Crema de Castañas

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

Creador: La oveja negra

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Macrobióticos
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
No guardar nunca las castañas en una bolsa de plástico.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 500 gr de Castañas
- 1 Cebolla
- 1 Apio
- 1/2 diente de Ajo
- Aceite de Sésamo
- Tamari
- Tahine
- Sal Marina

Preparación:

Paso 1
Pelamos las castañas y las ponemos en agua hirviendo para poder pelarlas con facilidad.

Paso 2
En una sartén con 2 cucharadas de aceite ponemos a freír la cebolla junto con el apio y el ajo cortada en trocitos. Cuando la cebolla esté bien pochada añadimos las castañas paledas y cubrimos con agua. Sazonamos con sal marina y cocemos a fuego lento, con la cazuela tapada, durante Una hora y media.

Paso 3
Cuando las castañas estén bien cocidas las pasamos por el pasapurés o la batidora y condimentamos con un poco de tamari y tahine.