

PASTÍS SALAT DE CEBA AMB CASTANYES I HERBES AROMÀTIQUES

Per Castanya de Viladrau, del Receptari

Un pastís salat senzill, aromàtic i molt versàtil, ideal per servir com a entrant o sopar lleuger. La ceba vermella i les castanyes creen un contrast dolç i delicat.

Temps: 40 minuts

Dificultat: fàcil

INGREDIENTS

- 200 g de castanyes pelades
- 2 cebes vermelles
- 2 ous i 200 ml de nata líquida
- Herbes aromàtiques (cebolino i julivert)
- 1 lamina de pasta de full
- 4 cullerades de pa ratllat
- Oli d'oliva verge extra
- Sal i pebre negre

PAS 1

Tallem les castanyes a rodanxes fines. Si fem servir castanyes congelades, les deixem descongelar completament. Pelem les cebes vermelles i les tallem en còrcols fins.

PAS 2

Escalfem l'oli d'oliva en una paella gran i hi saltem les castanyes durant uns 5 minuts. Afegim la ceba vermella i la deixem coure breument, fins que comenci a estovar-se. Salpebrem al gust i deixem refredar.

PAS 3

En un bol, batem els ous amb la nata líquida. Hi afegim les herbes aromàtiques ben picades i ho condimentem amb sal i pebre negre. Preescalfem el forn a 220 °C.

PAS 4

Col·loquem la lamina de pasta de full, amb el seu paper de forn, sobre una safata. Punxem tota la superfície amb una forquilla perquè no s'infla massa durant la cocció.

PAS 5

Escampem el pa ratllat sobre la base de pasta de full. Al damunt, hi repartim la barreja de castanyes i ceba vermella, i aboquem la mescla d'ous, nata i herbes per sobre.

PAS 6

Enfornem el pastís a la part inferior del forn durant uns 20-22 minuts, fins que la pasta de full estigui daurada i el farcit quallat. El deixem reposar uns minuts abans de tallar-lo.

EL SECRET DEL XEF

Per aconseguir una base més cruixent, és important posar el pa ratllat sobre la pasta de full abans d'afegir el farcit. Així ajuda a absorbir la humitat i evita que la massa quedi tova. Un toc de formatge ratllat abans d'enfornar-lo el fa encara més especial.