

CASTANYA DE TEMPORADA

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una elaboracio minima que respecta la temporada i permet gaudir la castanya amb tota la seva puresa.

Temps: 15 minuts

Dificultat: facil

INGREDIENTS

- Castanya fresca
- Sal fina
- Aigua

PAS 1

Selecciona les castanyes mes sanes i renta-les per eliminar restes de terra o pell exterior. El bon producte es la meitat de la recepta.

PAS 2

Cou-les o torra-les molt lleugerament segons l'acabat que busquis, mantenint sempre el punt tendre del centre.

PAS 3

Serveix-les amb una mica de sal fina, soles o com a part d'un assortiment de temporada. Funcionen molt be en tastos i aperitius.

EL SECRET DEL JOAQUIM

La castanya de temporada no necessita massa coses; el millor condiment es respectar el seu punt just.