



Puré de castañas

Descripción

default watermark



Otra cosa buena que nos trae el otoño: **Las castañas.**

Están deliciosas en postres, crudas, asadas, en guarnición! Y es lo que vamos a hacer hoy, un puré como guarnición para carnes (solomillo, lomo?) y si nos gusta, también para pescado.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de castañas, que estén sanas.
- 1 vaso de leche, 250 ml aproximadamente.
- 1 cucharada sopera colmada de mantequilla.
- 1 pizca de pimienta en polvo.
- Sal, aceite de oliva suave.

Preparación:

Fundimos la mantequilla en el microondas y reservamos.

Limpiamos las castañas de impurezas, las dejamos con piel, le hacemos una muesca con el cuchillo y las vamos colocando en una cazuela con agua (que las cubra bien) y una pizca de sal. Llevamos al fuego y las dejamos cocer hasta que estén blandas (tardar un buen rato).





Una vez cocidas, retiramos del fuego, las colamos para retirar el agua y dejamos que se templen para poderlas pelar. Ya peladas, las vamos pasando a un vaso batidor o jarra, incorporamos la mantequilla fundida y parte de la leche.



Batimos con la batidora, al principio cuesta un poco, se quedan pegadas al aparato. Echamos un chorro de aceite de oliva, la pimienta y seguimos batiendo. Vertemos un poco más de leche hasta que obtengamos la consistencia de un puré a nuestro gusto, ni espeso ni demasiado suelto y rectificamos de sal.

Serviremos caliente. Un buen acompañamiento, ¿esta vez de un lomo fresco adobado a la plancha, ¿para chuparse los dedos!



Consejo: Se puede hacer con antelación, lo guardamos bien tapado en un tupper y al frigorífico hasta el momento de su consumo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

noviembre 12, 2018

Autor

admin