

Potaje de castañas



Ingredientes:

- 300 gm de castañas pilongas (secas)
- 300 gm de azúcar
- 1 cucharadita de anís en grano
- 2 clavos
- 1 rama de canela
- Piel de naranja y limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 rebanada de pan
- Sal

Preparación

Lavar bien las castañas y ponerlas en remojo al menos 12 horas antes de hacer el postre. El agua de remojo, después de colarla, se utilizará para el potaje.

En una sartén se fríe la rebanada de pan y se maja en un mortero. En el mismo aceite se fríe ligeramente la piel del limón y de la naranja. Reservamos. Cuando el aceite esté tibio freír los granos de anís.

Incorporamos todos los ingredientes (aceite incluido) en la cazuela en la que tenemos el agua de remojo de las castañas.

Añadimos las castañas, la rama de canela, los clavos y una pizca de sal.

Cocinamos a fuego lento durante unas dos horas. Las castañas deben quedar tiernas, pero no deshechas.

Al final de la cocción incorporamos el azúcar, removiendo con cuidado para que las castañas no se desmoronen.

Servir en frío o en caliente, es cuestión de gustos.