

CASTANYA PER A GUARNICIO

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una guarnicio simple i efectiva per acompanyar carns, verdures rostides o plats de cullera amb un toc de bosc i temporada.

Temps: 15 minuts

Dificultat: fàcil

INGREDIENTS

- Castanya fresca
- Sal fina
- Oli d'oliva verge extra
- Farigola

PAS 1

Fes un tall petit a cada castanya i escalfa-les breument per facilitar-ne el pelat. Un bon punt de cocció inicial t'estalvia feina mes endavant.

PAS 2

Salta-les amb un raig d'oli d'oliva i una mica de farigola fins que quedin daurades per fora i tendres per dins.

PAS 3

Afegeix la sal al final i serveix-les calentes al costat del plat principal. Son ideals per donar textura i un punt aromatic de tardor.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Si no les cuines massa, mantenen millor la textura i fan de guarnicio sense convertir-se en pure.