CASTAÑAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

ES UNA RECETA QUE SE SUELE COMER EN EL MES DE OTOÑO Y SOBRE TODO EN EL MES NOVIEMBRE PARA TODOS LOS SANTOS

Ingredientes para 4 personas :

- 500 CASTAÑAS GALLEGAS *blanca*

Preparación:

Paso 1

LAS CASTAÑAS SE PREPARAN PRIMERO COGIENDO LA PARTE DE LA PUNTA Y SE HACE UN CORTE QUE NO LLEGUE AL FINAL Y SE PONEN EN UNA SARTEN Y SE TAPAN, EN CUANDO EN CUANDO SE VAN DANDO VUELTAS PARA QUE SE VAYAN HACIENDO DURANTE 20 MINUTOS AL FINAL SE COGEN CALIENTES Y SE COLOCAN EN UN PAPEL DE PERIODICO PARA MANTENER EL CALOR Y SE SIRVEN DIRECTAMENTE