

COM HIDRATAR LA SECALLONA

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una preparació base per recuperar textura i sabor en elaboracions seques amb castanya, perfecta per a receptes tradicionals i aprofitament de rebost.

Temps: 20 minuts
Dificultat: fàcil

INGREDIENTS

- Castanya torrada
- Farina de castanya
- Aigua temperada
- Un polsim de sal

PAS 1

Barreja la castanya torrada esmicolada amb una mica d'aigua temperada fins que recuperi elasticitat. Deixa reposar la preparació uns minuts perquè absorbeixi la humitat sense desfer-se.

PAS 2

Incorpora la farina de castanya a poc a poc i treballa la massa o la base amb suavitat. L'objectiu és obtenir una textura més tendra i uniforme per integrar-la a la recepta final.

PAS 3

Ajusta amb un polsim de sal i acaba de donar el punt segons si la faràs servir en plats salats, farcits o cremes. Aquesta base et permet reaprofitar preparacions i mantenir l'aroma del Montseny.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Si deixes reposar la barreja uns minuts abans de cuinar-la, la castanya recupera cos i el resultat queda molt més fi.