

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Los calbotes tradicionales! en mi tierra de toda la vida la famosa Calbotá! nos vamos a asar calbotes al campo junto al fuego de leña y con la tradicional sartén de hierro con agujeros para asar especialmente y unicamente las castañas! qué ricas!

Ingredientes para 3 personas :

- opcional de castañas

Preparación:

Paso 1

Es bastante sencillo, cogemos las castañas y las hacemos unos cortes por ambos lados con un cuchillo. Más que nada esto se hace para que no exploten al ponerlas al fuego. Si no tenemos una sartén típica de hierro con agujeros ni lumbre natural no problem! en casa en una sartén normal, a fuego fuerte y eso si, tapamos con una tapadera! empezarán a saltar y ha hacer mucho ruido pero no asustarse! dejarlas como media hora mas o menos, irlas moviendo constantemente de un lado para otro la sartén, y cuando veamos que están negritas las sacamos y listas!

Paso 2

después hay que pelarlas y dejarlas enfriar. Preparación en leña: Hacemos una pequeña lumbre u hoguera, en un sitio adecuado, como por ejemplo la chimenea de casa, en una sartén agujereada ponemos las castañas con cáscara y en la llama introducimos la sartén con las castañas dándoles vueltas hasta que estén más bien las pieles negritas. Una vez más o menos negritas las ponemos en un paño húmedo y cerramos dejando reposar unos minutos para proceder a pelarlas.