

# V CONCURSO DE RECEITAS

*“Cociña con Castaña de Galicia”*



CASTAÑA  
DE GALICIA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEXIDA

RECEITAS FINALISTAS



### **Recetas Salgadas:**

- Outono na castiñeira, Carlos Javier González Sánchez.
- Falso botillo de castañas, Juan Lázaro Araújo.

### **Recetas Doces:**

- Tarta de castañas, Juan Carlos Alonso Cortés.
- Pannacotta de castañas, Margarita Iglesias Nuñez.

### **Recetas Estudiantes de Hostalería:**

- Dado de foie-grass con castaña glasse y picada de brona, Borja Mora Alonso.
- Bombón ibérico de castaña confitada y mix de quesos gallegos, Alberto Feros Suárez.



# RECEITAS SALGADAS

“Cociña con Castaña de Galicia”

**OUTONO na CASTIÑEIRA**  
Carlos Javier González Sánchez

## OUTONO NA CASTIÑEIRA

Carlos Javier González Sánchez



### INGREDIENTES (6 persoas)

#### Xabarín ensopado:

750 gr. de tapa de xabarín  
1 l. de fondo escuro  
1 cebola.  
¼ de pemento vermello  
1 laranxa  
Chupiños de licor de castaña

#### Aromáticos:

1 ramiña de funcho  
1 ramiña de perexil  
1 ramiña de tomiño  
Un pouco de ourego e xenxibre raiado  
c/s Aceite de oliva virxe extra de Quiroga  
Sal  
Pementa negra de Cuba.

#### Crema de castañas:

200 gr. de castañas cocidas  
200 ml. de caldo de galiña  
c/s sal  
Pementa negra de Cuba  
Noz moscada

#### Outros:

100 gr. de cantarelos salteados  
50 gr. ce cebola fritida  
50 gr. de grans de granada  
100 gr. de marmelo caseiro cortado en cubos

### ELABORACIÓN:

#### Xabarín ensopado:

O día antes da elaboración marinamos o Xabarín introducindo nun recipiente cuberto por auga, un chorriño de aceite de oliva virxe extra, o zume dunha laranxa, un chupiño de licor de castañas, unhas raspas de xenxibre, dúas ou tres boliñas de pementa de Cuba, ourego, funcho e tomiño.

O día da elaboración escorremos o xabarín, cortámolo en cubos e dorámolo. Reservamos. Cambiamos o aceite, pasamos por fariña de castaña o xabarín previamente dourado e dámoslle un golpe de dourado de novo. Reservamos.

Sofritimos a cebola e o pemento, cando estén caídos por completo desglasamos cun chupiño de licor de castañas e deixamos reducir.

Cando o licor esté reducido (xa non cheire a alcohol) engadimos o xabarín e mollamos con fondo escuro. Engadimos unha ramiña de perexil, unha ramilla de tomiño, unha ramiña funcho e un pouco de pementa de Cuba. Baixamos o fogo e deixamos facer durante unhas 2-3 horas a fogo lento mollando con fondo escuro cada vez que vexamos que quédase escaso.

Un pouco antes de que o Xabarín esté tenro sazónamos. Cando o Xabarín esté tenro por completo retirámolo e reservámolo. Colamos o mollo e deixamos reducir ata que colla consistencia de salsa se fose preciso.

#### Crema de castaña:

Metemos no robot de cociña as castañas previamente cocidas xunto co caldo de galiña quente e trituramos ata que quede unha cremiña lisa e suave.

Sazónamos, raiamos un pouco de noz moscada e un pouquiño de pementa de Cuba. Reservamos.

### EMPRATADO:

Dispomos nun prato un pouco da nosa crema de castañas en forma circular. Colocamos 4 cubos de xabarín, raiamos un pouco de xenxibre por riba de todo (só un pouco), dispomos unhas castañas cocidas que tiñamos reservadas, salseamos co mollo do xabarín, dispomos uns cantarelos, uns cubiños de marmelo e decoramos cuns grans de granada, un pouco de cebola fritida e unhas follas de noz.



# RECEITAS SALGADAS

*“Cociña con Castaña de Galicia”*

## FALSO BOTILLO DE CASTAÑAS

Juan Lázaro Araújo

---

FALSO BOTILLO DE CASTAÑAS  
Juan Lázaro Araújo

---



**INGREDIENTES**

1 tripa de botillo salada  
150 gramos de calabaza  
150 gramos de castañas crudas peladas  
80 gr de grelos limpios  
250 gr de costillas de cerdo fresca  
Sal  
1 ajo  
Laurel  
Pimentón  
Orégano  
Unto  
Clavo  
Pimienta negra en bola

**ELABORACIÓN:**

Limpiamos la tripa de la sal, y la dejamos a remojo en agua fría con unas rodajas de limon 24h.

Cortamos la costilla de cerdo en trozos y adobamos con el orégano, el ajo pimentón y la sal a gusto (como si fuese para hacer zorza) y dejamos reposar en nevera durante 24/32 h.

Una vez todo esta listo pelamos la calabaza y la cortamos en dados de unos 2 cm. Cortamos los grelos, y nos disponemos a rellenar la tripa ingrediente por ingrediente para cuando se corte se diferencien bien los ingredientes.

Una vez relleno lo atamos y lo untamos por fuera con algo de pimentón y agua para que coja color, ponemos agua abundante a hervir con un trocito de unto, dos clavos, unas bolitas de pimienta y bus hoja de laurel.

Una vez comienza a hervir metemos el botillo que previamente le hemos clavado un palillo de cocina y se lo dejamos clavado durante la cocción, lo tendremos cociendo a fuego lento durante 1,5 horas más o menos.

Acompañar con unos cachelos cocidos en esa propia agua de cocción.

**EMPLATADO:**

Cortar, presentar y servir.





## RECETAS DOCES

*“Cocina con Castaña de Galicia”*

## TARTA DE CASTAÑAS

Juan Carlos Alonso Cortés

---

## TARTA DE CASTAÑAS

Juan Carlos Alonso Cortés

---



### INGREDIENTES

#### Para la Base:

150 grs. de galletas.  
50 grs. de mantequilla.  
Un chorrito de Brandy.  
Chocolate de fundir (optativo).

#### Para el Relleno:

300 grs. de castañas.  
300 grs. de requesón.  
125 grs. de azúcar.  
4 huevos.  
2 dl. de nata.  
2 dl. de leche.

### ELABORACIÓN:

En primer lugar se derrite la mantequilla.

Luego se trituran las galletas con el brandy y se mezcla todo con la mantequilla.

Para hacer la base se coloca la mezcla en un molde y se introduce en el horno durante diez minutos a 175° C.

Paso Optativo: Fundir el chocolate y extender una capa muy fina sobre la base que se ha preparado (le queda realmente bien).

Pelar las castañas y cocerlas. Cuando estén cocidas se trituran y se mezclan con el resto de los ingredientes del relleno ayudándose con una batidora.

Como resultado de la mezcla queda una masa fina, la cual se vierte sobre la base preparada anteriormente y se introduce todo en el horno a 175° C durante unos treinta minutos.

Finalmente se introduce en la nevera durante 24 horas.

### NOTA:

El requesón puede ser sustituido por una tarrina de queso de untar. La base de galleta al hornearla se puede pegar al molde. Hay dos formas de evitarlo: o utilizando un molde de cristal o papel de alimentación apto para horno.





## RECETAS DOCES

*“Cociña con Castaña de Galicia”*

## Pannacota de Castañas

Margarita Iglesias Núñez

---

PANNACOTA DE CASTAÑAS  
Margarita Iglesias Núñez

---



**INGREDIENTES:**

100 g de puré de castañas de Galicia  
700 ml de nata  
300 ml de leite  
100 g de azucre  
7 follas de xelatina

**ELABORACIÓN:**

Mezclar o leite, a nata, o azucre e o puré de castañas nun cazo e quentar.

Poñer unha a unha as follas de xelatina a hidratar en auga fría. Unha vez remolladas, escurrir e engadir á mezcla anterior, revolvendo ata que se disolvan.

Retirar do lume e botar a pannacotta en moldes individuais. Deixar enfriar a temperatura ambiente. Colocar no frigorífico durante, a lo menos, 2 hora para que solidifique.

**EMPRATADO:**

Desmoldar e servir con salsa de chocolate.



# RECETAS ESTUDANTES

*"Cocina con Castaña de Galicia"*

**DADO DE FOIE-GRASS**  
Borja Mora Alonso



**CASTAÑA  
DE GALICIA**  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

## DADO DE FOIE-GRASS Borja Mora Alonso

### INGREDIENTES

Sal (a gusto)  
Aceite (10cl)  
Pimienta blanca (a gusto)  
Pimienta negra en especias (a gusto)  
Agua  
Mantequilla  
Pan de Brona  
Castañas (3/4 unidades)  
Jamón/Cecina (20 g)  
Setas cantharelas (3/4 unidades)  
Foie-grass (½ kg)  
Brandy ( un chorrito)  
Tomillo (a gusto)  
Ajo negro (a gusto)  
Azucar moreno (40g)  
Almibar de naranaja ( 10cl)  
Fondo de carne (30 cl)  
Vino tinto (10cl)  
Goma xantana ( la necesaria)  
Castañas (5/6 unidades)  
Agua

### ELABORACIÓN:

Primero marinamos el foie-grass con aceite, brandy, tomillo, pimienta negra en grano y ajo negro durante 20 min.

Hervimos las castañas sin que lleguen a estar en su punto y reservamos.

Desmenuzamos la brona, picamos el jamón o la cecina (a gusto) y algunas castañas. Salteamos en una sartén con mantequilla hasta que quede crujiente.

Hacemos un almíbar con agua y azucar moreno.

Hacemos una salsa de jugo de carne sal pimienta vino tinto reducimos e incorporamos goma xantana para espesar.

Con el almibar de naranja hacemos las esferificaciones y las metemos en aceite.

Glaseamos las castañas con el almíbar.

Cortamos el foie-grass marinado en dado.

### EMPLATADO:

Montamos el plato, que consistirá en pintar unos círculos de reducción, montaremos el dado de foie-gras encima en una de las paredes del dado pondremos una castaña glasse y en la pared conjunta pondremos las esferificaciones de vino. En la parte superior pondremos las migas crujientes y las setas.

Acto seguido daremos calor con el soplete y ya estará listo para comer.



# RECETAS ESTUDANTES

*“Cociña con Castaña de Galicia”*

**BOMBÓN IBÉRICO**  
Alberto Feros Suárez



## INGREDIENTES:

### Para el almíbar de kumquats:

600 gr de kumquats  
500 gr de agua  
500 gr de azúcar

### Para el cuajo de queso tetilla ahumado:

200 gr de tetilla ahumado  
250 gr de nata entera  
150 gr leche entera

### Para el crujiente caramelizado de chalota:

150 gr de azúcar moreno  
30 gr de vinagre de Módena  
200 gr de mantequilla clarificada

### Para la castaña:

100 gr de tocino laminado finamente a poder ser de jabugo  
200 gr de aceite de oliva virgen extra acidez 0,6/0,8  
200 gr de Castaña de Galicia

### Para la seta:

200 gr de seta ostreatus de cultivo  
50 gr de mantequilla clarificada

### Para la espuma de Arzúa-Ulloa decorado con hilo de toffe:

150 gr de leche entera  
200 gr de Arzúa-Ulloa  
15 gr de Aguardiente  
Una pizca de sal  
Un sifón/litro  
Una capsula iSi de No

### Para el toffe:

- 100 gr de azúcar  
- 50gr de agua  
- 200gr de nata líquida montar

### Para la teja o pan de oblea que irá de base:

- Un cuarto de kilo de azúcar  
- ½ de harina  
- ¼ de litro de aceite de vainilla  
- Dos huevos  
- ¼ de litro de agua

## ELABORACIÓN:

### Para la castaña:

Después de confitarla durante 30min la metemos en el almíbar de Kumquats para que se impregne de su sabor cítrico-dulzón y a su vez vaya adaptando el color caoba, tan característico del almíbar. El tiempo del baño depende del color y del dulzor que le queramos dar pero más o menos para una elaboración normal lo tendremos 24h. Después del baño metemos la castaña al vapor aproximadamente un minuto, para acto seguido volverle a dar un segundo baño rápido de almíbar y la dejamos reposar Para el momento del emplatado. La grasa magra del tocino la veteamos finamente y reservamos en una tabla para el emplatado.

### Para el almíbar:

Ponemos el azúcar con el agua a calentar y una vez empiece a hervir bajamos el fuego hasta el punto de que no llegue a burbujear y es ahí donde añadimos los kumquats y dejamos que poco a poco se vaya evaporando, y cocinando a fuego lento. Una vez terminado el proceso que nos llevaría dos horas dejaríamos reposar un día. Obviamente esto se prepara con antelación.

### Para el cuajo de queso de tetilla ahumado:

Ponemos la leche a hervir, bajamos el fuego y una vez bajado el fuego vamos a ir añadiendo poco a poco el queso en forma de lascas para que se vaya derritiendo y a su vez añadimos la nata también caliente preparada previamente en otro cazo. Una vez tenemos el cuajo lo mantenemos en frío ya que queremos conseguir un queso fresco ahumado para untar.

### Para la seta:

Elegimos a poder ser las zonas del centro de la seta ya que van a ser mas gruesas y después para blanquearlas queremos que guarden una buena consistencia y no rompan con facilidad. Blanqueamos con mantequilla clarificada y secamos con papel absorbente hasta quitar toda la grasa. La seta la cortamos anteriormente con el cortapastas para darle una forma redondeada y quede lo más harmónico posible en la presentación final.

### Para el crujiente de chalota caramelizada:

Cortamos la chalota sobre unas tres o cuatro, mas o menos en cortes medianos ya que vamos a tener una media hora a fuego lento para que la chalota vaya expulsando sus propios azucares. Una vez vaya cogiendo color oscuro y vaya terminando de caramelizar, ayudamos a la finalización del caramelizado con un poco de azúcar moreno dejamos que impregnen bien tanto el color como el sabor y añadimos unas gotas de vinagre de Módena, reducimos y apartamos a un papel absorbente para quietarle toda la grasa posible.

### Para el toffe:

Añadimos el agua, y fundimos el azúcar moreno a fuego lento y que vaya cogiendo color. Nosotros buscamos un color tostado así que doraremos un poco más de lo normal el azúcar. Apartamos del fuego y añadimos la nata a temperatura ambiente y removemos muy bien para que no coja grumos. Una vez la mezcla este homogénea cocinarla a fuego lento entre 5 y 10 minutos.

### Para la espuma de Arzúa Ulloa:

Calentamos la leche, añadimos el aguardiente dejamos que se vayan mezclando los sabores y vaya perdiendo el alcohol. Añadimos el queso removemos hasta que funda. Acto seguido quitamos del fuego añadimos la nata para que infusione durante diez minutos, pasamos por un colador y reservamos para una vez en el momento del emplatado meter la mezcla en el sifón.

### Para la teja:

Añadimos los huevos los batimos bien, acto seguido añadimos el azúcar moreno y mezclamos bien. Una vez bien mezclado añadimos la harina batimos muy bien y poco a poco vamos introduciendo el aceite de vainilla y removemos para que no queden grumos. Una vez tenemos una masa homogénea ponemos la mezcla en una y expandimos sobre un silpat y horneamos a 130° durante una hora aproximadamente, el truco está en fijarse en los bordes, ya que una vez estén tostados la teja estará lista. Enfriamos en la nevera despegamos y ya tenemos la base para emplatar.

## EMPLATADO:

Colocamos la teja, a poder ser dándole una forma irregular, después la seta la untamos con el cuajo de San Simón ahumado a modo de tosta, acto seguido y con ayuda de unas pinzas vamos poniendo el crujiente de chalota de modo que se irá colocando de forma natural y fácil; por hacer un símil como cuando los pájaros hacen sus nidos. Cuando podamos vamos pegando a la castaña la grasa veteada del tocino ibérico hasta rodearla por completo. En la otra parte de la oblea añadimos la cremosa espuma de Arzúa-Ulloa siempre buscando una separación entre las dos elaboraciones pero nunca demasiada para no romper el todo, o viceversa juntándolas demasiado en donde tampoco se notaría la armonía de la elaboración. Finalmente aplicamos calor a la castaña a través de un soplete, donde la grasa, se retorcerá formando curiosos tirabeques y nos recordará a cuando un grano de maíz través del calor alcanza su culmen de convertirse en una "palomita". Con esto añadiremos presentación además de ese tono, tostado, suave, salado a una tapa mayoritariamente de sabores dulces y ayogurados.



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)



FEADER: Europa inviste no rural

