

## GUARNICIO DE CASTANYA

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una guarnicio classica i amable que acompanya carns, rostits i plats de festa amb el toc dolc propi de la castanya.

Temps: 15 minuts

Dificultat: facil

### INGREDIENTS

- Castanya fresca
- Sal fina
- Mantega o oli

### PAS 1

Pela les castanyes ja cuites i reserva-les senceres o a trossos, segons la presentacio que busquis.

### PAS 2

Dona'ls un toc final a la paella amb una mica de mantega o oli per intensificar-ne la part torrada i el color.

### PAS 3

Serveix-les al costat del plat principal, sense carregar-les massa de condiments per mantenir-ne el protagonisme.

### EL SECRET DEL JOAQUIM

Quan una guarnicio es bona, acompanya sense cridar; la castanya te aquesta virtut si la tractes amb mesura.