

IDEES PER A GUARNICIO

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Variacions senzilles per transformar la castanya en un acompanyament versatil, aromatic i visualment atractiu.

Temps: 18 minuts

Dificultat: facil

INGREDIENTS

- Castanya torrada
- Herbes fresques
- Oli d'oliva
- Pebre negre

PAS 1

Parteix les castanyes cuites en meitats o quarts segons el plat on les vulguis incorporar. Una talla irregular dona un resultat mes natural.

PAS 2

Salta-les breument amb oli, pebre i herbes fresques per intensificar-ne l'aroma sense ressecar-les.

PAS 3

Utilitza-les sobre carns, arrossos o verdures al forn per afegir contrast de textura i un toc de bosc.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Si hi afegeixes les herbes al final, l'olor arriba a taula amb molta mes forca.