

CREMA DE CASTANYES

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Una crema reconfortant, cremosa i plena de sabor, ideal per als dies de tardor i hivern. La dolçor natural de la castanya combina perfectament amb el brou i les espècies.

Temps: 120 minuts

Dificultat: mitja

INGREDIENTS

- 1 kg de castanyes pelades
- 1 litre de brou de pollastre
- 250 ml de nata líquida
- Sal
- Anís en gra
- Oli d'oliva verge extra

PAS 1

Reservem entre 3 i 5 castanyes per utilitzar-les com a guarnició del plat.

PAS 2

Posem les castanyes en una cassola amb el brou de pollastre i uns quants grans d'anís. Ho deixem coure lentament, a foc suau, durant aproximadament dues hores.

PAS 3

Un cop transcorregut el temps de cocció, afegim la nata líquida i deixem bullir uns minuts més perquè tots els sabors s'integrin correctament.

PAS 4

Retirem la cassola del foc i deixem temperar la preparació. Quan estigui tibia, la triturem amb una batedora fins a obtenir una textura ben fina i homogènia.

PAS 5

Comprovem la textura de la crema. Si és massa espessa, hi afegim una mica més de brou fins a la consistència desitjada. Rectifiquem de sal, afegim un raig d'oli d'oliva verge extra i decoram amb les castanyes reservades.

EL SECRET DEL XEF

Per obtenir una crema especialment fina i elegant, passa-la per un colador xinès després de triturar-la. El resultat serà una textura sedosa digna dels millors restaurants de muntanya.