

# Recetas finalistas



IV CONCURSO DE RECEITAS “COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA”



*Receitas dóces:*

*José Luis Adán: "Castañar"*

*José Carlos Fariña Pouso: "Cucuruchos de castaña de Galicia y toffee de miel con helado de pimienta de Jamaica"*

*Receitas Salgadas:*

*Carlos Javier González Sánchez: "Taco de boi de Lemos, glaseado de castañas e mazá do país"*

*Alejandro Iglesias Armada: "Suprema de bacalao con serrín de castaña de Galicia y grelo"*

# Castañar

*José Luis Adán*



## INGREDIENTES:

Hojas de menta  
Hojas de orégano fresco  
Mini pensamientos  
Romero fresco  
Tomillo limonero fresco

### Para la roca de castaña:

4 huevos "L"  
25gr de harina  
25gr de polvo de castaña asada  
2 cargas de N2O  
Sal  
Pimienta blanca molida

### Para la yema de castaña ahumada:

400gr de castaña  
Serrín de roble  
1 yogurt natural  
200ml de nata para montar  
Sal  
Pimienta blanca molida  
400ml de agua mineral  
25gr de cacao en polvo (pureza 80%)  
30gr de gelatina vegetal

### Para el marrón glace:

200ml de agua  
200ml de azúcar  
Piel de limón  
1/2 vaina de vainilla  
1 palo de canela  
300gr de castañas

### Para la tierra:

200gr de castañas asadas  
150gr de galletas digestive tipo María  
50gr de azúcar moreno  
30gr de cereales de trigo  
20gr de frambuesa liofilizada

## ELABORACIÓN:

### Para el marrón glace:

1. Pelar las castañas (aunque también ya las venden limpias y congeladas, para no perder así el tiempo).
2. En un cazo poner la misma cantidad de agua que de azúcar junto a las esencias.
3. Cuando rompa a hervir, cocer durante 30 minutos a fuego medio.
4. Añadir las castañas, dar un hervor y retirar el cazo del fuego, cubriéndolo con una tapadera. Dejamos enfriar de esta forma y volvemos a poner al fuego (descubriendo el cazo), cuando rompa a hervir repetimos de nuevo el proceso (retirar del fuego, cubrir y dejar enfriar), hacer esta misma operación hasta 10 veces. La castaña debe estar totalmente confitada y glaseada (interior jugoso y exterior dulce).

### Para la yema de castaña ahumada:

1. Precalentar el horno a 180° C.
2. Sobre la placa del horno, poner papel sulfurizado y encima las castañas limpias (sin cáscara). Hornear hasta que estén completamente asadas las castañas.
3. Retirar del horno una vez asadas, poner dentro del vaso de la thermomix. Triturar a velocidad con calor 80° C, incorporar la nata y el yogurt. Batir con calor durante 10 minutos.
4. Preparar la pipa de humo con el serrín humedecido, prender y ahumar 1 minuto las castañas mientras se están batiendo en la thermomix.
5. Dejar de batir y rellenar un molde de semiesfera con la mezcla, atemperar a temperatura ambiente y congelar en el congelador por completo (12 horas).
6. En un cazo poner el agua junto al cacao y hervir. Una vez que rompe el hervor añadir la

gelatina vegetal en polvo y mezclar muy bien.  
7. Sacar las semiesferas del molde congelado y bañarlas en la gelatina (pinchar una semiesfera con una aguja e introducir en el baño de cacao, creando una capa exterior envolviendo la esfera. Volver a repetir la operación 2 veces). Retirar la aguja y reservar la esfera hasta que esté completamente descongelada.

### Para la roca de castaña:

1. En un cazo saltear las castañas (limpias de cáscaras) a fuego medio - alto hasta tostarlas y ablandarlas.
2. Añadir las castañas tostadas junto a los huevos y la harina en un bol, triturar con la batidora durante 10 minutos. Rectificar punto de sazónamiento y volver a triturar.
3. Rellenar el sifón con este batido, cerrar bien y cargar con las dos bombonas de N2O. Agitar muy bien y reposar en el frigorífico durante 1h.
4. Hacer tres pequeñas incisiones a un vaso de plástico por la parte que se apoya.
5. Rellenar el vaso con la espuma aireada hasta la mitad.
6. Cocer en el microondas 45 segundos.
7. Quitar la esponja del vaso y dejar enfriar.
8. Una vez fría hacer pequeñas migas (como si fueran rocas erosionadas).

### Para la tierra:

1. Asar las castañas (hacer el mismo proceso que para las rocas).
2. Poner las castañas junto a las galletas, el azúcar moreno en el vaso de la thermomix y triturar.
3. Desmenuzar la frambuesa liofilizada y reservar aparte de la tierra de castaña.

## MONTAJE DEL PLATO:

1. Poner una cama de tierra sobre el fondo del plato.
2. Añadir la frambuesa desmenuzada alrededor de las tierras.
3. Agregar los cereales de trigo (como si se tratasen de hojas secas).
4. Poner tres migas de roca sobre las tierras.
5. Incorporar tres esferas de castañas y tres de castañas glaseadas.
6. Aportar aroma al plato con las hojas de romero, orégano, tomillo y menta.
7. Para dar más colorido decoramos con mini pensamientos comestibles al castañar.



# Cucuruchos de Castaña de Galicia y toffe de miel con helado de pimienta de Jamaica

*José Carlos Fariña Pouso*



## INGREDIENTES:

### **Cucuruchos de pasta philo pintados con almíbar de miel:**

12 rectángulos de pasta philo 20x10 cm.  
50 gr. de almíbar TPT de miel

### **Crema de castañas:**

200 gr. de leche entera  
200 gr. de nata 35% MG  
36 gr. de almidón de maíz  
72 gr. de azúcar moreno  
80 gr. de yemas de huevo  
1 rama de vainilla  
200 gr. de castañas de Galicia cocidas

### **Toffee de miel :**

80 gr. de miel de Galicia  
100 gr. de nata líquida

### **Tierra de castañas:**

100 gr. de harina de castaña de Galicia  
50 gr. de azúcar moreno  
60 gr. de mantequilla  
1 pizca de sal

### **Raíces de chocolate negro:**

100 gr. de chocolate negro 70% cacao  
c.s. de cacao en polvo

### **Helado de pimienta de Jamaica (base blanca):**

567 gr. de leche entera  
172 gr. de nata 35% M.G.  
42 gr. de leche en polvo desnatada  
137 gr. de dextrosa  
26 gr. de miel  
50 gr. de sacarosa  
6 gr. de neutro para sorbetes  
5 gr. de pimienta de Jamaica

### **Bizcocho-M de pistachos:**

4 huevos  
80 gr. de azúcar  
80 gr. de pasta pura de pistacho  
20 gr. de harina  
2 cargas de gas

## ELABORACIÓN:

### **Cucuruchos de pasta philo pintados con almíbar de miel (12 unidades):**

Pintar 6 de los rectángulos con el almíbar y superponer los otros 6 sobre ellos. Cortar en diagonal para formar 12 triángulos. Enrollar cada triángulo en un molde con forma de cono previamente engrasado. Pintar la superficie con almíbar y hornear a 180°C hasta que resulte dorado y caramelizado. Reservar en un recipiente hermético.

### **Crema de castañas:**

Calentar la leche con la nata y la vainilla y dejar en infusión toda la noche. Colar, añadiendo la leche necesaria para completar la cantidad inicial. Mezclar con el almidón, yemas y azúcar y mezclar hasta que el azúcar se disuelva completamente. Colar la mezcla y ponerla al fuego hasta que espese. Triturar en caliente con las castañas cocidas, enfriar y reservar para el momento del montaje.

### **Toffee de miel :**

Caramelizar la miel y añadir la nata caliente. Hervir 1 minuto y enfriar.

### **Tierra de castañas:**

Batir la mantequilla pomada con el azúcar y la sal. Incorporar la harina y mezclar hasta conseguir una masa compacta. Estirar con un grosor de 3 mm. y reservar en la nevera. Cocer a 180°C durante 8-10 minutos. Una vez fría romper la galleta hasta conseguir el aspecto de tierra.

## Raíces de chocolate negro:

Atemperar el chocolate y con una manga y boquilla lisa, escudillar formas similares a unas raíces sobre el cacao en polvo. Cubrir con más cacao y dejar solidificar. Una vez sólidas escurrir el exceso de cacao y reservar.

### **Helado de pimienta de Jamaica:**

Mezclar el neutro con la sacarosa. Poner a calentar el resto de ingredientes y cuando alcancen 45°C añadir el neutro. Continuar calentando hasta alcanzar 85°C durante 2 minutos. Colar, enfriar rápidamente y madurar en nevera un mínimo de 6 horas. Turbinar.

### **Bizcocho-M de pistachos:**

Triturar todos los ingredientes del bizcocho, colar y llenar en un sifón de ½ litro. Cargar con las 2 cargas y reposar en la nevera un mínimo de 2 horas. Cocer en vasos de plástico al microondas durante 40" a 900W. Congelar antes de desmoldar.

## MONTAJE DEL PLATO:

Rellenar los cucuruchos hasta la mitad con la crema de castañas, incorporar un poco de toffee de miel y completar de nuevo con más crema.

Para el emplatado colocar una base de tierra de castañas, sobre ésta una quenelle de helado de pimienta de Jamaica y dos cucuruchos ya rellenos. Terminar el plato con unas raíces de chocolate negro, unos trozos de bizcocho-M de pistacho y unas grosellas rojas.



Taco de boi  
de Lemos,  
glaseado de  
castaña de  
Galicia e  
mazá do país

*Carlos Javier González Sánchez*



## INGREDIENTES:

*\*Para 4 personas*

### Taco de boi:

500 gr. De lombo de boi cortada en 4 tacos.  
150-200 gr. De fariña de castaña de Galicia.  
1 litro de fondo escuro sen tomate (que xa temos feito).

100 gr. De castaña de Galicia.  
c/s sal.

c/s aceite de oliva virxen extra.

### Mazá do país:

2 mazás “reineta-ácida” do país.  
c/s. auga.

2 gotas de zume de limón.

Unha pizca de sal (moi pouca, só para potenciar sabor).

### Portobello salteado en Ribeira Sacra.

50 gr. De cogumelos portobello.  
Un chorriño de Mencía da Ribeira Sacra.  
c/s aceite de oliva virxen extra.

## ELABORACIÓN:

### Taco de boi:

Pomos a reduci-lo fondo escuro nunha marmita a fogo medio-suave ata que reduza a metade (aproximadamente dúas horas). Despois colamos e cambiamos a unha marmita máis pequena e seguimos o proceso ata que queden aproximadamente 250 ml. (1/4 do inicial). Voltamos a colar e cambiamos a unha tarteira pequena, engadimos a castaña e deixamos a fogo moi suave ata que as castañas estén moi moi tenras.

Retiramos do fogo e trituramos no robot de cociña a potencia máxima durante 2-3 minutos.

Colamos de novo e reservamos.

Marcamos na plancha ou na sartén ben forte os tacos de boi por todos os costados.

Retiramos os tacos e os pasamos por fariña de castaña de Galicia.

Nunha freidora ou sartén dámoslle un golpe de fritura forte os tacos de boi. Reservamos.

Nunha sartén pomos un pouco da nosa glasse e cando colla calor introducimos os tacos de boi e coa axuda dun pincel imos glaseando por todos os costados durante un ratiño.

Servir.

### Mazá do país:

Nunha tarteira con auga fervendo engadimos un par de gotiñas de zume de limón e blanqueamos durante 3 minutos aproximadamente as mazás peladas e cortadas en tacos.

Retiramos e escurrimos.

Introducimos no robot de cociña cunha pizca de sal a máxima potencia durante 3 minutos.

Servimos.

### Salteado de portobello en Ribeira Sacra:

Salteamos os cogumelos portobello nunha sartén a fogo forte cun pouco de aceite.

Sazonamos e engadimos un chorriño de Mencía Ribeira Sacra. Deixamos reducir case por complotado.

Servimos.

## MONTAXE DO PRATO:

Dispomos nun prato un pouco do puré de mazá do país, sobre el un taco de boi glaseado en castaña e cunha culler salseamos cun pouco máis de glassé. Guarnecemos cunha seta portobello, unha castaña cocida e decoramos cunha flor pensamento mini.





Suprema de  
bacalao con  
serrín de  
castaña de  
Galicia y  
grelo



*Alejandro Iglesias Armada*

## INGREDIENTES:

### Suprema de bacalao:

1 Lomo de Bacalao  
300 gr. Panceta  
Castaña de Galicia Rallada  
3 Dientes de Ajo Morado  
Aceite de Oliva Virgen Extra

### Caldo de pollo:

1 Pollo de Mos  
3 Zanahorias  
2 Blancos de Puerro  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Pimienta Negra  
Sal

### Puré de castaña de Galicia:

2 Blancos de Puerro  
2 Patatas Grandes  
100 gr. Mantequilla  
200 gr. Castaña de Galicia  
Caldo de Pollo  
Pimienta Negra  
Sal

### Grelo:

1 l. Caldo de Pollo  
200 gr. Grelo de Monfero  
3 Dientes de Ajo Morado  
2 Yemas de Huevo  
Pimienta Negra  
Sal

## ELABORACIÓN:

### Suprema de bacalao:

Retiramos el bacalao, previamente desalado en leche y agua a partes iguales, y lo secamos con papel de cocina. Doramos la panceta en una sartén con una cucharada de aceite. Retiramos la panceta y en este aceite doramos el ajo. Posteriormente, añadimos la castaña rallada y seguimos cocinando, evitando que el ajo se queme. Marcamos el bacalao, primero por la parte sin piel, evitando que se rompa. Retiramos del fuego y montamos el ajo y la castaña sobre la piel del bacalao, intentando no manchar ninguno de sus otros lados. Lo metemos en el horno, previamente precalentado a 160°C, durante 10 min.

### Caldo de pollo:

Cocer todos los ingredientes durante 5 horas, añadiendo más agua si fuese necesario.

### Puré de castaña de Galicia:

Cortar en juliana fina el puerro y rehogarlo en mantequilla. Trocear la patata y añadirla, junto a la castaña de Galicia, al puerro. rehogar durante 10 min. y añadir el caldo de pollo hasta cubrir 2 dedos. Dejar que se cocine todo bien evitando que se pegue. Rectificamos de sal y pimienta y trituramos todo. Pasamos el puré por un tamiz.

### Grelo:

Laminar y dorar el ajo en aceite de oliva. Añadir el grelo, troceado y rehogarlo. Cubrir con el caldo y cocer durante 30 min. Triturar todo y pasarlo por un tamiz. Incorporar las yemas, batir y colocarlo en un biberón.



## Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia

Sede:

Rúa Progreso, 28. 32003, Ourense.

Secretaría:

Rúa da Muiña 58B. 15703, Santiago de Compostela.

Tlf: +34 981 554 537 / Fax: +34 981 571 273

[info@castanadegalicia.org](mailto:info@castanadegalicia.org)



**CASTAÑA  
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA



FEADER: Europa inviste no rural

