



# Cocina

POR CATALINA SÁNCHEZ. FOTOS: SERGIO ALFONSO LÓPEZ

## Tiempo de castañas



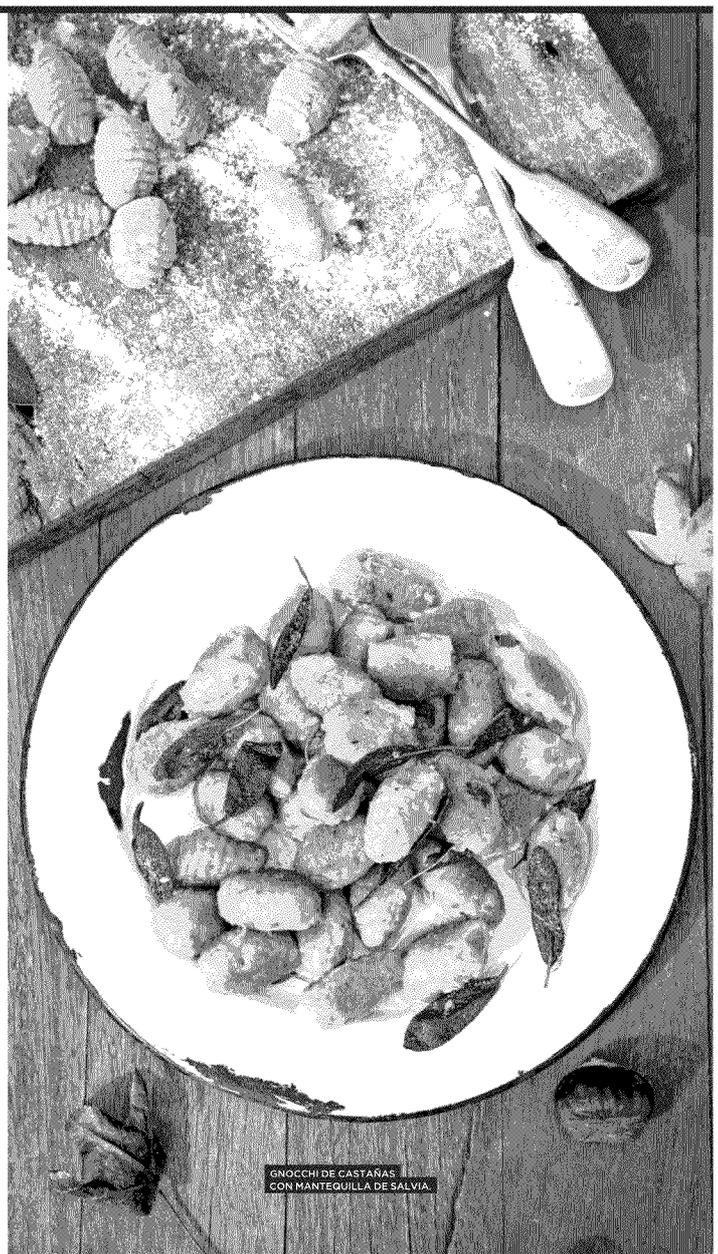
CASTAÑAS EN ALMÍBAR  
CON CANELA Y PIEL DE LIMÓN.

PARA MUCHOS, EL OTOÑO ES SINÓNIMO DE CASTAÑAS. AQUÍ PRESENTAMOS GNOCCI DE CASTAÑAS CON MANTEQUILLA DE SALVIA, CREMA DE CASTAÑAS Y PUERROS, UNA PASTA DULCE PARA UNTAR O REGALAR, Y UNAS CASTAÑAS EN ALMÍBAR.





DULCE DE CASTAÑAS CON VAINILLA.



GNOCCHI DE CASTAÑAS  
CON MANTEQUILLA DE SALVIA.



## Gnocchi de castañas con mantequilla de salvia

(4 personas)

Los gnocchi de castañas son reconfortantes, sabrosos y delicadamente dulces. La mantequilla de salvia, dorada y fragante, redondea el plato con un aroma envolvente.

Para los gnocchi: 400 g de castañas cocidas y peladas (aproximadamente 3 tazas); 65 g de harina (1/2 taza); 1 huevo; 50 g de queso parmesano rallado fino (1/2 taza); sal y pimienta negra a gusto. Para la salsa: 60 g de mantequilla sin sal; 8 hojas de salvia fresca; pimienta negra recién molida; queso rallado a gusto para terminar (parmesano, pecorino).

1. Triturar las castañas cocidas hasta obtener un puré espeso y homogéneo.
2. En un bol, mezclar el puré de castañas con la harina, el huevo, el parmesano, sal y pimienta.
3. Amasar suavemente hasta formar una masa firme pero suave. Añadir un poco más de harina si es necesario.
4. Dividir la masa en porciones y formar cilindros de unos 2 cm de grosor.
5. Cortar en trocitos de 2 cm. Si se desea, marcar con un tenedor para dar forma tradicional.
6. Disponer los gnocchi en una bandeja enharinada mientras se cuecen.
7. Hervir abundante agua con sal. Cocinar los gnocchi en tandas. Cuando suban a la superficie (1-2 minutos), esperar 30 segundos y retirarlos con espumadera. Escurrir bien. Para la salsa:
  1. Derretir la mantequilla en un sartén amplio a fuego medio.
  2. Añadir las hojas de salvia y dejar que se fríen suavemente hasta que la mantequilla tome un color dorado y desprenda



CREMA DE CASTAÑAS Y PUERROS.

aroma a nuez.  
 3. Incorporar los gnocchi cocidos y saltearlos durante 1-2 minutos, removiendo con cuidado para que se impregnen bien. Servir con pimienta negra recién molida, queso rallado a gusto y una hoja de salvia crujiente.

## Crema de castañas y puerros

(4-6 personas)

Una crema suave, cálida y envolvente, con el dulzor natural de las castañas y la suavidad del puerro. Perfecta para los días fríos o como plato reconfortante.

300 g de castañas cocidas y peladas; 2 puerros (parte blanca y verde claro); 1 chalota o 1/2 cebolla pequeña; 1 diente de ajo; 30 g de mantequilla o 2 cucharadas de aceite de oliva; 750 ml de caldo de verduras o ave; 100 ml de nata líquida o leche vegetal (opcional); sal, pimienta negra y nuez moscada a gusto. Para decorar, castañas troceadas o laminadas, un chorrito de crema, aceite de trufa.

1. Lavar bien los puerros y cortar en rodajas finas. Picar la chalota (o cebolla) y el ajo.
2. En una olla, calentar la mantequilla o aceite. Rehogar la chalota, el puerro y el ajo a fuego medio-bajo unos 10 minutos, sin dorar.
3. Añadir las castañas cocidas y mezclar durante un par de minutos.
4. Verter el caldo caliente. Llevar a ebullición, luego reducir el fuego y cocinar tapado 20-25 minutos.
5. Retirar del fuego y triturar hasta obtener una crema lisa.
6. Añadir crema o leche si se desea una textura más cremosa.
7. Ajustar sal, pimienta y nuez moscada. Servir caliente, decorando a gusto.

## Dulce de castañas con vainilla

(rinde aprox. 500 g)

Una pasta suave, untuosa y reconfortante. Ideal para untar, rellenar o regalar.

400 g de castañas cocidas y peladas; 150 g de azúcar; 125 ml de agua; 1 cucharadita de extracto de vainilla (o semillas de 1/2 vaina); 1 cucharada

## de ron oscuro o armagnac (opcional).

1. Calentar el agua con el azúcar y la vainilla. Hervir 5 minutos. Reservar.
2. Triturar las castañas hasta obtener un puré fino. Añadir parte del almíbar si es necesario.
3. Verter el almíbar caliente sobre el puré. Cocinar a fuego muy suave, removiendo constantemente con espátula de madera o silicona, durante 15 a 20 minutos, hasta que la mezcla espese, tome un tono brillante y una textura homogénea y untuosa.
4. Retirar del fuego, añadir el ron y mezclar.
5. Verter en frascos esterilizados y cerrar en caliente. Conservación:
  - Cerrada al vacío: hasta 2 meses en lugar fresco.
  - Abierta: refrigerar y consumir en 1 semana.

## Castañas en almíbar con canela y piel de limón

(para 2 frascos medianos)

500 g de castañas frescas (aprox. 1 kg con cáscara); 400 g de azúcar; 500 ml de agua; 1 trozo de piel de limón; 1 palito de canela; 1 pizca de sal fina. Opcional: 1 cucharada de ron, coñac o amaretto.

1. Hacer un corte en la base de cada castaña.
2. Hervir 15 minutos. Pelar aún calientes.
3. Cocer en agua limpia con sal 10-15 minutos más hasta que estén tiernas. Escurrir.
4. Calentar el agua con el azúcar, la piel de limón, la canela y la sal. Hervir 5 minutos.
5. Añadir las castañas y cocer a fuego muy bajo 30 minutos. Dejar reposar toda la noche.
6. Al día siguiente, hervir de nuevo 15-20 minutos.
7. Opcional: añadir licor al final.
8. Envasar en caliente en frascos esterilizados, cubrir con el almíbar y cerrar. ■