

Receta de puré de castañas



Receta de puré de castañas

Una deliciosa receta de puré de castañas muy fácil de preparar y perfecta para acompañar diversas preparaciones con verduras y carnes, además de ser una rica fuente de calcio, potasio, fibra y hierro.

¿Cómo hacer puré de castañas?

El puré de castañas es una preparación suave y cremosa ideal para acompañar diversos platillos, incorporando en su preparación leche, mantequilla y sal.

Información Nutricional

Categoría: [Acompañamientos](#)

Cocina: Española

Calorías: 350

Vitaminas: B1, B3, B6, B9, E

Minerales: Calcio, Magnesio, Potasio

Preparación: 30

Cocción: 60 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de puré de castañas

Ingredientes

- 1 kg de castañas
- 750 ml de leche
- 150 g de mantequilla
- Sal

Preparación

- 1. Lavar y enjuagar las castañas, retirar cualquier tipo de suciedad exterior, reservar en una fuente y con un cuchillo realizar dos incisiones sobre la costra de las castañas.
- 2. En un cazo grande añadir las castañas, cubrir con unos 3 litros de agua hervida, llevar a ebullición nuevamente y cocinar a fuego medio por unos 20 minutos, filtrar el agua, pelar las castañas sumergiéndolas una por una en agua fría y trozar en cuartos.
- 3. En un cazo mediano añadir 500 ml de leche y calentar a fuego medio, incorporar la mantequilla a temperatura ambiente y revolver todo con una cuchara de madera hasta derretir e integrar, agregar las castañas trozadas, tapar y cocinar a fuego suave por unos 10 minutos.
- 4. Triturar las castañas con un pasapuré o una batidora

de mano ajustando la textura con un poco más de leche de ser necesario.

- 5. Servir el puré de castañas tibio y como acompañamiento de diversos platos con carnes o verduras asadas.

Batería de cocina



[Smile MGK-12 Batería de Cocina, Aluminio Fundido, Negro](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Compota de manzanas](#)

[Receta de leche frita](#)