

CASTANYES CAMEL•LITZADES

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Un petit mos dolç i irresistible que transforma la castanya en un caprici de tardor perfecte per compartir o acompanyar unes postres.

Temps: 30 minuts

Dificultat: fàcil

INGREDIENTS

- 150 g de castanyes pelades
- 150 g de mel
- 100 g de sucre
- 150 ml d'aigua
- 1/2 branca de canyella
- Oli d'oliva verge extra

PAS 1

Fem un tall a les castanyes i les deixem en remull durant 10 minuts.

PAS 2

Sense canviar-les de recipient, les cobrim d'aigua i les coem al microones a màxima potència durant 10 minuts.

PAS 3

Quan s'hagin refredat una mica, les pelem. Tot seguit les posem en una cassola amb la mel, el sucre i la canyella, i les deixem bullir suaument durant 2 minuts.

PAS 4

Retirem del foc i deixem refredar. Tornem a posar la cassola al foc durant 2 minuts més. Repetim aquest procés dues vegades perquè les castanyes absorbeixin bé el caramel.

PAS 5

Quan s'hagi acabat la cocció, deixem refredar les castanyes. Finalment, les fregim lleugerament en una paella amb oli d'oliva verge extra fins que quedin ben daurades.

EL SECRET DEL XEF

Per aconseguir una capa de caramel més brillant i cruixent, deixa reposar les castanyes unes hores abans de servir-les. El contrast entre l'interior tendre i l'exterior caramel·litzat és espectacular.