

TRIATGE I PREPARACIO

Per Joan Xalet, del Xalet la Coromina

Una guia per començar b' qualsevol recepta: seleccionar, netejar i preparar la castanya abans de cuinar-la.

Temps: 20 minuts

Dificultat: facil

INGREDIENTS

- Castanya seleccionada
- Aigua
- Drap net

PAS 1

Revisa les castanyes una a una i aparta les que presentin cops o forats. Un bon triatge estalvia problemes en tota la cuina posterior.

PAS 2

Renta-les i deixa-les assecar sobre un drap abans de tallar-les o escaldar-les. Aquesta preparacio permet una cocció mes regular.

PAS 3

Classifica-les segons mida o destinacio culinaria per treballar amb mes precisio, sobretot si fas lots grans o varies receptes alhora.

EL SECRET DEL JOAQUIM

Triar be el fruit es la recepta invisible que hi ha darrere de totes les receptes bones.