Castañas cocidas

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

Creador: Violeta Lopez R **Recetizador:** manolomoto



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

Descripción:

Castañas cocidas es una receta tradicional. Siempre ha estado presente en mi casa desde que era pequeña, en época de castaña, en un cazo al fuego con agua y a cocer castañas!!! qué ricas! como nos las comiamos mientras veíamos la tele con los manteos de la camilla y el brasero jejeje.

Ingredientes para 3 personas :

- opcional de Castañas
- Agua
- una pizca de Sal

Preparación:

Paso 1

Cogemos un cazo y lo ponemos al fuego con agua. Echamos las castañas con una pizca de sal normal y a esperar que hiervan. dejarlas aproximadamente como 25min. Si se vá evaporando el agua ir echandole un poco mas, siempre que cubran.Y listas! dejarlas enfriar un poco y a comer! Para comerlas simplemente hay que morder la parte de arriba de la castaña, abriendola un poco, y apretar la castaña con los dedos para que vaya saliendo por ese hueco que hemos echo. Saldrá blandita, solo hay que chupar y aspirar. Después la podemos abrir entera y rebañarla.