

CASTANYA BULLIDA PERFECTA

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una cocció precisa per obtenir castanyes tendres, senceres i llestes per menjar soles o per incorporar a altres plats.

Temps: 25 minuts
Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- Castanya bullida
- Brou vegetal
- Fulla de llorer

PAS 1

Fes un tall a les castanyes i posa-les en una olla amb aigua o brou suau. Pots afegir-hi una fulla de llorer per perfumar la cocció.

PAS 2

Cou-les fins que quedin tendres pero no desfetes. El punt just es el que permet pelar-les be i mantenir-ne la forma.

PAS 3

Pela-les encara tibies i guarda-les per servir immediatament o per integrar-les a altres receptes de tardor.

EL SECRET DEL JOAQUIM

La millor castanya bullida es la que encara mante una mica de nervi al centre i no queda aigualida.