



XUNTA DE GALICIA
PRESIDENCIA
Secretaría Xeral de Política Lingüística

CONCURSO DE RECEITAS DE COCIÑA CON CASTAÑAS

EDITA: Equipo de Normalización e Dinamización Lingüística.

Xulio César Iglesias

Rosa Domínguez

Bibiana Martínez

José Carlos González

M^a José Cabaleiro

María Ester Estévez

Mónica Souto

Antonio González

Estrella Nóvoa

Laura M^a Veiga

Alicia Fernández

Álvaro González

Iván Pola

Adrián Limia

COORDINA: Xulio César Iglesias (Coordinador do ENDL)

TEXTOS: Comunidade Educativa do Colexio Salesiano M^a Auxiliadora
de Ourense

DESEÑO E MAQUETACIÓN: Iván González

REVISIÓN LINGÜÍSTICA: Bibiana Martínez

COLABORA: Colexio Salesiano M^a Auxiliadora de Ourense
Secretaría Xeral de Política Lingüística

CERDL

**EQUIPO DE NORMALIZACIÓN
E DINAMIZACIÓN LINGÜÍSTICA**
Colexio Salesiano Ourense

Número 1, 2008

Cadernos do equipo de Normalización Lingüística

Praza Don Bosco, 1

32003 - OURENSE

Tfno.: 988 370 537 - Fax: 988 371 006

Web: www.salesianos-ourense.com

ÍNDICE

Primeiros pratos

- Albóndigas de castañas
- Bullote
- Caldo de castañas I
- Caldo de castañas II
- Caldo de castañas III
- Caldo de castañas IV
- Castañas á diabla
- Costela de porco con castañas
- Croquetas de castañas
- Giocondas do s. XV
- Fror da figueira
- Lentellas con castañas
- Solombo de porco ibérico
- Pavo con castañas
- Tortilla con castañas
- Picallóns
- Xabaryl con castañas
- Puré de castañas I
- Puré de castañas II

Sobremesas

- Biscoito de castañas I
- Biscoito de castañas II
- Bombas de castañas e chocolate
- Castañas asadas
- Castañas en caldo de azucre
- Puding de castañas
- Charlota de castañas
- Queique con castañas asadas
- Crema de castañas
- Pastel de castañas I
- Pastel de castañas II
- Doce de castañas con chocolate
- Filloas recheas de crema de castañas
- Flan de castañas I
- Flan de castañas II
- Rosca de castañas I
- Rosca de castañas II
- Torta de castañas I
- Torta de castañas II
- Torta de castañas III
- Torta de castañas IV
- Torta de castañas V
- Torta de castañas con chocolate
- Madalenas de castañas
- Pastel sabor de outono
- Leducias de samurai

PRESENTACIÓN

O Equipo de Normalización e Dinamización Lingüística do Colexio Salesiano M^a Auxiliadora de Ourense ten a honra de publicar o 1º concurso de receitas de cociña con castañas para toda a comunidade educativa do centro.

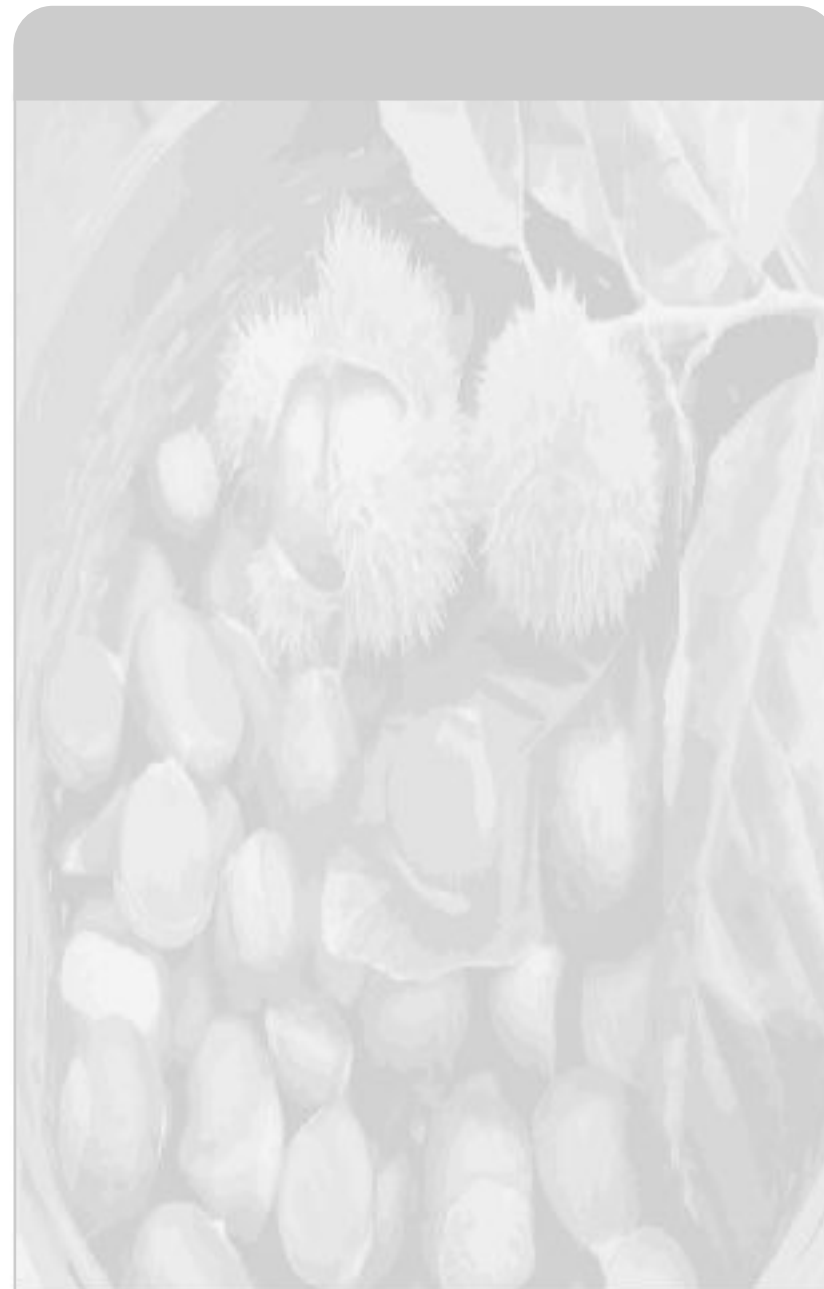
Este concurso realizouse no curso escolar 2005-06 e agora temos a oportunidade de poder imprimilo.

Graciñas a todas as persoas que participastes no concurso, e tamén aos que fixeron posible o nacemento deste primeiro caderno do ENDL de Salesianos-Ourense: Rosa Domínguez que os transcribiu, Bibiana Martínez que fixo a corrección lingüística, Iván González que o maquetou e a Secretaría Xeral de Política Lingüística que nos axudou a editalo.

Gustaríanos que este caderno tivese sabor a castaña (o produto estrela da nosa provincia), que nos axudase a todos e todas a poder degustar, saborear e gozar coas castañas, e tamén que San Martiño, o patrón de Ourense, nos axudase a vivir con alegría a súa festa chea de castañas, viño, fogueira, brasas, chourizos... e sobre todo da compañía da nai natureza e dos amigos e amigas de toda a vida.

Feliz lectura, feliz comida e feliz festa dos magostos. Viva San Martiño!

Xulio C. Iglesias
Coordinador do ENDL
Salesianos-Ourense



LEDICIAS DE SAMURAI

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes para a masa:

- 50 gr. de azucre
- 100 gr. de fariña
- 1 ovo
- Media cullerada de manteiga
- Fermento

Ingredientes para o recheo:

- 15 castañas cocidas
- 200 gr. de puré de fabas brancas

Ingredientes para o glaseado :

- 1 xema de ovo
- 1 copa de Oporto

Preparación:

Mesturar o azucre, o ovo e a manteiga. Bater lixeiramente e quentar ao baño María ata conseguir unha masa homoxénea que arrefriamos sobre xeo. Engadimos a fariña e o fermento peneirados para amasar nunha superficie enfariñada. Dividir a masa resultante nunhas 15 porcións de tamaño regular. A parte, cortamos as castañas en dados e mesturámolas co puré de fabas. Preparar quince boliñas para o recheo e cubrilas coas porcións de masa. Pintar os pasteliños coa xema batida co viño. Meter no forno durante 15 minutos a 160 grados.

Puré de fabas: Cocemos 500 gr. de fabas brancas con 5 gr. de cravo e 5 gr. de canela; pasámolas polo coador chinés e mesturámolas co caldo de azucre feito con 1 kg. de azucre e 1 litro de auga. Quentar a mestura ata que espese e poñer a arrefriar.

PRIMEIROS PRATOS

ALBÓNDIGAS DE CASTAÑAS

Autor: Juan Manuel Peña Valverde

Ingredientes para a masa:

- 500 gr. de castañas peladas
- 100 gr. de azucre
- 1/4 litro de leite
- 1/4 litro de auga
- 75 gr. de manteiga
- 3 xemas de ovos
- Un chisco de vainilla en po

Ingredientes para o rebozado:

- 2 ovos
- Pan raiado
- Aceite para fritir

Preparación:

Cocer as castañas co leite, a auga e a vainilla ata que estean tenras (unha hora aproximadamente). Peneirar ata conseguir un puré, engadir o azucre, as xemas de ovo, a manteiga e amasalo todo. Poñer a masa ao lume ata que endureza un pouco.

Estender nunha bandexa e deixar arrefriar. Unha vez fría a masa, facer bolas e rebozar con ovo batido e pan raiado. Fritir en abundante aceite quente, escorrer ben e servir.

BULLOTEReceita descrita en *De Honesta Voluptate et Valetudine* por Bartolomeo Sacchi no 1475

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- Castañas cocidas
- Touciño ou Freixós
- Queixo
- Ovos crus ou cocidos
- Azucre
- Azafrán

Preparación:

Para facer esta torta de castañas mestúranse nun morteiro todos os ingredientes, nas cantidades que se desexen e esta masa cócese no forno. Esta receita publicouna Sacchi no libro Honesto pracer e saúde. Os lexionarios romanos e os antigos castrexos, de seguro, só a facían coa fariña de castaña, auga e sal.

PASTEL SABOR DE OUTONO

Autora: Isabel Boente Mosquera

Ingredientes:

- 1/2 kg. de crema de castañas *
- 150 gr. de chocolate fondant
- 1 l. de leite
- 150 gr. de azucre en po
- 150 gr. de manteiga
- 750 gr. de nata montada
- 200 gr. de noces ou abelás para adornar

TEMPO DE PREPARACIÓN : 40 MINUTOS

TEMPO DE REPOUSO: 10 HORAS

Preparación:

Untar un molde con manteiga e metelo no conxelador para que a manteiga endureza.

Poñer ao lume un cazo con chocolate partido en cachos e o leite, ata que funda perfectamente.

Retíralo do lume e engadir a manteiga e o azucre sen deixar de bater. Botar tamén a crema de castañas. Ten que quedar unha masa homoxénea (sen bolicos). Engadir 1/2 litro de nata montada, pouco a pouco e con movementos envolventes, para que non baixe a mestura. Verter a preparación no molde e metelo na neveira (non no conxelador).

Quitar do molde -somerxéndoo un momentíño en auga quente-, colocalo nunha fonte e adornalo coa nata sobrante, as noces e/ou as abelás.

*A crema de castañas pode mercarse xa preparada ou elaborala na casa, en cuxo caso haberá que:

- Sacar a casca exterior das castañas e escaldalas un momentíño.
- Pelar a segunda casca -a interior-, e cocelas de novo en auga con azucre e un chisquiño de nébeda (preferentemente) ou fiollo.
- Trituralas moi ben.

MADALENAS DE CASTAÑAS

Autora: Fátima Otero López

Ingredientes:

- 500 gr. de castañas
- 2 estrelas de anís estrelado
- Auga
- 3 claras de ovo
- 1 xema de ovo
- 150 gr. de azucre
- 150 gr. de manteiga
- 1 cullerada de ron
- 150 gr. de fariña
- 1 culleradiña de fermento en po
- Chocolate de facer

Preparación:

Limpar as castañas, facerlles un corte co coitelo e poñelas a cocer nun cazo cun pouco de auga. Cando estean, hai que sacarles a pel e esmagalas cun coitelo. Poñer as claras nun recipiente e montalas a punto de neve. Cando xa case estean, botarlle un chisco de azucre e seguir montando.

Noutro recipiente poñer a xema, un pouco de azucre e montala. Engadir o resto do azucre e seguir montando; engadir a manteiga a punto de pomada, montala, botarlle o ron e montar un pouco máis. Engadir as castañas trituradas, a fariña, o fermento e as claras montadas. Mesturar todo con movementos envolventes. Meter a masa nunha manga pasteleira e encher os moldes de madalenas sen chegar ao borde.

Metelas no forno a 170 grados, uns 15-20 minutos. Deixar arrefriar e meter cunha xiringa un pouco de chocolate de facer.

CALDO DE CASTAÑAS I

Autor: Germán Francisco Castro

Ingredientes:

- 500 gr. de castañas
- 1 dente de allo
- 1 cebola
- 1 anaco de touciño
- 1/2 orella de porco
- 4 culleradas de cebola picada
- 1 culleradiña de vinagre
- 1 vaso de aceite
- Sal e auga

Preparación:

Férvense as castañas en auga con sal e despois pélanse. Póñense nunha pota co cebola, o dente de allo, o touciño, a orella e moita auga; déixanse cocer varias horas. Logo engadímoslle a cebola picadiña co aceite e o vinagre que antes pasamos por unha tixola.

CALDO DE CASTAÑAS II

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- Castañas secas
- Cebola ou allo porro
- Unha cunca de leite
- Unha pouca fariña
- Patacas (opcional)

Preparación:

Bótanse as castañas secas e o allo porro ou a cebola nunha pota con auga fervendo e déixase cocer todo ata que estea pasado. Seguidamente engádese unha cunca de leite e unha cullerada de fariña para que espese; sálgase e agárdase ata que a fariña estea cocida. Se se quere, pódense botar patacas e cocer coas castañas, cando un crea oportuno, dependendo do tempo que tarden en pasarse.

CALDO DE CASTAÑAS III

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- Castañas secas
- Touciño
- Chourizo
- Fabas
- Patacas

Preparación:

Ponse auga ao lume e bótaselle un pouco de touciño picado, un chourizo e un puñado de fabas. Cando ferva todo bótanse as castañas secas e déixase cocer todo un bo anaco ata que xa case estea. Engádense as patacas e deixamos que coza todo xunto ata que estea ao noso gusto.

CALDO DE CASTAÑAS IV

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias (Receita de Miguel Vila)

Ingredientes:

- 1,5 kg. de castañas
- 2 cebolas enteiras e media cebola picada
- 2 dentes de allo
- Aceite
- Touciño
- 1 orella de porco
- Sal

Preparación:

Quizais é o máis antigo dos caldos galegos. Este caldo tradicional veuse desprazado polo caldo de grelos, de nabizas ou de repolo, pero segue a ser un prato excelente e saboroso.

Quitámoslle a tona de fóra as castañas e cocémolas con auga e sal. Na primeira fervura retirámolas e quitáselles a segunda tona. Noutra pota cocemos dúas cebolas, o allo, o touciño e a orella, desalgada do día anterior, e as castañas debulladas. Cando xa todo estea cocido engadímoslle un rustrido (neste caso media cebola picada e fritida en aceite) e remexemos o caldo, deixando que siga a cocer durante os minutos que nos leve picar o touciño e a orella, que volvemos a mesturar no caldo. Pódense empregar outras carnes salgadas de porco, ao gusto de cada un. Se facemos o caldo con castañas maias temos que poñelas a remollo a noite anterior.

TORTA DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE

Autora: Eva María Nóvoa Deaño

Ingredientes:

- ½ l. de leite
- 250 gr. de azucre
- Canela en rama
- 50 gr. de chocolate
- Follado (Masa de estrutura laminada. Esp. Hojaldre)
- 3 xemas de ovo
- 60 gr. de fariña
- Un limón
- 1 kg. de castañas

Preparación:

Nun cazo poñemos o leite, a canela, a monda do limón e a metade do azucre; ponse a lume lento ata que ferva. Mentres, xuntamos a fariña co azucre; engadímolo cando o leite ferva e remexemos. Engadimos as xemas dos ovos e seguimos remexendo; tamén engadimos o chocolate en anaquiños pequeniños e agardamos a que se disolva. Reservamos a crema.

Pelamos as castañas e cocémolas con sal. Cando estean, escórrense, déixanse arrefriar e pélanse.

Poñemos a masa de follado nun molde, unha capa fina, botamos a crema de chocolate, engadimos a metade das castañas en anaquiños pequenos para que se fundan na crema e o resto colocámolas enteiras por enriba. Botamos azucre por enriba e metemos a torta no forno, a lume forte, de 40 a 45 minutos.

TORTA DE CASTAÑAS IVAutora: M^a Jesús López fraguas

Ingredientes:

- 250 gr. de puré de castañas
- 125 gr. de manteiga
- 125 gr. de azucre
- 3 ovos
- 1 cullerada pequena de canela en po
- Un pouquiño de esencia de vainilla

Preparación:

Pelar as castañas e poñelas a ferver.

Bater a manteiga co azucre, a vainilla e a canela. Separar as claras das xemas; as xemas mestúranse coa manteiga, a vainilla e a canela e as claras bátense a punto de neve.

Cando as castañas estean cocidas sácanse da auga, pélanse e tritúranse (co batedor ou coador chinés). Mesturar o puré coa masa anterior e por último as claras a punto de neve. Cocer no forno a 180 grados durante 30-40 minutos. Adornar co azucre en po.

TORTA DE CASTAÑAS V

Autor: Cristóbal Fraga Abelleira

Ingredientes:

- 200 gr. de azucre
- 200 gr. de fariña
- 3 ovos
- 1 culleradiña de vainilla
- 1,5 dl. de aceite de millo
- 2 culleradiñas de bicarbonato
- Crema de castañas: castañas cocidas e ½ litro de nata líquida

Crema de castañas: Cocer as castañas, pelalas, pasalas polo coador chinés e engadir a nata líquida.

Preparación:

Peneirar a fariña co bicarbonato, engadir os ovos, o azucre, a vainilla e o aceite de millo e mesturar ben. Unha vez feita a masa engádese a crema de castañas e ponse nun molde untado en manteiga e métese no forno, quentado previamente, durante 50 minutos a 180 grados. Unha vez cocida déixase arrefriar, retírase do molde e esparéxese con azucre en po.

CASTAÑAS A DIABLA

Autora: Nerea Pérez Álvarez

Ingredientes:

- 15 castañas
- leite
- 75 gr. de migas
- 50 gr. de queixo
- Sal
- Pementa negra
- Manteiga
- Caiena

Preparación:

Cocer e pelar 15 castañas grandes deixándoas enteiras, cocelas a lume lento con leite ata que estean ternas. Fritir 75 gr. de migas de pan moi finas, deixándoas douradas. Raiar 50 gr. de queixo e sazonallo ben con sal, pementa negra e caiena. Pasar as castañas por manteiga fundida e finalmente polas migas de pan frito. Poñer cada unha nun molde pequeno de papel rizado sobre unha placa de forno e metelas nel de 5 a 6 minutos a 200 grados.

Esparexer por enriba con caiena e un pouquiño de perifollo picado

COSTELA DE PORCO CON CASTAÑAS

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- 750 gr. de castañas
- 500 gr. de costelas
- 50 gr. de manteiga
- 1 cunca de caldo
- Sal e aceite

Preparación:

Adóbanse as costelas con aceite e sal, métese no forno e vanse regando co caldo. Cócense as castañas, escórrense e pélanse. Dáselles unha volta na tixola coa manteiga. Cando as costelas estean asadas, acompañanse coas castañas.

CROQUETAS DE CASTAÑAS

Autor: Juan Manuel Peña Valverde

Ingredientes:

- 2 culleradas de fariña
- ½ l. de leite
- 1 cullerada de manteiga
- Un chisco de sal
- 12 castañas

Preparación:

Póñense nun cazo con auga as castañas a cocer, despois pélanse e nunha tixola bótase a manteiga xunto coas castañas desfeitas; engádese a fariña, o leite e o sal. Esta mestura converterase nunha masa que se deixará arrefriar.

Despois de fría cóllense pequenas porcións e rebózanse con pan raiado, facendo formas ao gusto de cada un.

GIOCONDAS DO S. XV

Sopa de castañas de Leonardo da Vinci

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- 1 cunca de castañas
- 2 culleradas de aceite
- 2 culleradas de mel
- Sal para cocer as castañas
- Pementa negra
- Nébedas
- Tomiño

Preparación:

Machúcanse as castañas cun martelo para fendelas e férvense primeiro en auga soa. De alí a un pouco, sácanse da auga e debúllanse para quitarlles as peles que lles queden. De seguido férvense a lume manso ata que estean bastante brandas coma para pasalas polo coador chinés. Entón, quéntanse con aceite, mel, sal e pementa; adobíanse con pequenas follas, e xa tedes a sopa de castañas. "É moi boa contra as consecuencias das mordeduras de arañas salvaxes, e tamén para manter unidas as páxinas dos libros".

TORTA DE CASTAÑAS II

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- 500 gr. de castañas
- 400 gr. de fariña de trigo
- 6 ovos
- 300 gr. de azucre
- 2 culleradas de fermento
- Raspadura de limón

Preparación:

Bater os ovos co azucre e a raspadura de limón. Engadir a fariña co fermento. Despois engadir as castañas moídas e mesturar todo ben. Untar un molde con margarina, botar a mestura e meter no forno durante 30 minutos a 150 grados.

TORTA DE CASTAÑAS III

Autora: Sabela Laura Fernández Pérez

Ingredientes para a torta:

- 1 kg. de puré de castañas
- 200 gr. de manteiga
- 175 gr. de cobertura de chocolate

Ingredientes para recubrir a torta:

- 150 gr. de chocolate
- 1 cullerada de manteiga

Ingredientes para decorar:

- 400 gr. de nata líquida
- 2 culleradas de azucre en po

Preparación:

Para facer o puré de castañas necesítanse 1300 gr. de castañas. Primeiro pícanse e métese no microondas varias veces, destapadas, ata que se fagan ben. Unha vez que se lle quiten facilmente as dúas peles, cócese con leite e unha vaina de vainilla. Unha vez feito o puré, mestúrase co chocolate fundido, a manteiga e un pouco de licor, ata obter unha pasta branda. Esta pasta métese nun molde redondo forrado cunha lámina de plástico transparente. Envorcar a masa e meter na neveira. Apertala ben para darlle forma. Para o baño de chocolate: Fundir o chocolate e engadirlle a manteiga (non quentar moito). Logo sacar a torta, asperxela con chocolate e cando se vaia comer, poñerlle a nata ao gusto

ROSCA DE CASTAÑAS II

Autora: Laura Blanco González

Ingredientes:

- 1 kg. de castañas
- 750 gr. de azucre
- 2 onzas de chocolate negro
- 2 xemas de ovo
- 1 ½ vaso de auga

Preparación:

Móndanse as castañas e cócense en auga. Escórrense, quitáselles a pel e pásanse pola peneira.

Nun cazo faise un xarope con auga e azucre. Cando se note relativamente forte, retírase un vaso e cócense nel as castañas e con esta masa fórmase unha rosca. No centro pónselle a salsa feita co chocolate desfeito, mesturado co vaso de caldo de azucre que retiráramos das dúas xemas.

Ponse ao lume e déixase que rompa a ferver, revolvendo sempre no mesmo sentido. Séguese removendo aínda despois de retirado do lume ata que arrefría un pouco.

TORTA DE CASTAÑAS I

Autora: Paula Meira Pliego

Ingredientes:

- 500 gr. de castañas cocidas
- 200 gr. de azucre
- 150 gr. de manteiga
- 5 ovos

Preparación:

Cócense as castañas e déixanse arrefriar. Logo pásanse polo batedor. Mestúranse as castañas, o azucre, a manteiga e as xemas de ovo ata que se obteña un puré; despois incorpóranse as claras a punto de neve a man cunha culler de madeira de forma envolvente. Metémola no forno a temperatura suave, 160-170 grados, media hora ata que calle. Logo déixase arrefriar e fáiselle un baño de chocolate con 100 gramos de chocolate "Nestlé postre", fundido ao baño María con 20 gramos de manteiga, unha culleradiña de café feito (se o tes, de cafeteira e se non, café soluble disolvido en auga), e ao frigorífico.

FROR DA FIGUEIRA

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- 1,5 kg. de mexillón galego fresco e unha cunca de auga de cocelos
- 250 gr. de castañas conxeladas
- 150 gr. de papaia
- 150 gr. de noces
- 3 cenorias
- 12 figos
- 3 copas de viño branco seco
- 50 gr. de manteiga

Para a masa das orellas:

- 500 gr. de fariña de trigo
- 1 cullerada de fariña de castaña
- 80 gr. de manteiga
- 2 ovos
- 3 culleradas de aceite
- Auga de cocer as castañas

Preparación:

Facemos a masa das orellas, deixámola levedar unha hora e fritimos porcións de masa estirada de 6 cm. de diámetro, máis ou menos. Deixamos escorrer o aceite e reservámolas nun sitio quente. Cocemos co viño branco e unha folla de loureiro os mexillóns, quitámoslos da cuncha e gardámoslos. Coa manteiga, a auga dos mexillóns e as castañas cocidas, facemos un puré. Cortamos as cenorias en xuliana, como fíos e fritimolas nun pouco de aceite. Torramos as noces nunha cullerada de aceite.

Presentación do prato: Enriba da metade das orellas colocamos puré de castañas con noces torradas, enriba dous mexillóns, e por último cenoria fritida. Na outra metade das porcións de orellas poñemos puré e láminas de papaia, por riba medio figo e rematamos con dous mexillóns e noces. Podemos poñer as orellas sobre follas de figueira nunha fonte redonda, pero hai que ter en conta que as follas hai que escaldalas antes en auga fervendo.

LENTELLAS CON CASTAÑAS*Receita do cociñeiro romano Apicius no século I*

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- 1 cunca de castañas
- 1 cunca de lentellas cocidas
- Aceite
- 3 culleradas de mel
- 1 cullerada de vinagre de Xerez (vinagre de mazá, vinagre de viño do país ou calquera vinagre aromatizado ao gusto)
- Sal, pementa negra, comino, sementes de coandro en po, nébedas, menta e ruda.

Preparación:

Cócense as castañas peladas, engadíndolles un pouco de auga e sal.

Durante a cocción, machucamos nun morteiro pementa, comino, sementes de coandro, menta, ruda, nébedas, mel e vinagre. Pasamos as castañas xa cocidas e máis a zarapallada do morteiro a outra pota, na que engadimos aceite e poñemos a ferver. Cando estea ben cocido, retírase e volvemos a machucar no morteiro ou cun batedor.

Servimos nunha fonte e aliñamos con aceite de oliva extra virxe de primeira prensada en frío.

**SOLOMBO DE PORCO IBÉRICO CON CASTAÑAS
E COGOMELOS**Autora: M^a Carmen López González

Ingredientes para 4 persoas:

- 1 kg. de solombo de porco ibérico
- 600 gr. de castañas sen pelar
- 300 gr. de cogomelos

Sal, aceite, fariña, pementa negra, auga e fiúncho.

Preparación:

Asar as castañas 5 minutos no forno, pelalas e metelas nunha pota, cubríndoas con auga.

Engadir o fiúncho, un pouco de sal e un pouco de azucre. Limpar os cogomelos e saltealos a lume forte e salpementar. Salgar o solombo, pasalo pola fariña, sacudirlle o que lle sobra e pasalo pola tixola a lume medio. Deixar repousar cinco minutos.

Pasado este tempo, cortar o solombo en medallóns e presentalos nun prato xunto cos cogomelos e as castañas salteadas no xugo que soltou o solombo.

FLAN DE CASTAÑAS II

Autora: Eva María Nóvoa Deaño

Ingredientes:

- 750 gr. de castañas
- ½ l. de leite
- 4 ovos
- 300 gr. de azucre
- 3 gotas de vainilla líquida

Preparación:

Dámoslle un corte ás castañas e cocémoas nunha pota con auga 20 minutos ata que estean brandiñas. Escórrense, déixanse arrefriar e pélanse.

Quentamos o leite coa vainilla nun cazo; cando comece a ferver engádense as castañas e mantense a lume lento ata que se consuma o leite. Retiramos o cazo do lume e déixanse as castañas nun vaso mesturador. Separamos as claras das xemas, mesturamos as xemas co azucre, incorporamos as claras montadas a punto de neve. Untamos con caramelo líquido o recipiente para facer o flan co azucre, botamos a pasta das castañas e cocemos ao baño María durante 30 minutos no forno a 180 grados. Despois desmoldamos e deixamos arrefriar.

ROSCA DE CASTAÑAS I

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- 1 kg. de castañas
- 2 onzas de chocolate amargo
- 2 xemas de ovo
- 750 gr. de azucre
- 1 ½ vaso de auga

Preparación:

Faise unha pasta cocendo as castañas e pasándoas por un coador. Nun cazo prepáranse un xarope coa auga e o azucre. Cando estea, retírase un vaso e cócense no resto as castañas ata que se vexa consistente. Con esta masa fórmase unha rosca. No centro da mesma vertemos unha salsa feita co vaso de caldo de azucre, as xemas e o chocolate amargo. Para facer a salsa deberemos remover sempre no mesmo sentido e seguir ata que arrefrie un pouco.

FILLOAS RECHEAS DE CREMA DE CASTAÑAS

Autora: María Caneiro López

Ingredientes para as filloas:

- ½ l. de leite
- 4 ovos
- 150 ml. de aceite
- 50 gr. de azucre
- 200 gr. de fariña
- Un chisco de sal

Ingredientes para a crema:

- 200 gr. de castañas maias
- 250 cl. de nata
- 100 gr. de azucre
- Auga para o remollo

Preparación:

Cubrir as castañas secas con auga e deixalas hidratar dous días. Escorrer as castañas e trituralas ata conseguir unha pasta consistente (se fora necesario, engadir a auga do remollo para conseguir a textura desexada). Engadir a nata, o azucre e levar a ebulición durante cinco minutos e deixar arrefriar. Cos ingredientes das filloas facer unha masa e callala na tixola de unha en unha, o máis fina posible e reenchelas coa crema.

FLAN DE CASTAÑAS I

Autor: Juan Manuel Peña Valverde

Ingredientes:

- 250 gr. de puré de castañas
- 2 vasos de nata líquida
- 250 gr. de azucre
- Masa de follado
- 7 ovos e unhas gotas de zume de limón

Preparación:

Introducir 100 gr. de azucre nunha flaneira, engadir unhas pingas de zume de limón e 2 culleradas de auga e quentar ata que estea caramelizado. Verter a nata nunha pota e quentalo sen que chegue a ferver; bater os ovos co azucre ata disolvelo, engadir o puré de castañas e mesturar. Verter a nata quente e seguir removendo ata que todos os ingredientes estean ben integrados. Verter a mestura na flaneira e cocelo ao baño María, no forno quecido previamente a 170 grados durante 1 hora e 15 minutos, ou ata que o flan estea callado. Quitalo do molde unha vez frío e servilo decorado con folliñas de menta e castañas.

PAVO CON CASTAÑAS

Autora: Tamara Pérez Cajide

Ingredientes para 4 persoas:

- 1 pavo de 1 kg.
- 300 gr. de castañas
- 100 gr. de carne de tenreira
- 50 gr. de touciño fresco
- 3/4 litros de caldo
- 2 trufas
- Pementa, aceite de oliva e sal

Preparación:

A carne de tenreira e o touciño pásanse por unha picadora. No caldo cócese as castañas peladas, quítaselles ben a segunda pel e prepárase un puré que se mestura co picado das carnes. A continuación, sazónase todo con pementa e sal; engádeselle unha trufa en cachifios e a outra métese no pavo cunha agulla de mechar.

Neste punto, échese o pavo limpo e seco coa mestura preparada; cócese a abertura e amárrase, suxeitándolle ben as ás e as patas.

Régase cun chorro de aceite de oliva, sazónase con sal e métese no forno a temperatura media. Unha vez asado, quítase do forno, quítanselle os fíos e trínchase. Preséntase nunha fonte de servir, acompañado si se desexa cunha ensalada fresca e coa salsa disposta nunha salseira á parte.

TORTILLA DE CASTAÑAS

Autor: Andrés Ferreiro Babarro

Ingredientes:

- 4 ou 5 castañas
- 1 ovo
- Sal

Preparación:

Asamos as castañas, pelámolas e cortámolas en anacos. Batemos o ovo, botámoslle sal e engadímoslle as castañas. Poñémolo na tixola e facemos unha tortilla francesa.

Sabor:

Ten un sabor doce polas castañas e salgado. É unha receita moi fácil de facer e económica.

PICALLÓNS*Espetada de castañas con marisco*

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- Lagostinos
- Pemento verde
- Touciño entrefebrado cortado moi fino
- Cogomelos ou shiitake
- Peituga de polo
- Luras pequenas ou choquiños
- Castañas medio cocidas
- Espetos

Preparación:

Cocemos as castañas só ata que poidan atravesar co espeto e non se desfagan. Preparamos dúas láminas de touciño entrefebrado en cruz e poñemos unha castaña no medio para enrolala.

Cortamos os pementos en cadrados do tamaño das bolas de touciño entrefebrado coa castaña. Cortamos a peituga en porcións do mesmo tamaño.

Limpamos os choquiños e facémoslle un recheo cos tentáculos e algunha castaña cocida.

Colocamos no espeto un pemento, un bolo de touciño entrefebrado coa castaña enteira como recheo, un lagostino, unha seta, unha castaña cocida, a peituga e unha lura pequena rechea de castañas; seguimos repetindo a serie de elementos ata que non quede espeto.

Mollamos os espetos cun prebe feito con aceite, tomiño e allo picados. Poñemos os espetos na grella o una prancha do forno. Ao rematar, salpéméntase con sal gorda e pementa negra. Pódense acompañar con algunha salsa: maionesa, salsa rosa, salsa holandesa...

PASTEL DE CASTAÑAS II

Autor: Germán Francisco Castro

Ingredientes:

- 750 gr. de castañas
- 150 gr. de fariña fina
- ¼ l. de leite
- 50 gr. de manteiga
- 3 ovos
- 1 ramiña de fiúncho
- 150 gr. de azucre
- Chocolate
- Sal

Preparación:

Cócense as castañas coa auga, o sal e a ramiña de fiúncho. Despois de cocerse, pélanse e esmáganse. Bátense a manteiga co leite, a fariña, o azucre e os ovos. Logo mestúranse coas castañas. Vertémolo nun molde engraxado con manteiga e metémolo no forno. Cando está cocido, espárexémoslle chocolate en po por enriba.

DOCE DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE

Autor: Paulo Ávila Gómez

Ingredientes:

- 1 kg. de castañas
- 200 gr. de azucre
- Unha culler de esencia de vainilla
- 5 ovos
- Unha táboa de 150 gr. de chocolate
- 50 gr. de manteiga
- 4 noces

Preparación:

Cocer as castañas e pasalas polo coador chinés. Engadir tres xemas de ovo, o azucre e a esencia de vainilla e mesturalo ben. Engadir as tres claras a punto de neve, removendo con coidado. Verter a masa nun molde baixo e cocela no forno a lume moderado unha hora. Mentres tanto, derreter na pota o chocolate con manteiga e cando licúe, apartalo do lume. Entón, engadir as dúas xemas de ovo e pór a mestura outra vez ao baño María, removendo constantemente ata que espese. Retírala do lume e vertela sobre o doce de castañas xa posto na fonte. Decorar con medias noces e poñer no frigorífico durante 4 horas.

CREMA DE CASTAÑAS

Autor: Mateo González Estévez

Ingredientes:

- 400 gr. de castañas
- 100 gr. de manteiga
- 50 gr. de azucre
- 15 gr. de cacao
- Loureiro
- 2 culleradas de ron branco
- Sal

Preparación:

Facer un corte nas castañas, poñelas nunca pota con auga fría, un pouco de sal e unha folia de loureiro; cocer media hora despois da ebulición. Pelar despois as castañas e reducilas a puré co batedor. Nun recipiente, poñer a manteiga cortada en anacos, esparexer con azucre e cacao e engadir un chisco de sal. Mesturar e bater enerxicamente ata obter unha crema homoxénea e escumosa. Engadir o puré de castañas e continuar remexendo. Aromatizar co ron sen deixar de remexer. Distribuír a crema en 6 copas e manter tapadas con papel transparente nun lugar fresco, pero non na neveira. Preparar, como máximo, unha hora antes de servir.

PASTEL DE CASTAÑAS I

Autor: Juan Manuel Peña Valverde

Ingredientes:

- 750 gr. de castañas
- 150 gr. de fariña fina
- ¼ l. de leite
- 50 gr. de manteiga
- 3 ovos
- Unha rama de anís, azucre, chocolate, sal e galletas.

Preparación:

Cocemos as castañas con auga, sal e anís. Cocidas, pélanse e machúcanse. Noutro recipiente mesturamos a manteiga, o leite, a fariña e os ovos. Unha vez unidos, xuntámolo coas castañas, formando unha masa lisa. Logo vertémola nun molde untado con manteiga e metémolo no forno ou ao baño María. Unha vez fóra do molde cubrímolola cunha capa de crema de chocolate que salpicaremos con galleta moída. Opcionalmente pódese engadir azucre na mesma proporción que a crema de chocolate.

XABARIL CON CASTAÑAS

Autor: Germán Francisco Castro

Ganador

Ingredientes:

- 1 kg. de xabaril
- 1 kg. de castañas peladas
- 2 cebolas
- 1 litro de viño tinto
- 3 dentes de allo
- 1 rama de fiúncho
- 1 rama de romeu
- 1 2 follas de loureiro
- 1 rama de tomiño
- 1 rama de perexil
- 4 gramos de pementa
- 50 gr. de manteiga de vaca
- 4 grans de cravo
- 1 cullerada de fariña
- 1 vaso de aceite
- Sal

Preparación:

Córtase o xabaril en anacos e ponse en adobo durante 24 horas co viño tinto, o allo, o fiúncho, o romeu, o loureiro, o tomiño, o perexil, a pementa, o cravo e o sal. Pasado este tempo, quéntase o aceite nunha cazola de barro e dóurase nel a cebola picada. Escórrense ben os anacos de xabaril e dáselle unhas voltas no aceite coa cebola; bótase sal e pementa e engádeselle a metade do líquido do adobo deixando que coza a lume lento uns tres cuartos de hora. Despois bótanse na cazola as castañas peladas e déixase seguir cocendo outra hora máis. Escórrense ben os anacos de xabaril e as castañas e pónense nunha bandexa. A salsa engádeselle a fariña e a manteiga de vaca deixando que coza uns cinco minutos para que espese. Logo vértese ben quente sobre o xabaril.

PURÉ DE CASTAÑAS I

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Ingredientes:

- Castañas
- Leite
- Manteiga
- Azucre
- Sal

Preparación:

Pelar as castañas e poñelas a cocer en leite ata que estean brandiñas. Escorrelas e pasalas polo coador chinés; engadir unha cullerada de manteiga, sal e un chisco de azucre.

PURÉ DE CASTAÑAS II

Autor/a: 5ºB

Ingredientes:

- 300 gr. de castañas
- 50 gr. de margarina
- 1/2 dl. de nata
- 1 vaso de caldo vexetal

Preparación:

Pelar os 300 gr. de castañas. Fervelas durante 20 minutos. Unha vez cocidiñas, quitarlles a pel marrón deixándoas moi limpiñas sen deixar nin un anaquiño de pel, xa que podería darlle amargor á nosa sobremesa. A continuación trituralas pasándoas polo coador chinés, ata formar unha pasta.

Engadir os 50 gr. de margarina, o 1/2 del de nata e o caldo vexetal facendo unha boa mestura; é importante que o caldo vexetal estea ben quentiño cando se mesture. Deixar repousar e despois, dependendo do gusto, pódese servir quente ou frío.

CHARLOTA DE CASTAÑAS

Autora: Carmen Mosquera Lorenzo

Ingredientes:

- 32 biscoitos (tipo linguas de gato)
- 4 culleradas de ron
- 6 dl. de nata
- 4 culleradas de azucre
- 250 gr. de puré de castañas
- 8 gr. de xelatina en po
- 1 vaso de nata
- Manteiga para untar
- Castañas para adornar

Preparación:

Diluir o ron con 4 culleradas de auga, empapar os biscoitos e forrar con eles un molde redondo, alto (de aproximadamente ¾ de litro de capacidade). Mesturar ¾ partes de nata sen montar co azucre e o puré de castañas. Disolver a xelatina a baño María. Montar o resto da nata. Incorporar a xelatina ao puré de castañas e despois engadir a nata montada. Encher o molde con esta pasta e metelo na neveira –máis ou menos tres horas, non menos, porque se non, ao sacalo do molde desfariase-. Sacalo e decoralo coa nata montada.

QUEIQUE CON CASTAÑAS ASADAS

Autor: Juan Manuel Peña Valverde

Ingredientes:

- 200 gr. de fariña
- 200 gr. de azucre
- 200 gr. de manteiga
- 4 ovos
- ½ sobre de fermento "Royal"
- Raspadura de limón
- Castañas asadas

Preparación:

Mestúrase a manteiga co azucre, engádeselle a fariña peneirada e o "Royal" e revólvese ben. Bótanselle os ovos de un en un, sempre revolviendo; engádenselle a raspadura de limón e as castañas asadas. Bótase a masa no molde untado con manteiga e espaxado coa fariña para evitar que se pegue. Métese no forno a 180 grados durante uns 45 minutos, cun papel de aluminio por enriba para que non se queime.

CASTAÑAS EN CALDO DE AZUCRE

Autora: Laura Blanco González

Ingredientes:

- 1 kg. de castañas
- 850 gr. de azucre
- 1 litro de auga
- ½ l. de zume de laranxa natural
- 1 barra de vainilla

Preparación:

Pélanse as castañas e póñense a cocer en auga fría. Cando se ve que a pel se desprende, vanse retirando coa espumadeira e pélanse as castañas.

Con 850 gramos de azucre, un litro de auga, medio de zume de laranxa natural e unha barra de vainilla prepárase un xarope que se deixa cocer a lume moderado durante dez minutos, espumándoo con frecuencia. Neste caldo de azucre déixanse cocer as castañas durante dous ou tres minutos.

Escórrense e arrefríanse. Logo vólvense meter no caldo de azucre e déixanse cocer de novo. Esta operación repítese ata que estean brandas. Consérvanse no caldo de azucre ou envoltas en papel de estaño, despois de escorridas. Se se van envolver convén deixalas secar ao aire ou na boca do forno.

PUDING DE CASTAÑAS

Autor: Martín Lamelas Domínguez

Ingredientes:

- ½ kg. de castañas peladas
- 200 gr. de azucre
- 8 ovos
- ½ l. de leite

Preparación:

Cócense as castañas e pélanse.

Quéntase o leite, engádense as castañas e pásanse polo batedor. Despois bátense oso vos e mestúranse, engadíndolle o azucre. Reméxese ben ata conseguir unha pasta homoxénea; bótase nun recipiente e métese no microondas a 850 W durante 20 minutos.

Servir tépedo.

SOBREMESA

BISCOITO DE CASTAÑAS IAutora: M^a Flor Barbosa Rodríguez**Ingredientes:**

- 400 gr. de puré de castañas
- 125 gr. de manteiga
- 125 gr. de azucre
- 4 ovos. Bater as claras a punto de neve forte.

Preparación:

Pelar as castañas e cocelas. Despois pásanse polo batedor ou polo coador chinés. Derreter a manteiga lentamente, mesturala co puré da castaña, o azucre, as xemas e as claras a punto de neve. Untar un molde con manteiga e botarlle a mestura anterior. Meter no forno 20-25 minutos a temperatura media. Deixar arrefriar e listo.

BISCOITO DE CASTAÑAS II

Autor: Germán Francisco Castro

Ingredientes:

- 150 gr. de fariña
- 125 gr. de azucre
- 4 ovos
- 100 gr. de castañas en po
- 50 gr. de manteiga líquida
- 1 cullerada de auga
- 1 cullerada de raspadura de limón
- 1 cullerada de lavadura en po
- ¼ l. de crema pasteleira
- 500 gr. de puré de castañas
- 50 gr. de manteiga

Preparación:

Bátense os ovos co azucre e a raspadura de limón e cando están a punto de relevo, engádenselle a fariña mesturada coas castañas en po, a lavadura e a manteiga líquida. Vértese nun molde engraxado con manteiga e ponse no forno moderado de 12 a 15 minutos.

Mestúranse a crema pasteleira fría co puré de castañas e a manteiga ata que forme unha crema fina. Abrese o biscoito polo medio e énchese coa crema.

BOMBAS DE CASTAÑA E CHOCOLATEAutora: M^a José Couto González*Ganador***Ingredientes para 4 persoas:**

- 400 gr. de fariña
- 1 ovo
- 1 xema de ovo
- 25 gr. de fermento prensado
- 250 gr. de azucre
- 100 gr. de manteiga
- 1 ½ vaso de leite
- 200 gr. de castañas
- 150 gr. de noces
- 150 gr. de chocolate para fundir
- 100 gr. de marmelada de albaricoque
- Azucre en po, aceite e sal.

Preparación:

Lavar as castañas e deixalas cocer durante uns 45 minutos. Nunha cunca, disolver o fermento en anacos cun pouco de leite morno. Poñer todo nunha cunca de boa capacidade. Engadir a fariña, os ovos, a manteiga branda, un chisco de sal, 150 gr. de azucre e o resto do leite. Amasaño ben ata obter unha masa homoxénea. Facer unha bola, cubrila cun pano e deixar repousar nun sitio morno uns 30-40 minutos.

Pasar as castañas por un coador de buracos moi finos, recollendo o puré obtido nunha cunca. Engadir o chocolate, as noces picadas e a marmelada. Estirar a pasta ata que quede moi fina e cortala en cadrados duns 8-10 cm. de lado. Poñer unha culler do puré en cada cadrado e pechalos premendo nos bordes para que non se saia o recheo. Fritilos en abundante aceite, escorrelos e espárexelos co azucre en po por riba á hora de servirlos.

CASTAÑAS ASADAS

Autora: Carmen Rodríguez Iglesias

Asínanse as castañas, é dicir, fáiselles un pequeno corte por un lado para que non estoupen e despois pónense a lume lento sobre unha prancha quente, tendo coidado de revolvelas a miúdo. Cando se pode quitar a casca con facilidade e estean brandas por dentro, xa se poden comer. Tamén se poden asar no forno; neste caso non se precisa revolvelas. Teñen a vantaxe de que así non manchan nada as mans. Se se fan nas brasas ou dentro dun cilindro metálico sobre o lume, estamos xa a voltas cun magosto.