

CASTANYA AL FORN

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

La castanyada de sempre feta amb cura i bon producte, amb un resultat tendre per dins i torrat per fora.

Temps: 30 minuts

Dificultat: fàcil

INGREDIENTS

- Castanya
- Oli d'oliva
- Sal gruixuda

PAS 1

Marca les castanyes amb un tall net i reparteix-les sobre una safata. Aquest gest evita que rebentin i ajuda a pelar-les millor.

PAS 2

Enforna-les a temperatura alta fins que la pell s'obri i desprenguin aroma torrada. Pots ruixar-les lleugerament amb oli per afavorir el color.

PAS 3

Deixa-les reposar tapades amb un drap uns minuts abans de servir. Així conserven escalfor i la pell surt amb més facilitat.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Un repòs curt sota un drap és la diferència entre una castanya seca i una castanya amable de pelar.