

RECETAS CURSO DE COCINA CON CASTAÑA DE GALICIA

Impartido por la chef Marian Rodríguez





- **WON-TON DE CASTAÑA DE GALICIA, QUESO DE ARZÚA Y TOFFEE DE ORUJO**

Ingredientes:

- 16 obleas de won-ton
- Aceite de girasol
- 150 g de tetilla arzúa-ulloa
- 100 g de castañas cocidas

Toffee de crema de orujo

- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de agua
- 3 cucharadas de nata líquida
- 1 cucharada de crema de orujo

Preparación:

Pelar y trocear el queso tetilla en trozos pequeños. Trocear también las castañas cocidas. Rellenar las obleas won-ton con esta mezcla. Cerrar bien y reservar.

Preparación del toffee:

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Dejar que adquiera punto de caramelo. Incorporar la nata y crema de orujo. Llevar de nuevo a ebullición y formar el toffee. Freír y servir calientes cubiertos con el toffee de orujo.

- **BUÑUELOS DE CASTAÑA DE GALICIA Y BACALAO CON VINAGRETA DE MIEL**

Ingredientes:

- 400 g de bacalao desalado
- 3 cucharadas soperas de puré de patata en polvo
- 1 huevo
- 150 ml de agua, leche o caldo de pescado
- 2 cucharadas soperas de castañas cocidas
- Harina
- Sal
- Pan rallado (opcional)
- Aceite de girasol para freír

Vinagreta:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de miel
- sal



Preparación:

Hidratar el puré de patatas con agua, leche o caldo de pescado y conseguir una textura espesa.

Deshacer bien el bacalao desalado. Mezclar bien el bacalao con el puré de patatas y añadir las castañas cocidas, 1 huevo, 1 cucharada sopera de harina y corregir el punto de sal. Mezclar muy bien e incorporar pan rallado si la mezcla queda demasiado líquida.

Batir bien todos los ingredientes de la vinagreta y reservar.

Formar pequeñas bolas con las manos y enharinar. Freír en aceite bien caliente y regar con la vinagreta.

- **TARTELETA DULCE DE CASTAÑA DE GALICIA Y CHOCOLATE CON FRUTAS GLASEADAS**

Ingredientes:

- 1 placa de masa quebrada
- 75 g de harina
- 100 g de chocolate para fundir repostería
- 100 g de puré de castañas cocidas
- 100 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 4 huevos
- Extracto de vainilla o vainilla en vaina
- Mantequilla para el molde
- 50 g de azúcar para decorar
- Fresas, grosellas, kiwi....
- 3 cucharadas de mermelada de melocotón

Preparación:

Precalentar el horno a 200°C. Untar con mantequilla un molde para horno. Forrar el molde con masa quebrada y hornear 5 minutos. Retirar y enfriar.

Fundir el chocolate y mezclarlo con la mantequilla. Batir el azúcar con los huevos hasta que estén espumosos. Incorporar la harina poco a poco. Añadir el puré de castañas cocidas. Verter finalmente la mezcla de chocolate y mantequilla. Incorporar la vainilla (opcional).

Verter la mezcla sobre las tartaletas y hornear unos 30 minutos a 170°C. No dejar demasiado tiempo en el horno para evitar que se seque demasiado.

Diluir la mermelada con un poco de agua y colar, obtener una glasa para decorar. Cortar las frutas para hacer la decoración de las tartaletas. Disponerlas sobre ellas y pincelar con la glasa para que queden brillantes. Espolvorear con azúcar y reservar en la nevera hasta el momento de consumir.