nuevo.

Se hace un puré fino con batidora o pasado por tamiz, se aclara con el litro de leche y se comprueba si está bien de sal.

Si queda un poco suelto se espesa con una cucharada de maicena.

Se le agrega la mantequilla, se bate y se calienta al baño María hasta el momento de servirlo.

Se sirve en soper con cuadradito de pan frito.

Sopa de arroz y castañas

INGREDIENTES: 200 grs. de castañas, 150 grs. de arroz, una cucharada de mantequilla, ½ litro de leche, sal.

Poner a descongelar las castañas en recipiente con agua hirviendo y una pizca de sal.

Cuando las castañas ya estén casi descongeladas agregar el arroz.

Cuando esté a mitad de cocción, incorporar la leche y la mantequilla.

SOPA DE CASTAÑAS CON LECHE Y ARROZ

Ingredientes: **200 gramos de castañas frescas, 150 gramos de arroz, 25 gramos de mantequilla, 1/2 litro de leche y sal.**

Quitar la cáscara y cubrir con agua caliente unos minutos, entonces quitar la piel interior. Cocinar sobre 3 horas en 2 litros aproximadamente de agua.

Sal y añadir arroz.

Después de 1 hora y 1/2 añadir leche y mantequilla.

La sopa deberá ser muy espesa.

Sopa de castañas y zanahorias

450 grs. de castañas, 3 lonchas de bacon, 25 grs. de mantequilla, 50 grs. de cebolla, 1 puerro, 100 grs. de zanahorias, canela, 1 l. de caldo de pollo, Madeira, sal, pimienta negra, un pellizco de nuez moscada, un pellizco de azúcar, 5 cucharadas de nata.

Hacer una rajita a las castañas por la parte más redonda y ponerlas a hervir en agua 10 minutos.

Calientes, quitarles las dos pieles.

Quitar el gordo al bacon.

Picarlo.

Rehogarlo en mantequilla, agregar la cebolla picada, sin que tome color.

Incorporar el puerro (sólo la parte blanca) cortado en juliana; la zanahoria picada.

Rehogar.

Agregar las castañas y remover.

Dejar al fuego unos minutos.

Verter el caldo.

Llevar a ebullición.

Cocer una hora y media o menos, hasta que las castañas estén blandas.

Pasar por el pasapurés o la batidora.

Verter un chorrito de Madeira y la nata.

Salpimentar. •

Espolvorear por encima un poquito de azúcar, nuez moscada y canela.

Caldo de castañas.

INGREDIENTES': 1½ kilos de castañas, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 4 cucharadas de cebolla muy picada, 1 cucharadita de vinagre, 1 vaso de aceite, 1 trozos de tocino, ½ oreja de cerdo, sal y agua.

Se mondan las castañas y se ponen a cocer en agua con sal, dejando que den un hervor.

Se escurren y se pelan.

En abundante agua limpia se pone la cebolla entera, el diente de ajo, y el trozo de tocino y de oreja (o de algo de cerdo que se tenga en casa, trozos de lacón, unas costillas, un trozo de "cachucha", etc.) y las castañas peladas.

Se deja cocer durante unas horas hasta que esté todo bien cocido y se le agrega un refrito hecho con el aceite y la cebolla picada, al que se le ponen unas gotas de vinagre, que le da muy buen sabor.

El cerdo se puede comer después del caldo con unas patatas cocidas o bien trocearlo y comerlo con las castañas.

Y en el liquido del caldo hacer unas sopas con pan, echando el caldo hirviendo en una "cunca" que contenga trozos de pan cortado muy finos.

Nota: El cerdo debe desalarse en agua con anterioridad.

Y si se quiere hacer con castañas pilongas hay que dejarlas a remojo desde la noche anterior.

Potaje de castañas :

Puede hacerse con castañas congeladas; siempre el quid consistirá en que cuezan lo bastante para estar muy blandas y sin deshacerse del todo y elegir castañas de las mejores, azucarosas.

Hay que ponerlas en remojo veinticuatro horas por lo menos.

Después se cuecen con **agua y sal**; cuando estén cocidas, se majan unas pocas en el mortero con **una corteza de pan tostado y remojado en vinagre**, se incorpora este puré a las castañas, si se quiere se puede añadir **una cucharada de miel**.

Croquetas de castañas .

INGREDIENTES: Castañas, nata, 2 huevos, azúcar, vainilla y pan rallado.

Se mezclan una taza de castañas (descongeladas), dos cucharadas de nata ligera, las yemas de los dos huevos, una cucharada de azúcar y un poco de vainilla.

Se pasa todo por el pasapurés.

Hacer bolas con esta masa, empanarlas con el pan rallado y freírlas después.

Spaguetti con las castañas

400 grs. de spaguetti, 300 grs. de castañas, aceite, sal, pimienta, semillas de hinojo.

Descortezar las castañas, dejarlas en agua salada, en la cual se habrá añadido una cucharada de semillas de hinojo.

Cuando las castaña estén casi cocidas, echar los spaguetti.

Ecurrir y condimentar con aceite crudo y pimienta molida.

Setas con castañas

½ kilo de castañas, ½kilo de champiñones (mejor setas o rovellones), 5 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de harina, ½cucharadita de sal, un poquito de pimienta, 1½ taza de nata ligera y 1 cucharadita de perejil picado.

Derretir la mantequilla en una sartén y añadir las setas, friendo a fuego lento hasta que estén ligeramente marrones.

Añadir la harina, sal y la pimienta y darle vueltas para mezclar bien todo.

Poco a poco añadirle también la nata, calentando en fuego muy lento.

Añadir después las castañas, ya cocidas, sin las dos pieles y cortadas en cuatro trozos.

Seguir friendo y añadirle al final el perejil.

Menestra de castañas

para 6-8 personas:

1½ kilos de castañas, 375 grs. de tocino veteado en un trozo, ½ kilo de zanahorias, ½ kilo de repollo, 2 cebollas, 1 hoja de laurel, 30 grs. de manteca de cerdo, ½ litro de

caldo (cubitos), 100 grs. de mantequilla, sal, pimienta de molinillo, unas ramitas de perejil.

Haz una incisión en forma de cruz a cada castaña en su parte roma, ponlas en la bandeja del horno.

Déjalas asarse unos 20 minutos en el horno precalentado previamente a 200°. Sácalas y pélalas en caliente (aguanta el calor todo lo que puedas y quita también las pieles finitas). Cuece el trozo de tocino entero en 1/2 litro de agua con el laurel y 1 cebolla entera durante 1 hora, más o menos.

Mientras, limpia la verdura y corta los puerros y las zanahorias en rodajas, el repollo y el apio en tiritas.

Corta la cebolla restante en cuadraditos.

En una cazuela calienta la manteca y rehoga la cebolla, añade toda la verdura, rehógala, sazona con sal y pimienta y añade el caldo.

Deja cocer a fuego lento unos 30 minutos, en los últimos 10 minutos añade las castañas, pero no renuevas la menestra para que no se deshagan.

Poco antes de servir añade el perejil picado fino.

Saca el tocino del agua de cocción, déjalo enfriar un poco, córtalo en rajitas y distribúyelas (ya en la fuente de servir) sobre la menestra.

Calienta la mantequilla, deja que se dore ligeramente y sírvela por separado como salsa.

Castañas y coles de Bruselas al gratín

INGREDIENTES para 4 personas:

1/2 kilo de castañas, 250 grs. de coles de Bruselas, 75 grs. de mantequilla, 30 grs. de queso rallado (parmesano), sal y una pizca de nuez moscada.

Haz una incisión de forma de cruz a cada castaña por su parte roma.

Ponlas con la parte plana en una bandeja de horno.

Precalienta el horno previamente a unos 200° y mete la bandeja con las castañas, déjalas asarse unos 20 minutos.

Sácalas y pélalas aún calientes (quita también las pieles finitas).

Limpia las coles de Bruselas y ponías a cocer con agua y sal unos 15 minutos, escúrrelas y sazónalas con una pizca de nuez moscada rallada.

Mezcla las castañas y las coles de Bruselas añadiendo 25 grs. de queso rallado.

Distribuye encima unos trocitos de mantequilla y gratina durante 10 minutos en el horno con el grill ya rojo.

Bollitos de repollo y castañas

para. 6-8 personas:

1 kilo de castañas, 1 corazón de repollo (del que puedas sacar 8 hojas enteras), 1/2 litro de caldo (cubitos), 125 grs. de cebolla, 150 grs. de tocino veteadado, 50 grs. de mantequilla, 2 huevos, una pizca de mejorana, unas ramitas de perejil, 1 vaso grande de nata líquida, 50 grs. de manteca, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Haz una incisión en forma de cruz a cada castaña por su parte roma y ponías en la bandeja del horno.

Déjalas asarse unos 20 minutos en el horno precalentado a 200°.

Sácalas, pélalas y hiérvelas en el caldo hasta que estén muy tiernas, escúrrelas y reserva el caldo.

Pasa las castañas por la batidora añadiendo un poco de caldo. Quita el tronco del repollo haciendo unos cortes alrededor.

Poner a cocer hasta que las hojas se despeguen.

Separa cada hoja y déjalas escurrir.

Corta las cebollas y el tocino en cuadrados y dóralos en cazuela, añade el puré de castañas y una cuarta parte de la nata, deja cocer hasta que se consuma todo el líquido. Deja enfriar.

Añade los dos huevos, la mejorana y el perejil picados.

Sazona con sal y pimienta.

Extiende las hojas de repollo, aplana la parte gruesa del tronco y rellena con la mezcla de castañas, enrolla las hojas hacia dentro y ata con hilo.

Pon la manteca en una cazuela de asar y dora los rollos por todos los lados.

Déjalos cocer lentamente unos 40 minutos.

Al final añade la nata restante y deja cocer unos segundos.

Rollo de espinacas y castañas

INGREDIENTES para 4 personas:

1 trozo de carne de vaca 400 grs, 400 grs. de espinacas, 300 grs. de castañas congeladas, 2 huevos, 70 grs. de parmesano rallado, 1/2 vaso de leche, 40 grs. de mantequilla, 2 cucharadas de aceite, unas ramitas de romero, sal, pimienta, 1 vaso de vino blanco.

Poner las castañas congeladas a cocer en agua hirviendo durante media hora aproximadamente, después picarlas.

Mientras tanto, cocer las espinacas, rehogarlas con un poco de mantequilla.

Mezclar las castañas, las espinacas, el parmesano rallado, la leche y salpimentar.

Extender la loncha de carne sobre una tabla, aplanarla y repartir el compuesto sobre ella, enrollar bien la carne y atarla con un bramante.

Rehogar el rollo con aceite, mantequilla y un poco de romero, regar con el vino y dejarlo evaporar.

Cocer durante una hora y media aproximadamente y entonces cortar en lonchas y servir.

Col con castañas y salchichas

INGREDIENTES: Una col, 300 grs. de salchichas, 500 grs. de castañas, 50 grs. de mantequilla, 1/4 litro de caldo, una cebolla, tomillo, laurel, pimienta y sal.

Limpia la col y cocerla en agua caliente salada durante veinte minutos.

Ecurrirla y ponerla en una cazuela de barro junto con 50 grs. de mantequilla en trocitos, las hierbas aromáticas, la sal, la pimienta, el caldo, el vino y las castañas peladas.

Tapar el recipiente y dejar cocer a fuego lento moderado durante cerca de media hora, mientras tanto pinchar las salchichas, sofreírías en la restante mantequilla y agregarlas a la col.

Castañas estofadas

INGREDIENTES para 4 personas:

750 grs. de castañas, 30 grs. de mantequilla 100 grs. de bacon (entreverado, panceta, tocineta), 6 cebollas pequeñas, 35 el. de caldo o de agua, un manojo de hierbas aromáticas, 200 grs. de champiñones (seta, hongo, callampa), 100 grs. de aceitunas verdes, sal y pimienta.

Cortar el bacon a pequeños dados.

Pelar las cebollas.

En una cazuela, derretir la mantequilla y sofreír las cebollas y el bacon.

Cuando ambas cosas estén doradas, agregar el caldo caliente (o el agua), incorporar las castañas, mezclar y sazonar.

Añadir por último las hierbas aromáticas, tapar la cazuela y cocer durante 45 minutos a fuego muy dulce.

Limpiar bien los champiñones, cortarlos a pequeñas tiras y pasados los primeros 45 minutos de cocción de castañas, incorporarlos a la cazuela, agregar las aceitunas, y dejar cocer durante 30 minutos más a fuego muy suave.
Servir todavía hirviendo.

CASTAÑAS Y PUERROS

Ingredientes: un kilo de castañas, 6 puerros y una pastilla de mantequilla, agua.

Quitar la cascara y la piel.

Colocar las castañas en una pota cubierta de agua y añadir puerros en finas rebanadas.

Cocinar sobre una hora.

hervir con una pastilla de mantequilla.

Salchichas con castañas

INGREDIENTES'

. ½kilo de salchichas, 1/4 kilo castañas asadas, 50 grs. de mantequilla, aceite, 1 vasito de vino blanco, 1 hoja de laurel, nuez moscada, sal.

Salar ligeramente las salchichas y pincharlas.

Ponerlas al fuego en una cazuela con la mantequilla y bien rociadas con aceite.

Cocerlas a fuego muy lento hasta que comiencen a tomar color.

Mientras, pelar las castañas que deben estar poco asadas para que no estén demasiado resacas.

Añadir las castañas a la cazuela, remover, mojar con el vino, añadir el laurel y sazonar con nuez moscada rallada.

Cocer a fuego vivo unos momentos para que el vino reduzca un poco.

Tapar la cazuela y cocer a fuego lento unos 15 minutos hasta que las castañas estén blandas.

Salchichas con castañas (otra)

INGREDIENTES: 500 grs. de salchichas, 300 grs. de castañas, 1 vaso de vino blanco, 1 dl de aceite, 50 grs. de mantequilla, una pizca de nuez moscada, 2 hojas de laurel, sal y pimienta.

En una cazuela se pone el aceite y la mantequilla y cuando estén bien calientes se añaden las salchichas pinchándolas con el tenedor.

Se dejan cocer durante un cuarto de hora a fuego moderadísimo y a continuación se añaden las castañas, previamente cocidas en el horno.

Se rocían con vino blanco, se perfuman con laurel y una pizca de nuez moscada, se tapa y se prosigue la cocción durante unos cuarenta minutos.

Proseguir la cocción durante unos veinte minutos más.

Castañas con chorizos

Se toma 1½ kilo de castañas congeladas.

Se cuecen luego con un poco de sal y una cucharada sopera de azúcar, una cebolla cortada en filetes y un puñado de habichuelas blancas y finas.

Cuando las castañas estén bien blandas, se toma una cantidad pequeña y se pasa por el tamiz, añadiendo esa especie de puré al potaje.

Se agregan luego los chorizos, que conviene sean grasientos y estén fritos y cortados a la mitad.

Deben hervir con las castañas media hora al menos.

Sírvase muy caliente.

Lomo de cerdo con castañas

Se adquiere en el mercado un buen trozo de cinta de lomo.

Y se asa al horno, de modo que resulte jugoso y doradito, para lo cual se unta de manteca y se espolvorea con sal y un poco de ajo en polvo.

Y, de vez en cuando, se le rocía con su propia salsa.

Cuando esté tostado se le escurre la grasa y se le riega con una copa de coñac.

El lomo cortado en rajas se coloca en una fuente, rodeado de las castañas cocidas y enteras.

Y se les echa por encima el jugo del lomo.

Hay quien prefiere, en vez de añadir las castañas enteras, hacerlas puré y batirlas con un poco de leche, mantequilla y algo de sal.

Este mismo asado de lomo de cerdo, en vez de servido con castañas, puede ofrecerse al comensal con patatitas nuevas doradas.

Ternera con castañas y setas

INGREDIENTES: 600 grs. de ternera, 400 grs. de castañas, 400 grs. de setas, 1 cebolla y 1 tomate.

Se toman unas lonchas de ternera, se sazonan con sal, se pasan por harina y se fríen en aceite.

En una cazuela se hace un sofrito con el aceite de freír la carne, la cebolla y el tomate, luego se echa

un cazo de agua, se pone un poco de sal y se añade la carne.

Las castañas, después de descongelarlas en agua hirviendo, se escurren y se unen a la carne.

Las setas se limpian, se lavan bien y se adicionan a lo demás, si son pequeñas se dejan enteras, o si no, se parten en trozos, se dejan cocer junto a fuego suave.

Carne con cebollitas y castañas

En una cacerola haremos dorar con manteca o aceite el tajo redondo poniéndole cebolla, tomate, tres dientes de ajo, canela y un poco de tocino.

Cuando la carne esté dorada le añadiremos un vaso de vino y un poco de agua, una vez cocida se retira la carne de la cacerola para que se enfríen bien, el resto se pasa por el colador chino, se ponen en dicha salsa las cebollitas y las castañas tostadas añadiéndole además almendras tostadas y picada.

Perdices a la crema de castañas

INGREDIENTES para 6 personas: 6 perdices, 6 salchichas frescas, 2 puerros, 12 lonchas de tocino, 2 vasos de vino blanco, 1/2 kilo de castañas, 1 vaso de nata líquida, 50 grs. de manteca de cerdo, aceite, sal y pimienta.

Se despluman las perdices y se limpian bien por dentro.

En el interior de cada una se pone una salchicha sin la piel, sal y pimienta y se cosen.

Se recubre la pechuga de cada perdiz con dos lonchas de tocino y se ata bien.

En una cacerola se pone la manteca de cerdo y un poquito de aceite, los puerros picados y las perdices, dejándolas dorar.

Se le echa el vino blanco, se tapan y se dejan cocer a fuego moderado, *añadiéndole* si es necesario un poquito de caldo.

Aparte, se cuecen las castañas bien peladas con un litro de agua y se pasan por un chino varias veces.

Se pone nuevamente al fuego y se le añade la nata batiéndolo con una varilla hasta que quede una crema ligada. '

A la hora de servir la mesa, se colocan las perdices una una fuente y se le pone por encima la crema bien caliente.

CASTAÑAS CON MANTECA DE CERDO

Añadir peladas/ troceadas y fritas castañas, sal, pimienta y laurel en hojas a 100 gr de manteca de cerdo.

Cubrir con caldo y hervir a fuego lento sobre 30 minutos, entonces añadir un pellizco de azúcar.

Relleno de castañas 1

INGREDIENTES: 2 lb. de castañas, 1 huevo, 1 cucharadita de azúcar, un poco de hierbas secas, sal y pimienta a gusto, 1/2 pinta de mercancía, 4 oz. líquido o grasa que gotea, 2 oz. pan rallado.

Cortar y hervir las castañas durante 15 minutos.

Pelarlas y poner dentro del animal.

Hervir a fuego lento durante una hora.

Frotarlas (majarlas) a través de un colador y añadir al huevo y el líquido o grasa que gotea, mezclar hierbas y sazónamientos.

Relleno de castañas 2

INGREDIENTES: 3 tazas de castañas, 1/2 taza de mantequilla, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de pimienta, 1/4 taza de nata, 1 taza de migas de galletas.

Descascar y blanquear las castañas.

Cocerlas en agua hirviendo salada hasta que estén blandas.

Escurrirlas y majarlas y añadir la mitad de mantequilla, sal, pimienta y nata.

Derretir el resto de la mantequilla, mezclando con las migas de galleta.

Castañas rellenas 2

INGREDIENTES. 3 tazas de castañas, 1/2 taza de mantequilla, 1 pizca. de sal, 1/3 de pimienta, 1/4 taza de galletas saladas.

Poner en agua hirviendo y sazonar antes de que estén blandas.

Quitar el agua y mezclar, y añadiendo 1/2 de mantequilla, sal, pimienta y nata.

Derretir el resto de la mantequilla, mezclando con las galletas saladas.

Castañas rellenas 3

INGREDIENTES: 1 1/2 tazas de trozos de cebolla, 1 1/2 tazas de trozos de apio, 2/3 porción (1/3) de mantequilla, 8 tazas de picatostes, 1 taza de castañas asadas, 1/3 cucharadita de sal, 1/8 cucharadita de pimienta, 1/2 cucharadita de avecrem, 1/2 churaradita de salvia, 1/4 taza de agua, 1 huevo bien batido.

Cocinar cebollas y apio con mantequilla en una cacerola pequeña hasta ablandarse.

Añadir y mezclar los picatostes, los cuales han sido colocados en una larga cacerola.

Añadir nueces y esparcir con avecrem.

Mezclar, añadir agua y huevo.

Agitar siempre con tenedor.

Rellenar el ave inmediatamente y ponerlo en el horno.

Es suficiente para un ave de 12 libras.

Castañas y relleno de ciruela

Hervir a fuego lento **18 ciruelas grandes con 1/3 taza de vino tinto** en una cacerola de salsa hasta que estén tiernas, dejar enfriar.

Remover la semilla, cortar las ciruelas en cuatro partes y volver a ponerlas en la cacerola, cocinar **un pequeño manojo de apio**, guarnecer de hojas y delicadas porciones, y **media cebolla**, gruesos trozos, en tres cucharadas soperas de mantequilla para pocos minutos, o hasta que esté blanda.

Remover en caliente, agitar en tres tazas castañas cocidas, rotas en trozos, **añadir corteza rallada de 1/2 limón grande, 1 1/2 cucharada (de té) de sal, 3/4 cucharada (de té) summer savory** (sabor de verano), 1/4 cucharada de te de pimienta rallada en fresco, y las ciruelas con el vino.

Dejar la mezcla enfriar completamente.

Mezclar un huevo, batido ligeramente.

Hacer suficiente relleno para dos pavos grandes.

Salchicha y relleno de castañas

INGREDIENTES: 1 pequeño trozo de cebolla, 1/4 taza de mantequilla, 1/2 libra de salchicha de cerdo, 2 libras de castañas, 2 cucharaditas de sal, 1/4 cucharadita de tomillo, 2 cucharadas de trozos de perejil, 1 taza de pan duro en picatostes.

Cocer cebollas en mantequilla tres minutos.

Añadiendo carne de salchicha y cocinando cinco minutos largos

POLLO CON CASTAÑAS ESTOFADO

Ingredientes: **un pollo, 300gr de castañas, 20 aceitunas, 100 gr de manteca de cerdo, 5 salchichas y harina.**

Preparar el pollo para cocinar.

Cortar rajadas en las castañas.

Tostar entonces en el horno y sacarles la cáscara y la piel

Pelar las salchichas y combinar con las castañas y aceitunas y 50 gr de manteca de cerdo.

Amasar la mezcla.

Esto sería el estofado.

Untar todo el pollo con manteca de cerdo, cerrando la abertura con hilo y asar en el horno sobre 1 hora y 20 minutos.

Servir tostadas las castañas en la orilla.

Pollo del castaño

INGREDIENTES: Un pollo de kilo sobrado, 200 grs. de cebollitas, 500 grs. de castañas, tres hojas de salvia, 1/2 vaso de vino blanco, una tacita de nata, tres cucharadas de aceite, 50 grs. de mantequilla, dos cucharones de caldo y sal.

Limpiar, vaciar, flamear y lavar el pollo, y depositar en su interior una docena de castañas, cinco cebollitas, la salvia, sal y pimienta.

Tras haber cosido la abertura del pollo, dorarlo en una cazuela con mantequilla y aceite, rociándole luego con vino blanco y en cuanto éste se haya evaporado añadir las restantes castañas y las cebollitas y mojar con un cucharón de caldo, sazonar con sal y dejar cocer lentamente durante una hora y media, añadiendo, si fuese necesario, más caldo.

Antes de servir, colocar el pollo junto con las castañas en una fuente con las cebollitas y guardar en un lugar caliente; verter la nata en el jugo de cocción, dejar espesar y rociar el pollo con él.

Capón asado con castañas

Un capón se asa muy bien al "espeto", con un ligero adobo de ajo y limón con manteca de cerdo o al horno con la grasa misma del capón.

Se le meten dentro las manzanas que quepan, o ciruelas pasas, o castañas bien peladas. No le val mal cuando está algo más de medio asado, echarle un pocillo de vino blanco seco o coñac, y zumo de limón.

La receta que da "Picadillo" del capón asado al "espeto" es la que yo he oído y ensayado, aunque el agua con que lo baño antes de comenzar a untarlo con su jugo, y cuando, como dice el cocinero e hidalgo coruñés, "la piel empieza a levantar ampollas", además de sal, le echo sal de apio y un chorrito de vinagre la primera vez, y en las últimas vueltas, jugo de limón, que es mejor que echar éste cuando el capón va a la mesa.

En lo que no sigo a "Picadillo" es en el hecho de servirlo "sobre lechuga aderezada".

Si se me permite, el capón no tolera la ensalada de lechuga; en cambio le van bien unas patatas asadas, o puré de castañas, que si se quiere se mete en el horno para que se dore y tueste, o castañas cocidas, o coles de Bruselas, o bretones, si los hay, cocidos en agua, sal y un poco de vinagre, y después pasarlos un poco en la sartén, escurridos pero no mucho, en la grasa del jugo del capón,, y si es poca la que queda, añadiéndole manteca de cerdo.

Alvaro Cunqueiro

Pularda "poélée" con castañas

INGREDIENTES para 6 u 8 personas:

Una pularda de 1,800 Kgrs. de peso bruto, es decir, 1,400 kgrs. una vez vaciada, unas cincuenta castañas, 60 grs. de mantequilla, 4 di. de caldo o fondo de ternera, una ramita de apio.

Colocar la pularda previamente preparada, sazonada interior y exteriormente, bridada y albardada con una loncha de tocino, en una brasera en la que se han puesto a calentar unos 15 grs.

De mantequilla.

Introducir la brasera en el horno, graduado a temperatura suave o colocarla tapada, al lado del fuego.

Vigilar cuidadosamente el proceso de cocción.

Colocar preferentemente la pularda sobre los muslos o sobre el dorso, y lo menos posible sobre las pechugas.

Dado que la evaporación es prácticamente nula, el fondo de la brasera se irá cubriendo de un jugo algo espeso, grasoso y de color dorado.

Tras haber asado ligeramente las castañas a la parrilla o frito, escalfarlas en un poco de caldo o fondo de ternera blanco.

Condimentar con una ramita de apio.

Quince minutos antes de que finalice la cocción, retirar la loncha de tocino y el bramante, disponer las castañas escalfadas alrededor del ave

Dejar cocer a fuego lento y con la brasera destapada.

Rociar a menudo con precaución para evitar que las castañas se quiebren.

Las pechugas de la pularda irán adquiriendo algo de color.

Colocar la pularda en una fuente alargada y disponer en torno suyo, como si de un collar de perlas se tratar, las castañas.

Rociar con el jugo de la pieza tratada.

CONEJO CON CASTAÑAS

Combinar 200 gr de salchichas, un puñado de miga de pan empapadas en aceite de oliva, perejil, ajo machacado, una cebolla, una rebanada fina de corazón y riñones del conejo, una taza de vino blanco sal y pimienta.

Estofar el conejo con esta mezcla y cocinar a fuego lento sobre una hora.

Hervir las castañas separadamente en agua salada.

Pelarlas y añadir al conejo 15 minutos antes de que esté echo.

PAVO CON CASTAÑAS

Combinar 500 gr de una rebanada de carne de ternera y 500 gr de una rebanada de salchicha.

Sazonar con sal y pimienta y añadir 2 yemas de huevo y 100 gr de migas de pan empapadas de leche.

Mezclar en 2 tragos de Brandy y 500 gr de castañas peladas.

Estofar el pavo con la mezcla y cocer en el horno]

Colocar el pavo sazonado con sal y pimienta en una cacerola graseada con aceite y cocer al horno a 200 °C.

Pringar todo 10 minutos con zumos cocinados.

Pavo con castañas

INGREDIENTES para 4 personas:

1 pavo, mantequilla, lonchas de panceta para cubrir el pecho.

Para el relleno: **150 grs. de salchichas, 50 grs. de tocino, 2 manzanas, 300 grs. de castañas peladas** y congeladas. **100 grs. de ciruelas pasas, mantequilla, salvia, romero, miga de pan, leche, sal y pimienta.**

Poner a descongelar las castañas en un cazo con agua hirviendo.

Limpiar el pavo.

Picar el higadillo

y los menudillos del pavo con el tocino y la salchicha, añadir también la miga de pan, previamente ablandada en leche y exprimida, las manzanas peladas y cortadas en rodajas, las ciruelas pasas blandas en agua hirviendo y deshuesadas, las castañas descongeladas, un trocito de mantequilla, sal, pimienta y un picadillo de salvia y romero.

Trabajar bien esta mezcla e introducirla dentro del pavo, luego coser la abertura.

En volver el pecho del ave con lonchas de panceta, atarlo bien con bramante y ponerlo en un molde untado con abundante mantequilla. Introducir en el horno y, una vez que estén bien rehogado, sazonar con sal.

Durante la cocción bañarlo a menudo con su jugo y darle vueltas de vez en cuando.

Según el peso del pavo, se necesitarán tres horas o más para su cocción.

Pechugas de pavo con castañas

INGREDIENTES para 4 personas:

600 grs. de pechuga de pavo, 100 grs. de panceta ahumada, 300 grs. de castañas crudas congeladas, aceite, mantequilla, sal, pimienta, salvia, romero, 1/4 de nata líquida.

Poner a descongelar las castañas en un recipiente con agua hirviendo y sal durante unos diez minutos, cuando estén descongeladas apartarlas.

Envolver la pechuga de pavo en lonchas de panceta, mechándola con algunas hojas de salvia y ramitas de romero y atarla con bramante.

Poner el rollo de pavo en una cacerola con aceite y mantequilla calientes, rehogar hasta que esté bien dorado y rectificar de sal.

Introducir el recipiente en el horno y cocer, a calor moderado, durante tres cuartos de hora aproximadamente.

Retirar la carne del horno, sacar las lonchas de panceta y añadir las castañas y la nata líquida, rectificar de sal una vez más y terminar la cocción al horno durante otra media hora, aproximadamente.

Pava a la inglesa

INGREDIENTES para 10 personas:

Una pava (de 3 1/2 kilos, una loncha fina de tocino (bacon, panceta, tocina), 100 grs. de mantequilla, 2 litros de caldo de ave, 2 kilos de castañas, 20 salchichas pequeñas y gruesas, 20 lonchas de bacon (tocino ahumado, entreverado, panceta ahumada), berros, sal y pimienta.

Para el relleno: **400 grs. de cebollas picaditas, 80 grs. de mantequilla, 150 grs. de hígado (pana) de aves, 200 grs. de farsa fina (picadillo), 4 rebanadas de pan de molde, 4 cucharadas soperas de crema de leche, 1 huevo, perejil picado y cebolleta picada (cebollino inglés, cebolla de verdeo, china, larga), un pellizco de nuez moscada.**

Limpiar y chamuscar la pava y reservar el hígado después de quitarle la hiél.

Preparar el relleno: rehogar las cebollas en 50 grs. de mantequilla a fuego dulce. Antes de que tomen color pasarlas por un tamiz para reducir las a puré.

Sofreír con 30 grs. de mantequilla los hígados de aves incluidos el de la pava y después tritutarlos.

Mezclar cuidadosa y perfectamente las cebollas y los hígados con la farsa y agregar la miga de pan desmenuzada, la crema de leche, el huevo batido, el perejil y la cebolleta, sazonar con sal, pimienta y un pellizco de nuez moscada y trabajar bien hasta obtener una pasta homogénea.

Rellenar el interior de la pava con esta preparación y coser las aberturas.

Colocar la pava en una fuente previamente untada de mantequilla, sazonarla y poner por encima la loncha de tocino, rociar con mantequilla derretida y poner a horno medio.

Durante la cocción, rociar frecuentemente la pava con su propio jugo. Retirar la loncha de tocino 20 minutos antes de que se acabe la cocción.

Pelar las castañas y cocerlas en el caldo de ave.

Después escurrirlas cuidadosamente y rehogarlas con mantequilla.

Rehogar también con mantequilla las salchichas y las lonchas de bacon, y seguidamente envolver las salchichas en el bacon.

Poner la pava en una fuente rodeándola con las salchichas y las castañas.

Decorar la fuente con unas ramitas de berro.

Servir el jugo que ha soltado la pava en una salsera.

Vino: un buen tinto.

Pavo relleno de castañas

INGREDIENTES: 1 pavo, 200 grs. de castañas cocidas, 5 cucharadas de mantequilla, 3 cucharadas de crema de leche, sal, pimienta, 1 huevo, 2 rebanadas de pan (sin corteza) empapadas en leche y estrujadas, 2 lonchas de panceta, 100 grs. de tocino.

Abrir el pavo, flamearlo, cortarle las patas y las alas, lavarlo y secarlo.

Cortarle también la cabeza y el cuello y picar el hígado y el corazón junto con el tocino.

Chafar las castañas con un tenedor, ponerlas en un cuenco, añadir la miga de pan, la picada de hígado, corazón y tocino, la crema de leche, el huevo, sal y pimienta; trabajarlo todo bien con una cuchara de madera.

Introducir este relleno en el pavo, coserlo y cubrir la pechuga con la panceta; ponerlo en una cacerola con aceite, mantequilla y sal y asarlo en el horno, durante 3 horas por lo menos, pincelándolo a menudo con el jugo de cocción.

Servirlo con guarnición de castañas y con jalea de arándanos.

Pavo relleno de castañas (otra)

INGREDIENTES: 1 pavo de unos 2 ½ kilos, ½ kilo de castañas, 100 grs. de jamón, 2 cucharadas de manteca, 1 taza de nata cruda y espesa, 2 huevos, 1 vasito de vino tostado del Ribeiro, 100 grs. de manteca de cerdo, 1/4 litro de caldo o agua, 1 copa de coñac, sal, pimienta y nuez moscada.

En una sartén se ponen la manteca y el jamón cortado en dados, saltear y agregarle las castañas asadas, sin tostar demasiado y mondadas, se rocía con vino tostado o jerez y se sazona de sal, pimienta y nuez moscada.

Cuando el vino se ha consumido añadirle la nata, dejar cocer un minuto y por último incorporar los huevos batidos como para tortilla y dejar que cuaje un poco.

Con esta mezcla se rellena el pavo previamente limpio y sin los huesos de la pechuga y el esternón.

Se cose el orificio por donde se metió el relleno, se sala, se unta de manteca, se coloca de costado en una fuente de horno y se mete a fuego moderado.

A la media hora de darle la vuelta y a los veinte minutos ponerlo con la pechuga hacia arriba.

Se pincha para ver si está bien asado.

Hay que bañarlo de vez en cuando con el jugo que suelta.

Unos minutos antes de sacarlo del horno se rocía con la copa de coñac.

La salsa se aclara con el caldo y se deja hervir unos minutos, luego se cuele.

Se sirve el pavo, si se quiere trincar, con el relleno en un extremo de la fuente y el jugo del asado en una salsera.

(Esta misma receta sirve para el capón, y se puede rociar durante el asado con el zumo de limón).

Oca Perigourdine

Preparación. 45 minutos, cocción: 2 1/2 horas.

INGREDIENTES para 8 o 10 personas:

Una oca (ganso) de unos 3 kilos, 200 grs. de tocino, 300 grs. de hígado (pana) de ternera, 300 grs. de castañas cocidas al vacío, una manzana grande, una trufa grande fresca o bien una latita de trufas, 2dl. de Oporto blanco, 3 cucharadas de aceite, una taza de consomé de ave, sal y pimienta.

Para la guarnición: **500 grs. de castañas escalfadas, 8 manzanas asadas con piel, unas cuantas hojas de lechuga, 2 cucuruchos de papel rizado (facultativo).**

Limpiar y chamuscar la oca.
Picar muy finamente el tocino, el hígado y las castañas.
Pelar la manzana, retirar el corazón y las semillas y cortarla en rodajas sumamente finas.
Con el Oporto, escalfar la trufa fresca (o la trufa en lata) y seguidamente cortar 2 rodajas de trufa, reservarlas, y picar muy finamente el resto.
Si se trata de trufa enlatada, picarla toda también muy finamente.
Agregar la trufa picada al picadillo anterior, sazonar y mezclar bien todos los ingredientes.
Rellenar el ave con el relleno preparado y con la manzana cortada a rodajas y coser las aberturas.
Untar el ave con el aceite y ponerla a asar sobre la parrilla del horno.
Mantener el fuego muy vivo (termostato 8, 250° C).
Poner entonces en la bandeja que va recogiendo la grasa el Oporto que se ha utilizado en la cocción de las trufas y un poco de consomé de ave.
Con este jugo, rociar con frecuencia el ave mientras se va cociendo.
Una vez acabada la cocción, poner la oca en una fuente y decorarla con las rodajas de la trufa y un tomate cortado en forma de flor.
Si se desea, poner en las patas del ave unos cucuruchos de papel rizado.
Adornar la fuente con castañas, las manzanas asadas y las hojas de lechuga.
Desglasar la bandeja que contiene la grasa del asado con un poco de consomé y servir la salsa aparte.
Vino: un buen vino tinto.

Pato con castañas

INGREDIENTES: Un pato, mantequilla o aceite, dos trozos de tocino ahumado de medio centímetro de espesor, un kilo de castañas, 1 de cebollitas, sal, pimienta, vinagre, azúcar, 1/4 litro de caldo.

Limpio el pato, dorarlo bien en una cazuela con aceite o mantequilla, añadir el caldo y cocer a fuego muy suave durante una media hora.
Hervir las castañas congeladas con agua y sal, una vez cocidas escurrir y reservar.
Glasear las cebollitas una vez peladas en una sartén engrasada (con medio vasito de agua, dos terrones de *azúcar* y un chorrito de vinagre) durante unos quince minutos hasta que el agua se evapore.
Dorar suavemente en una sartén los pedazos de tocino.
Para terminar engrasar una fuerte honda, de barro.
Poner dentro el pato con su jugo, rodeado con las castañas, cebollitas y tocino.
Sazonar con sal y pimienta y meter al horno caliente media hora bien protegido con el papel metálico.

Pato con castañas (otra)

La primera operación será desplumarlo, vaciarlo y chamuscarlo.
Después rehogarlo a fuego fuerte.
Añadirle el clásico ramillete de aromáticos, zanahorias en rodajas, coles de Bruselas, cebolletas, ruedas de nabos, sal, ajo y pimienta.
Mójese con caldo o con agua, un poco de vino blanco y una copita de coñac.
Las hortalizas se irán echando según el tiempo que precisen para su cocción.
Si las verduras ya están casi cocidas, se añaden las castañas peladas, cocidas y blandas.
Cuando todo se considere en su punto sírvase.

Avutardas con castañas

INGREDIENTES: 1 ave por persona, trufas, setas y castañas.

Después de bien limpia el ave, se cuece lentamente.

Luego de cocida se le quitan los huesos y se mezcla su carne con un guisado de trufas y setas.

Se acompaña con castañas cocidas con anís y cogidas cuando tienen la piel blanca.

Sirven las castañas del mes de septiembre.

Becadas con castañas

INGREDIENTES; Becadas, castañas congeladas, cebollas, ajo, perejil, azafrán, huevos cocidos, setas y limón.

Esta receta sirve para cualquier ave.

Se doran las becas con cebollas cortadas, ajos, perejil y un poquito de *azafrán*.

Se quitan los menudos y se echan en el almirez.

Aparte se cuecen las castañas, huevos, setas, una cebolla y perejil.

Se tritura todo en el almirez y se rellenan las becas con este picado.

Se dejan cocer un poco en la salsa primera -.

POSTRES A BASE DE CASTAÑAS

Castañas en almíbar

Se preparan dos cazuelas de un litro de capacidad y un recipiente grande.

Se descongelan **las castañas** en el recipiente grande con agua y el **zum de medio limón**.

Una vez descongeladas se vierten en una cazuela en donde se habrá puesto **medio litro de agua con una pizca de sal y el zumo de medio limón**.

Se calienta muy lentamente sin que llegue a hervir.

Se prepara en otra cazuela otro medio litro de agua con una pizca de sal y el zumo de medio limón y se pone a calentar hasta que esté casi hirviendo.

Se escurre el agua de las castañas y se pone la que se ha preparado en segundo lugar, calentando lentamente sin que llegue a hervir hasta que las castañas se puedan atravesar con una aguja sin dificultad. (Es preferible que estén un poco duras).

Se elimina el agua caliente y se le añade agua fría para que enfríen.

Poner **1/4 kilo de azúcar** en un recipiente de medio litro de capacidad.

Llenar de agua caliente hasta el borde y disolver (almíbar 50 Brix).

Añadirle **una pizca de vainilla** y un poco de **corteza de limón**.

Poner en otro recipiente las castañas cubiertas con este almíbar, calentando de vez en cuando durante 48 horas (sin que hierva).

Al cabo de este tiempo, preparar otro almíbar similar al anterior y repetir la operación durante otras 48 horas.

Dejar enfriar y servir las. . ,

De la castaña al "Marrón Glacé"

Dentro de los productos elaborados con las castañas tenemos el confitado más apreciado del mundo, el "Marrón Glacé", que las grandes damas del siglo pasado cogían de las bandejas con pinzas de ágata, expresión delicada del gusto exquisito que suponía su degustación.

Veamos como se hace:

Se ha de partir de castañas grandes, de buena calidad.

Aunque parezca extraño, las castañas son de diferentes variedades.

También se pueden utilizar castañas pequeñas, con lo que obtendremos "petit marrons", muy útiles a la hora de decorar una tarta o un pastel de castaña.

La operación de pelado puede hacerse como sigue:

Se pela la primera piel con un cuchillo afilado, comenzando con un corte por la parte más plana. Una vez sacada la primera piel puede precederse de dos formas:

1) Se escaldan en agua hirviendo unos minutos hasta que se desprenda la segunda piel.

Este método hace que la castaña adquiera el sabor de la segunda piel, un poco amargo por su contenido en tanino.

2) Se meten en un horno muy caliente unos minutos hasta que se reseque la piel.

Este método

tiene el inconveniente de que la castaña se cuece un poco en la superficie exterior.

También se pueden utilizar castañas peladas industrialmente por procedimientos adecuados para su uso posterior.

Las más usadas son las castañas congeladas, con las que se obtienen la mayor parte de los "Marrón Glacé" del mundo.

Esto es inevitable, ya que al ser lento el proceso, las industrias y los artesanos no pueden limitar su producción al tiempo de la cosecha, y al distribuirla durante todo el año se ven obligados a utilizar un procedimiento para conservar las castañas en su estado fresco, listas para su confitado en cualquier momento.

Una vez peladas las castañas pueden hacerse tres cosas:

A) Envolverlas de dos en dos, con las partes planas juntas, en unas gasas muy finas atándolas con un hilo. Este procedimiento es el más usado artesanalmente.

B) Envolverlas de dos en dos utilizando papel de aluminio (este proceso se usa en el Japón).

C) Situarlas en unas bandejas hechas a propósito de modo que no sufran golpes ni brusquedades, cada bandeja con sus alvéolos del tamaño de la castaña que hacen que se mantengan con su forma original.

Se ha de proceder a la cocción una vez realizada la operación anterior.

Esta ha de ser suficientemente larga como para que la estructura de la castaña ceda hasta permitir la introducción de los azúcares.

Asimismo realiza una transformación de los almidones que le darán el sabor característico.

Las castañas congeladas necesitarán menos cocción, ya que el proceso de congelación ha realizado parte del proceso de transformación de la estructura.

Es aconsejable probar la consistencia con una aguja.

Si se introduce sin dificultad indica que la cocción ha terminado.

Se ha de tener cuidado de no pasarse del punto, ya que una cocción demasiado prolongada haría que se rompiera la castaña.

Se prepara un almíbar, ya sea utilizando el agua de la cocción de las castañas una vez escurridas, o agua clara del grifo.

La diferencia es evidente, dado que las sustancias en disolución del agua escurrida de la cocción llevan consigo sabores originales de las castañas.

Se añade un peso de azúcar equivalente al peso del agua, haciendo una disolución al 50, una barrita de vainilla o cantidad equivalente de vainilla, se puede utilizar también zumo de limón, que actúa como conservante del confitado, en una porción del 2-5% del peso del agua.

Después de calentar el almíbar lentamente hasta el hervor, se introducen las castañas y se hierven durante unos cinco minutos. Se separan del fuego y se dejan reposar durante 24 horas.

En días sucesivos se repite la operación, hirviéndolas cada día durante cinco minutos, siempre a fuego muy lento, ahorrando energía y evitando que se quemé el almíbar.

Por este procedimiento la castaña irá aumentando su contenido en azúcar, que dependerá de la intención del confitero.

La castaña en almíbar tendrá un contenido menor en azúcar y al cabo de tres o cuatro días tendremos el "Marrón Glacé", con un contenido de *azúcar* del orden del 50% en peso.

De 1 kilo de castañas se pueden obtener por término medio 1,200 grs. de "Marrón Glacé".

Se puede utilizar también una porción de dextrosa (10-30%) en sustitución de la misma cantidad de *azúcar*. Esto le dará al producto una suavidad mayor al gusto, disminuyendo su dulzor.

El almíbar de la cocción se hace hervir de nuevo y se empaniza con un tenedor de madera recubriendo las castañas extendidas sobre un mármol.

Se dejan secar y se envuelven en papel de aluminio, conservándolas refrigeradas hasta su consumo.

A pesar de que se conservan bien, los "Marrons Glacés" son mejores dentro de los primeros quince días.

La castaña en almíbar se puede conservar en tarros de vidrio con el almíbar de la cocción, una vez filtrado y limpio.

Y si algunas castañas se rompen, no hay problema, ya que de los trozos confitados se puede hacer puré, helado o cualquier otro postre que será motivo de otras recetas.

Historia del "Marrón Glacé"

Se supone que los antecedentes del "Marrón Glacé" pueden estar en las frutas confitadas con miel, que empezaron a elaborar los griegos, metiendo higos en ánforas con miel y por una lenta osmosis, impregnando el fruto, para que tomara sustancia y ayudara en su conservación.

Los romanos seguirían la tradición, así como bebían con gusto los vinos griegos, también con miel y agua, Lúculo y Heliogábalo no dejarían de regodearse en decadentes refinamientos de frutos confitados en miel de las colmenas de Columela.

Por todo el imperio romano se extendía el cultivo del castaño como árbol autóctono y las legiones de César avanzaron por las Galias, bajo los árboles del pan, como le llamaban a este noble árbol.

No sé si Asterix el galo adoraría el castaño, en su religión druida, como adoraba y respetaba el roble, pero estamos seguros de que sí comía sus frutos y tomaba a veces su jabalí relleno con castañas de L'Ardeche, como hacen todavía nuestros vecinos gabachos.

La técnica de confitar frutos debió de guardarse en algunos monasterios medievales, armarios de cultura y maestros también en el buen comer y beber.

De ahí, y como refinamiento, pasamos al Renacimiento, y muchas damas florentinas y venecianas tuvieron en sus labios la más delicada fruta, confitada lenta y delicadamente por artesanos del Dux.

Los Bordones absolutistas de Francia no pudieron ser menos y todo el refinamiento de la corte francesa, antes de caer sus peinados en la guillotina, se sustentó en sofisticadas preparaciones culinarias, que *todavía* hoy nos hacen palidecer de envidia. Las bellas damiselas, usando las delicadas pinzas de ágata de sus dedos, tomarían delicadamente un "Marrón Glacé" ofrecido versallescamente por su galán y empolvado caballero.

De mano de afrancesados y gabachos entró en España el vicio, que fue duramente criticado por los ásperos y austeros cristianos viejos, que *preferían dejarse* las muelas en una recia castaña pilonga que amariconarse comiendo un "Marrón Glacé". Todavía hoy nos creemos más machos que los franceses porque comemos más ajo y bebemos tinto más peleón.

Ángel Muro ya nos habla de la compota de castañas a la vainilla en 1893 y el gran coclnólogo gallego "Picadillo" explica, a principios de siglo, como *preparar* este delicioso y exquisito manjar.

El primer ingrediente es la *paciencia*, pues bien difícil es pelar una castaña, algo así como desnudar a una "gheisa", y el que no lo probó que lo intente. Y más paciencia para cocerla y conseguir hacerlo sin que se rompa más de la mitad. Y concentrar lentamente los almíbares, uno y otro hasta el punto de hilo, y el punto de perder toda calma y serenidad y pensar seriamente en dejar el sufrido gremio de pasteleros, confiteros y reposteros.

Pero una vez conseguido el resultado final, se comprueba que no sin grandes esfuerzos y sacrificios se merece la gloria.

Las vulgares y leñosas castañas quedan transformadas en el dulce más caro, exquisito y sofisticado de la humanidad y solamente almas finas, cultivadas y nobles están capacitadas para apreciarlo.

De la castaña al "Marrón Glacé" hay el mismo largo camino que *recorrió el* hombre hasta componer la Novena Sinfonía o poner el pie en la Luna.

Castañas flambeadas al Dottore

Se asan las castañas, una vez bien asadas, se pelan y se ponen en el fondo de una sartén, cubriendo el fondo.

Se cubren con vino blanco dulce y si es seco se le añade una cucharadita de *azúcar*.

También se *pueden usar* Oportos, Madeira, Tostados de Galicia o Jerez dulce.

Se hace hervir a fuego muy lento de diez a quince minutos.

Se sacan las castañas y sirven en los platos.

El líquido restante sigue concentrándose a fuego muy lento.

Este líquido concentrado, con algo de aguardiente o coñac, se flamea o se sirve para incendiar y poner encima de **estas** castañas.

Castañas con miel

INGREDIENTES:

500 grs. de castañas peladas y congeladas; 200 grs. de miel y corteza de limón.

Preparación: Poner las castañas al horno durante 10 minutos, cuando estén descongeladas y calientes ponerlas en una fuente con la piel del limón.

Aparte, fundir la miel al baño María, verterla sobre las castañas, tapar el recipiente y meterlo en el horno durante unos 20 minutos.

Monte Blanco

INGREDIENTES: 1 kilo de castañas peladas y congeladas; 2 tazas de nata; 100 grs. de azúcar glass; leche; vainilla.

Preparación: Poner las castañas en una cacerola cubiertas de leche, aromatizarlas con la vainilla y cocerlas durante unos 45 minutos.

Pasarlas por un pasapurés, incorporarles el *azúcar* y trabajar la pasta en caliente con una cuchara de madera hasta que se desprenda la cacerola.

Dejar enfriar y pasarla por un pasapurés, provisto de disco de orificios grandes, y formar una pirámide sobre la fuente de servicio, cubrir uniformemente con la nata.

Budín de manzanas y castañas

INGREDIENTES: 2 manzanas; 300 grs. de castañas peladas; un vaso de vino blanco; 50 grs. de azúcar y dos cucharadas de azúcar lustre o vainilla.

Preparación: Cocer las castañas durante 20 minutos, escurrirlas, mezclarlas con las manzanas cortadas en rodajas y peladas.

Ponerlas en una cazuela, cubrir con el vino y dejar cocer a fuego moderado, hasta que la fruta se haya deshecho.

Pasarla por el tamiz y recoger el puré en un molde pequeño acaramelado.

Cocer al baño María hasta que el caramelo se haya disuelto por completo.

Volcar el molde y espolvorear el budín con azúcar a la vainilla.

CREMA DE CASTAÑAS

Ingredientes; **castañas frescas, agua, leche, huevo, sal, azúcar y mantequilla.**

Sacar la cáscara y hervir las castañas ligeramente en agua salada.

Sacar la piel interior y colocar las castañas en una pota. Cubrirlas completamente con agua y hervir unos 20 minutos.

Pasar a través de un colador y regresarlas a la pota, añadir leche, sal y azúcar según gusto.

Continuar cocinando hasta obtener una crema de consistencia de sémola.

Antes de servir añadir mantequilla fresca y 2 yemas de huevo hilado.

Arroz con castañas y leche

INGREDIENTES : 300 grs. de arroz, 300 grs. de castañas peladas (congeladas), 50 grs. de mantequilla, 1 litro de leche, hinojo, laurel, sal.

Descongelar las castañas, hirviéndolas en agua con una pizca de sal, una cucharada de hinojo y dos hojas de laurel, cuidando que no se deshagan.

En una cazuela derretir la mantequilla, añadir las castaña, rehogarla durante unos minutos y luego incorporar el arroz.

Verter gradualmente la leche caliente con una pizca de sal y llevar a cocción.

Cuando la leche se haya absorbido totalmente y el arroz esté en su punto, retirar del fuego, mezclar bien y servir decorando el arroz con castañas hervidas.

Panellets de marrón (típico en Cataluña) .

INGREDIENTES. 200 grs. de castañas congeladas, 1/2 litro de leche, mazapán, azúcar fino o de lustre.

Descongelarlas castañas hirviéndolas en el 1/2 litro de leche, durante 35 minutos, conservando la cacerola bien tapada y el fuego suave.

Transcurrido este tiempo escurrir y pasar por un tamiz.

Mezclar con el mazapán y formar los panellets, en forma de bola.

Rebozar con el *azúcar*.

Ponerlos a cocer a fuego regular, por espacio de 8 a 10 minutos.

Postre de castañas

INGREDIENTES: Un kilo de castañas congeladas, sal, mantequilla, azúcar, canela en rama, limón, leche, chantilly.

Se ponen a cocer las castañas (congeladas) en leche con un trocito de limón y un poco de canela, con una pizca de sal, hasta que estén completamente descongeladas. Ecurridas de la leche se las pasa por un colador o tamiz para hacerlas harina. Con un pocillo de azúcar y un pocillo de agua se hace un almíbar a punto de bola, que se mezcla con las castañas. Se echan en un molde untado de mantequilla, que tenga un hueco en el centro. Se desmolda sobre una fuente y el hueco se rellena de chantilly, nata u otra crema ligera. Se puede suprimir el limón y la canela.

Pastel de castañas

INGREDIENTES: Un kilo de castañas congeladas, 1 cucharada de mantequilla, 1 pocillo de azúcar, 4 yemas de huevo, 1/2 vaso grande de leche, anises, sal, maizena.

Se descongelan las castañas en agua hirviendo con un poco de sal.

Una vez descongeladas se majan.

La leche hirviendo o muy caliente, el azúcar y la mantequilla, se cuecen en un momento y se mezclan con las castañas, unos anises, las yemas y una cucharada de maizena.

Se deja cocer 2 minutos removiéndolo y después se echa en un molde engrasado y mejor si además se espolvorea con un pan rallado.

Se desmolda y sirve.

Nota: Se puede cocer directamente en el almíbar, pero necesita más azúcar.

Pastel de castañas ...

Un cuarto de kilo de castañas se hace puré poniéndole la leche necesaria y se añade **una cucharada de mantequilla, dos yemas de huevo y dos claras a punto de nieve (azúcar a gusto)** y se incorpora todo bien y a última hora las claras.

Se tiene un molde untado de mantequilla y pan rallado y se vierte todo en él, poniéndolo **al baño María**, para que cuaje.

Después de sacado del molde, se cubre todo con crema de chocolate que se hace así: tres onzas de chocolate bien fundido y ya retirado del fuego, se le echa una yema de huevo y bien incorporado todo bien caliente, se vierte sobre el pastel, cubriéndolo totalmente.

Dulce de castañas con chocolate

INGREDIENTES: 1 kilo de castañas, 200 grs. de azúcar, 5 huevos, 1 tableta de chocolate, 50 grs, de mantequilla, 2 cucharadas de azúcar a la vainilla, 4 nueces. Hervir las castañas y pasarlas por el pasapurés, añadir **tres yemas de huevo, el azúcar grano y el azúcar a la vainilla** y mezclar.

Añadir, por último, **las tres claras batidas a punto de nieve** muy densa, removiendo delicadamente en sentido ascendente.

Verter la masa en un molde rectangular y cocerla en un horno a fuego moderado durante una hora.

Mientras tanto, derretir en una cacerola el chocolate con la mantequilla y cuando se hayan licuado incorporarle las dos yemas, poner nuevamente al fuego la crema por unos minutos, mezclando constantemente con una cuchara de madera hasta que se espese. Retirarla del fuego y verterla sobre el dulce de castañas ya preparado en una fuente.

Decorar con medias nueces y poner en el frigorífico durante unas horas.

Tronco de Navidad

INGREDIENTES: 6 huevos, 300 grs. de *azúcar*, 200 grs. de harina, algunos fondants de colores, algunos confites plateados, 500 grs. de castañas, aceite, 1/2 litro de nata batida. Hacer un puré con las castañas, colocar en una fuente seis yemas de huevo, agregarle 250 grs. de *azúcar*, batir la mezcla hasta que esté bien espumosa.

Agregar la harina mezclando suavemente y luego añadirle la seis claras montadas a punto de nieve fuerte.

Colocar con cuidado de mezcla encima de una placa pastelera untada de mantequilla, en una placa casi tan grande como la plancha y casi de medio centímetro de grueso, y cubrirla con una hoja de papel sulfurizado.

Meter en el horno bien caliente y dejar cocer durante unos diez minutos a fuego fuerte. Quitar el bizcocho del horno y volcarlo encima de la mesa dejándolo enfriar sólo un poco. Extenderle por encima el puré de castañas y enrollarlo formando 1 rollo bien apretado. Colocar sobre una fuente y dejar enfriar completamente.

Azucarar la nata con 50 grs. de *azúcar*, cubrir con ella el rollo y decorarlo con algunos fondants y confites plateados. ' •

Castañas a la llama

INGREDIENTES: **Castañas congeladas, mantequilla, ron blanco.**

Dejar cocer las castañas en una cacerola a fuego lento y bien tapadas.

Cuando estén cocidas y mientras aún están calientes aplastarlas un poco con la palma de la mano; una vez retirada el agua de cocción, disponerlas sobre una fuente, echar por encima la mantequilla derretida y el *azúcar*, bañarlo todo con el licor un poco caliente.

Poner la llama y servir al instante.

Se pueden utilizar otros licores al gusto.

Castañas a la crema

INGREDIENTES : **450 grs. de castañas, 150 grs. de azúcar en polvo, 1 cucharada de ron, 1 cucharada de coñac, 60 grs. de mantequilla, 3 bolsas de azúcar avainillado.**

Se ponen las castañas a hervir con leche y un poco de sal, 45 minutos a fuego lento.

Cuando ya estén descongeladas se le añade el *azúcar*, la mantequilla desleída y el sobre de *azúcar avainillado*, la cucharada de ron y la de coñac.

Cuando esté todo bien deshecho, ponerlo en un molde y servirlo cuando esté frío.

Compota de castaña a la vainilla

A cuatro docenas de castañas bien hermosas se les quitan las cascarras y se echa en agua fresca.

Se ponen al fuego en una cacerola de cabida de dos litros con un litro y medio de agua, y se mondan; es decir, se les quita la película o pellejo interior, y se echan en un cazo, evitando que se queden unas sobre otras.

Se cubren con almíbar a 16 grados y después se hace, estremecer nada más, la mezcla a la lumbre durante media hora escasa.

Cuando las castañas están cocidas se escurren en un cedazo.

Se cuele el almíbar con el colador chino y se reduce a 30 grados.

Se arreglan las castañas en la compotera y se riegan con el almíbar.

A la compota de castañas, hecha como acaba de decirse, se añade la cuarta parte de un palillo de vainilla.

Perfecto de castañas (marrón glacé)

INGREDIENTES: **Una lata de 1 kgr. de pasta de castañas, 375 grs. de nata fresca, 50 grs. de azúcar sémola, 1/2 paquete de azúcar avainillado, 150 grs. de trozos de**

"marrón glacé" o de castañas en almíbar, un decilitro de marrasquino o de ron, 125 grs. de mantequilla.

Mezclar bien la pasta de castaña con la mantequilla blanda hasta que la mezcla esté lisa. Subir las 3/4 partes de la nata en chantilly con 30 grs. de azúcar, añadirla a la crema de castañas con los trozos de "marrón glacé", que se habrán echado antes en el marrasquino o ron.

Engrasar ligeramente un molde, echar la preparación en él, cerrar con la tapa y poner ocho horas en la parte alta de la nevera.

Para servir, poner rápidamente el molde en agua tibia y sacar del molde.

Adornar con algunos "marrón glacé" enteros y el resto de la nata subida con el resto de los azúcares.

El helado a los "marrones"

INGREDIENTES: 10 litros de leche fresca, 2.400 grs. de azúcar, 500 grs. de dextrosa, 2 litros de nata fresca, 10 grs. de sal, estabilizador para cremas y pedazos de marrones.

Pasteurizar la leche.

Mezclar azúcar y estabilizante, entonces veter en el pasteurizador con la dextrosa, la sal y la nata.

Hacer cumplir el ciclo completo de pasteurización y dejar reposar por 24 horas.

Entonces añadir los marrones y pasar a congelar.

Fideos de castaña

INGREDIENTES: 1 kilo de castañas, 1 vaso de leche, 100 grs. de azúcar, 1/2 vaso de nata líquida, 1/2 litro de nata montada muy firme, 2 cucharadas de licor (sabor a gusto), 1 vaina de vainilla, una pizca de sal.

Poner las castañas en una cazuela justo cubiertas de agua, añade una pizca de sal, tapa y deja cocer a fuego lento unos 40 minutos.

Escúrrelas y pásalas por la batidora.

Pon la leche a hervir con la vaina de vainilla abierta a lo largo.

Cuando rompa a hervir, añade entonces la nata líquida y el azúcar, sigue cociendo sin dejar de remover.

Cuando empiece a espesarse retíralo del fuego, **saca** la vainilla y deja enfriar este puré. Sazónalo con el licor (kirsch u otro).

Pon la nata montada en una manga pastelera y distribúyela entre 6 u ocho copas.

Pasa el puré de castañas por una máquina de picar carne y *reparte* un tercio de estos "fideos" sobre la nata, añade otra capa de nata y termina con una capa de los fideos que te queden y sirve inmediatamente.

Tortitas de castaña

INGREDIENTES: 1/2 kilo de castañas, 2 huevos, 70 grs. de azúcar, 60 grs. de pan rallado, 100 grs. de manteca para freír, una pizca de sal, una pizca de nuez moscada.

Haz una incisión en forma de cruz a cada castaña por su parte roma.

Ponlas en una cazuela antiadherente, cubre con agua fría y déjalas hervir unos 20 minutos, hasta que reviente la cáscara.

Escúrrelas, déjalas enfriar ligeramente y pélalas.

Pásalas por el chino y mezcla este puré con un huevo, 20 grs. de azúcar, una pizca de sal y una pizquita de nuez moscada rallada.

Cuando esté bien mezclado forma con esta masa 6 tortitas.

Bate el otro huevo y reboza cada tortita primero en huevo y después en pan rallado.

Fríelas en la manteca hasta que se doren por ambos lados.

Sirve bien espolvoreadas de azúcar.

Merengadas de castañas

INGREDIENTES: 400 grs. de castañas, 200 grs. de chocolate, 2 cucharadas de miel, 4 huevos, 2 cucharadas de azúcar molido.

Las castañas pilongas se ponen en remojo por espacio de 24 horas.

Se lavan luego y se mondan.

Machacadas se pasan por el pasapurés.

Se les echa la miel, el chocolate rallado y el azúcar, poniéndolas enseguida a fuego lento suave, sin dejar de removerlas para que espese.

Se echan en una compotera y cuando la crema está fría se cubre con una merengada hecha con las claras de huevo puestas a punto de nieve y las dos cucharadas de azúcar lustre.

Si se quiere puede meterse unos minutos al horno para dorar el merengue. (Entonces la fuente ha de ser refractaria).

(La receta es antigua y puede realizarse también con puré de castañas frescas cocidas e'n lugar de machacarlas).

Suflé de castañas

Mezclar con pulpa de castañas muy caliente, elaborada como se ha indicado en la receta anterior, yemas de huevo, a razón de 6 yemas por 500 grs. de puré de castañas y 100 grs. de mantequilla fresca.

Condimentar con una pulgarada de sal, una pizca de nuez moscada rallada y otra de pimienta recién molida.

Dará a la preparación la consistencia de una crema espesa, agregando algo de leche o de crema de leche fresca.

Veinte minutos antes de servir, batir a punto de nieve muy consistente las 6 claras de huevo e incorporarlas al puré, utilizando para ello una espátula y levantando la masa para evitar que se licuen las claras.

Llenar con dicha preparación las dos terceras partes de un timbal para sufflés, previamente untado de mantequilla y poner a cocer en el horno graduado a temperatura moderada, durante 20 minutos,

para un timbal que tenga la capacidad de un litro.

Servir tan pronto se saque del horno.

Dado que un suflé se desploma rápidamente, toda demora resulta perjudicial.

Nota: Esta receta puede ser aplicada a repostería.

Suprimir la pimienta, disminuir la sal, dejar la nuez moscada rallada y agregar 100 grs. de mantequilla.

pudding de castañas con almíbar al caramelo

Confeccionase exactamente como el Pudding de castañas con chantilly, bañándolo con almíbar al caramelo y suprimiendo el chantilly.

Cantidades: Para el caramelo: 150 grs. de azúcar molido, 6 ó 7 cucharadas de agua (Mírese la receta del almíbar al caramelo).

Confecciónese el Pudding y al momento de servir báñese con almíbar.

pudding de castañas con fondant de chocolate

Hágase exactamente como lo hemos explicado en la receta del Pudding de castañas con chantilly, con la diferencia que el molde no se acaramela que se unte con mantequilla.

Ya frío el Pudding se unta con glaseado de albaricoque: se deja enfriar para que se cuaje, bañándolo entonces con fondant de chocolate y decorándolo con cerezas confitadas.

(Mírese Dulce glaseado de albaricoque, Fondant de chocolate y el Desmolde, relleno y decorado de los pasteles).

Notas: 1° Resulta muy bonito decorado combinando dos fondants distintos, por ejemplo: bañar la mitad del Pudding con fondant blanco (con vainilla), etc.

2° Al Pudding se le podrá dar la forma que más guste: redonda, alargada o en roscón.

Pastel de castañas

INGREDIENTES: 1 kgr. de castañas, 250 grs. de chocolate fino, 100 grs. de mantequilla, 1/4 litro de nata montada, 5 cl. de leche.

Hacer un puré con castañas una vez cocidas, pasándolas por el pasapuré e incorporar mantequilla.

Fundir a fuego suave el chocolate en la leche, incorporar todo ello al puré de castañas, colocar en un molde y meter al frigorífico durante un par de días.

Nota: Este pastel admite la yema de huevo, y el alcohol como el coñac o grand-marnier.

Mil-hojas de marrones

INGREDIENTES: 800 grs. de pasta de Hojaldre, 2,5 dl. de crema, 500 grs. de crema de castañas, 200 grs. de confitura de naranjas amargas, 100 grs. de azúcar glacé, 1 jugo de limón, 10 a 12 marrones glacés.

Bajar la pasta de mil-hojas sobre 4 mm. de espesor y de acuerdo con las dimensiones de la placa del horno.

Humedecer la placa con agua fría, poner la pasta encima, picarla con varios golpes de tenedor.

Hacer cocer en el horno dulce 180° (5 en el termostato) durante 30 minutos.

Dejar refrescar.

Cortar cuatro bandas iguales.

Montar la crema de hojaldre en chantilly firme.

Mezclarla con 300 grs de crema de marrón, añadir el azúcar glacé, el jugo de limón. Verter la confitura en una pequeña cacerola colocada en un baño de maría caliente, dejarla licuar sobre fuego moderado.

Doblar las cuatro bandas del hojaldre, una sobre otra. Igualarlas con un cuchillo sierra, cortar los recortes y reservalos.

Montar el mil-hojas estratificando sobre la primera banda la mitad de la confitura: cubrir con la segunda banda, guarnecer con la crema de marrón.

Poner la tercera banda, tartinar con el resto de la confitura.

Peinar con la cuarta banda, cubrir todo con la mezcla de crema y marrón.

(Reservar un poco para la decoración.)

Proyectar sobre los lados los recortes de hojaldre reservados.

Decorar con crema y con marrones.

Conservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Puré de castañas

Para rellenos, guarniciones y zócalos.

INGREDIENTES: 600 grs. de castañas, 3/4 de litro de leche, 75 grs. de azúcar, 50 grs. de mantequilla y 1/2 varita de vainilla.

Nota: Necesitando menos cantidad, bastará con disminuir proporcionalmente todos los ingredientes, o si hace falta más, aumentarlos asimismo.

Con un cuchillo se despojan de la cáscara, y para mondarlas de la piel interior se echarán en una cazuela con agua hirviendo, poniéndolas a cocer a fuego vivo hasta que el pellejito pueda desprenderse fácilmente (aproximadamente unos cinco minutos de hervor).

Sáquense entonces dos o tres (en caliente se mondan mejor) y pélese.

Una vez peladas, lávense con agua fría (no es indispensable) y pónganse en una cacerolita, agregándoles la leche hirviendo y la vainilla; tápanse y cuezansen a fuego lento o al horno moderado hasta que están bien blandas (aproximadamente 40 ó 45 minutos), y mientras cuecen no se removerán.

Generalmente están cocidas cuando hayan absorbido toda la leche; pero si después de hacerlo se conservaran duras aún, habrá que añadirles más leche hasta cocerlas (la leche se añadirá a medida, según haga falta, para no aguar las castañas)

Ya cocidas, escúrranse bien, dejándolas sobre un tamiz; luego pásense por el tamiz, operando deprisa para que el puré resulte más fino.

Recójase bien todo lo pasado, añádase al puré la mantequilla y el azúcar y trabájese el conjunto hasta obtener una pasta fina, quedando hecha para poder emplearla según indicación de la receta.

Trufas de castañas y castañas y chocolate

INGREDIENTES: 100 grs. de castañas, 90 grs. de chocolate, 75 grs. de azúcar glas, 50 grs. de mantequilla, 2 cucharadas de nata de leche, 1/2 Vaina de vainilla, chocolate de cobertura rallado o granulado.

Descongélense las castañas, pónganse en una cacerola y háganse cocer en una cacerola con un poco de leche, otro poco de mantequilla (ésta y la leche son además de lo indicado en las cantidades) y el medio palo de vainilla hasta que se puedan pasar por el pasapuré.

Confecciónese el preparado de chocolate como se ha explicado en la segunda fórmula de las Trufas de chocolate, agregándole a lo último el puré de castañas; éste, después de pasado, se habrá machacado hasta ponerlo muy fino. Déjese en reposo al fresco y una vez bien frío háganse bolitas como lo hemos explicado en la primera receta con las Trufas de chocolate.

Dulce de castañas

INGREDIENTES: 1 kgr. de puré de castañas, 1 kgr. de azúcar molido, 2 decilitros de agua, 1 vara de vainilla.

Elíjense castañas y vayanse echando a medida en una gran cazuela de barro, cúbranse con agua y háganse cocer hasta que se aplasten fácilmente.

Saquéense por pequeñas partidas; pélense, pasándolas a medida por el tamiz.

El puré así obtenido se pesa, y se pesa igual cantidad de *azúcar* que de puré.

Este *azúcar* se pone a derretir agregándole el agua correspondiente (dos decilitros de agua por kilo de azúcar).

En un caldero póngase el puré de castañas, el azúcar derretido y la vainilla; hágase cocer a fuego moderado, dándole vueltas con una espátula para que no se agarre; aproximadamente necesitará unos 15 ó 20 minutos de hervor.

Este dulce ha de retirarse algo delgado, pues espesa al enfriarse, ya en buen punto retírese del fuego; déjese enfriar un poco; llénense y tápanse los frascos, como es costumbre para todos los dulces.

PUDING DE CASTAÑAS

Ingredientes: 500 gr de castañas una taza de leche 100 gr de azúcar, 50 gr de mantequilla, 3 huevos, un trago de ron, 500 gr de chocolate fuerte, sal.

Hervir las castañas en agua salada, quitar la cáscara y pelar, pasar a través de un colador.

Combinar azúcar, ron, chocolate, leche, mantequilla y yema de huevo.

Batir la clara del huevo con "el puré de castañas,

Ponerlo dentro de un molde untac con mantequilla y polvorear con harina.

Cocer en el horno unos 20 minutos a fuego medio.

Pudding de castañas con crema de chantilly

INGREDIENTES: 750 grs. de castañas, 300 grs. de azúcar molido, 100 grs. de mantequilla finísima, 6 yemas de huevo, 5 claras batidas, 6 1/2 decilitros de leche, 1 palo de vainilla, 2 ó 3 cucharadas de azúcar para *acaramelar* el molde y la necesaria crema de chantilly.

(Si se prefiere, en lugar de acaramelar el molde se unta con mantequilla).

Escójase un molde redondo, liso, más ancho que alto y de un litro y medio de cabida y acaramélese.

Váyanse echando las castañas en un caldero de agua hirviendo, poniéndolas a cocer a fuego vivo hasta que el pellejito pueda desprenderse fácilmente.

Sáquense entonces por pequeñas partidas (en caliente se mondan mejor) y móndense Pésense y pónganse a cocer en una cazuela de barro con medio litro de leche; háganse cocer muy lentamente hasta que hayan absorbido toda la leche.

Pásense entonces por el chino o por el pasapuré, operando muy deprisa para que el puré resulte más fino. (Si las castañas, después de haber absorbido toda la leche, no se hubieran ablandado, añádaseles más leche, pero con medida y según la necesiten, no vayan a aguararse demasiado).

Póngase a cocer 2 decilitros de leche, añádase el azúcar y hágase hervir despacio, moviéndola a menudo hasta que sólo quede un decilitro y medio, que es la cantidad necesaria.

Póngasele entonces el palo de vainilla y resérvese tapada un poco separada.

Límpiese la cazuela de las castañas, échese en ella el puré, arrímese al fuego, añádase la mantequilla y, dándole vueltas sin parar, agréguese primero la leche y en seguida, una por una, las 6 yemas de huevo; viértase en un barreñito y hágase enfriar.

Mientras tanto, bátanse cinco claras a punto de nieve y añádanse al preparado.

Viértase éste en el molde, cuidando de no llenarlo y póngase a cocer al baño María hasta que el agua rompa a hervir encima de la chapa, metiéndolo entonces en el horno. (Tápese el Pudding para que no se tueste).

Cuando ha cuajado sáquese del horno, espérese unos minutos (hasta enfriarlo un poco) y vuélquese en un frutero.

Casi cuando se va a servir se cubre todo el Pudding con crema chantilly, espolvoreándolo, aunque no es indispensable, con pistachos picados muy finos.

Sírvase muy frío.

Igualmente, se podría darle la forma de rosca, llenando el hueco con chantilly y decorándolo con guindas confitadas, etc.

Mermelada de castañas

INGREDIENTES: Castañas, azúcar, vainilla (sobrecito), ron. '

Descortezar las castañas, recubrirlas apenas, de agua un poco salada, hacer hervir durante pocos minutos, sacarlas y, en caliente, sacar la película y pasarla por el pasaverduras.

Pesar el puré obtenido y, por cada kilo de puré, añadir 200 grs. de agua de cocción y 800 grs. de azúcar.

Volver a poner a hervir lentamente, mezclando y aromatizando con un sobrecito de vainilla.

Alcanzada la densidad deseada, añadir 30 grs. de ron.

Antes de colocar en vasitos, mezclar todavía

Tarta "Llamas"

INGREDIENTES: 3 huevos, 400 grs. de crema de castañas, 1 yogourt natural, 400 grs. de azúcar, 300 grs. de harina, 1 cucharada de brandy, 3 cucharaditas de levadura química.

Mezclar la crema de castañas, el azúcar, los huevos, el yogourt y la harina.

Añadirla levadura química y el brandy.

Mezclar muy bien, dejar reposar breves minutos, revestir un molde con mantequilla o margarina, llenarlo con la mezcla e introducir en un horno precalentado a 170° C.

Cuando esté bien esponjosa, retirar del horno y deleitarse.

Sabayon de Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas:

50 grs. de azúcar, 4 yemas de huevo, 3 dl. de nata líquida, 8 Marrons al Fontenac a trocitos, 4 cucharadas de jugo de los Marrons al Fontenac, 100 grs. de nata montada.

Se montan las yemas al baño María con la nata líquida. Luego se añaden las cucharadas del jugo de los Marrons al Fontenac.

Por último, se añaden los Marrons al Fontenac troceados, que se colocarán en copas, se espolvorea con canela molida y se guarda en el frigorífico hasta el momento de utilizar.

Al momento de servir, se le añade un poco de nata montada y se espolvorea con castaña picada.

Sorbete de Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas:

1/4 litro de agua, 100 grs. de azúcar, 2 dl. de jarabe de Marrons al Fontenac, 2 claras de huevo a punto de nieve, 2 Marrones al Fontenac picados para decorar.

Se cuece por espacio de 5 minutos el agua y el azúcar. Luego se deja enfriar y se pone en el congelador.

Cuando empieza a congelarse, se le añade el jarabe de Marrons al Fontenac y se deja hasta que se congele. Luego, se tritura bien y se le añaden las claras a punto de nieve.

Se vuelve a dejar congelar y ya podemos hacer las bolas de sorbete.

Decoraremos con los Marrons al Fontenac picados.

Helado de Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas:

4 yemas de huevo, 200 grs. de azúcar "lustre", 200 grs. de crema de castañas, 300 grs. de nata montada.

Batir las yemas con el azúcar "lustre" bastante rato.

Mezclar la crema de castañas.

Añadir la nata montada y remover con cuidado.

Poner en un recipiente al congelador por espacio de 3 horas.

Servir en copa con un poco de crema de Marrón al Fontenac en el fondo.

Marrons al Fontenac con crema de café

INGREDIENTES para 4 personas:

12 Marrons al Fontenac, 1/2 vaso de jugo de los Marrons al Fontenac, 1/2 vaso de café líquido flojo, 1 cucharadita de maicena de las pequeñas, 1 dl. de nata líquida, 25 grs. de granillo de chocolate.

Se pone a cocer el jugo de los Marrons al Fontenac, se le añade el café y se deja cocer 1 minuto.

Luego se le añade la nata líquida y se deja cocer 1 minuto más.

Después se le añade la maicena disuelta en dos cucharadas de agua y se remueve hasta conseguir la consistencia de una crema no muy espesa.

Se introducen los Marrons al Fontenac dentro de la crema.

Se da un hervor y se dejan enfriar.

Se sirve en plato.

Espolvorear con granillo de chocolate.

Crepés rellenos con Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas:

Pasta de crep: **2 huevos, 50 grs. de azúcar, 30 grs. de mantequilla fundida, 1 pizca de vainilla, 100 grs. de harina, 2 di. de leche, 1 pizca de piel de limón rallada.**

Relleno: **200 grs. de crema de Marrons al Fontenac, 1/4 de Kgr. de nata montada, 100 grs. De chocolate fundido, 1/2 di. de agua para fundir el chocolate, 25 grs. de azúcar "lustre".**

Hacer los crepés.

Se baten los huevos con el azúcar, la vainilla, el limón rallado, la harina, la mantequilla y por último la leche.

Se mezcla todo y se cuela.

Se deja reposar y ya se pueden hacer los crepés.

Tienen que salir finos.

Luego se rellenan todos y se doblan por la mitad 2 veces para que queden como triángulos.

El chocolate se funde con el agua y se pone un poco en el fondo de cada plato.

Luego 2 crepés por persona espolvoreados de azúcar y 2 flores de nata para decorar.

Flan de Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas:

8 Marrons al Fontenac a trocitos, 4 huevos, 200 grs. de azúcar, ½ litro de leche, 1 trozos de canela.

Cocer la leche con la canela.

Batir los huevos con 150 grs. de azúcar.

Tostar los 50 grs. de azúcar restantes con un poco de agua para bañar los moldes de flanes.

Mezclar la leche y los huevos y añadir la mezcla en los moldes de flanes y los trocitos de Marrons al Fontenac, y cocer a baño María por espacio de 15 minutos, aproximadamente.

Se pueden acompañar de nata montada o chocolate líquido.

Terrina de Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas:

12 Marrons al Fontenac a lamas, 1 vaso de jarabe de Marrons al Fontenac, 3 colas de pescado, 100 grs. de bizcocho, 250 grs. de nata montada.

Se pone a cocer el jarabe y se le añaden las colas reblandecidas. Se cuela y se deja reposar.

En un molde tipo plum-cake se añade un poco de gelatina y se pone en el frigorífico.

La gelatina sobrante se deja enfriar y se mezcla con la nata.

En el molde, una vez solidificada la gelatina, se añade un poco de crema, luego una capa de bizcocho y luego una capa de Marrons al Fontenac y así se llena y se tiene que terminar con crema.

Luego se pone al frigorífico durante varias horas y ya se puede comer.

Para desmoldar se pone un momento en agua caliente.

Se corta un trozo de unos dos dedos por persona.

Se puede acompañar con unas natillas no muy calientes.

Mousse de Marrons al Fontenac

INGREDIENTES para 4 personas: **10 Marrons al Fontenac, 1/2 vaso de jarabe de los Marrons al Fontenac, 2 huevos (yema y clara aparte), 100 grs. de azúcar, 2 di. de nata montada.**

Se toman 8 Marrons al Fontenac y con el 1/2 vaso de jarabe se trituran.

Pondremos 2 aparte.

Las yemas se mezclan con el azúcar y se batien hasta que queden blancas.

Se montan las claras a punto de nieve y se reservan.

Se mezclan los marrons triturados con las yemas y luego con las claras a punto de nieve con mucho cuidado.

Se termina mezclando la nata y rellenando las copas, que decoraremos con un poquito de nata montada y unos trocitos de Marrons al Fontenac de los dos que habíamos reservado.

¡¡ES UN POSTRE DELICIOSO!!

Bombones de Marrons al Fontenac con chocolate

INGREDIENTES para 4 personas:

12 Marrons al Fontenac a trozos grandes, 1 tableta de chocolate negro, sin leche, 16 cápsulas de las de bombones, 1/2 di. de mantequilla fundida.

Fundimos el chocolate y lo añadimos en las cápsulas que previamente habremos untado de mantequilla y lo dejamos enfriar.

Luego introducimos un trozo de Marrón al Fontenac y volvemos a añadir por encima más chocolate líquido.

Se dejan enfriar.

Se desmoldan y ya tenemos unos bombones de Marrón al Fontenac, que nos irán muy bien para acompañar al café.

"Marrons al Fontenac" al licor Torres

INGREDIENTES para 4 personas:

50 grs. de mantequilla, 100 grs. de azúcar, 12 Marrons al Fontenac, 1 copa de "licor Torres", 25 grs. de chocolate en polvo, 2 di. de nata líquida.

Se pone la mantequilla a fundir y se le añade el azúcar.

Se remueve un poco y se añaden los Marrons al Fontenac.

Se sofríen un poco y se flambean con licor Torres.

Luego se añade la nata líquida y por último el chocolate deshecho en un poco de nata líquida.

Se deja cocer hasta que espese un poco y se dejan enfriar.

Marrons al Brandy Fontenac

Se sirven en una copa "Martini" o similar, de boca ancha, 2 o 3 unidades de Marrons al Brandy Fontenac junto con tres cucharaditas de su propio jugo.

Marrons al Fontenac con chocolate

Se sirven 2 ó 3 Marrons al Fontenac bañados con chocolate, decorando el recipiente con una pequeña figura de nata en el centro.

Marrons al Fontenac con yogourt

Mezclar yogourt con el jugo de los Marrons al Fontenac.
Servir en un bol, tres Marrons al Fontenac y rociarlos con la mezcla descrita en el punto anterior.
Decorar a gusto.

CONFITURAS DE CASTAÑAS

Quitar la cáscara y la piel a las castañas, hervir y pasar por un colador.
Hervir en una cacerola con un poco de agua 600 gr de azúcar para un kilo de castañas.
Añadir a la masa de castañas y un poco de vainille al jarabe obtenido y cocinar a fuego lento, removiendo continuamente.
Remover en el fuego hasta que espese.
Añadir un trago de ron si lo deseas y poner en bols.

HELADOS DE CASTAÑAS

Poner a 1 fuego 1/2 litro de leche con un paquete de vainilla azucarada.
Batir 5 yemas de huevo mezclados con 200 gr de azúcar, remover en leche.
Que la crema espese a fuego lento; después de que enfrie, añadir 300 gr de masa de castañas.
Mezclar y poner dentro de la máquina de helado.

CASTAÑAS SECAS CON ARROZ

Remojar 500 gr de castañas secas durante 30 minutos, colocar en una pota con 2 litros de agua, sal y tres cucharadas de aceite de oliva.
Cocinar 2 horas y añadir un kilo de arroz.
Cuando el arroz esté casi hecho añadir preparado con aceite, una rebanada de cebolla y perejil picado.
Finalizar la cocción y servir caliente.

CASTAÑAS SECAS CON LECHE

Ingredientes: **500gr de castañas, 100 gr de azúcar, una copa de vino tinto, 1/2 litro de leche.**
Colocar castañas en agua fría la noche anterior.
Por la mañana secarlas, colocarlas en una pota de agua y cubrirlas.
HERVIR a fuego fuerte, espesando la mezcla con vino y azúcar.
Servir con leche fría,