Crema de Navidad de castañas

Raciones para 4

- ❏ 400 g
  Castañas
- ❏ 500 ml
  Caldo de pollo o verduras
- ❏ 100 ml
  Nata líquida
- ❏ 1
  Cebolla
- ❏ 1
  Puerro
- ❏ 2
  Dientes de ajo
- ❏ 1 l
  Agua
- ❏ 1 cucharadita
  Mantequilla
- ❏ 1 cucharada
  Azúcar
- ❏
  Aceite de oliva
- ❏
  Sal y pimienta

1. Comenzamos preparando las castañas, a las que les haremos un corte y las pondremos a cocer en una cazuela con agua durante unos 20 minutos aproximadamente (si las castañas son viejas necesitaran algo más de tiempo).

2. También podemos cocerlas en el microondas, bien cubiertas de agua en un recipiente apto para microondas, durante unos 10 minutos a máxima potencia. En ambos casos, una vez cocidas, las pelamos y reservamos.

3. En una cazuela ponemos a calentar un par de cucharadas de aceite de oliva. Picamos el puerro, la cebolla y los ajos y los añadimos a la cazuela. Rehogamos un par de minutos a fuego medio, añadimos el agua y el caldo y salamos.

4. Una vez que rompa a hervir, bajamos el fuego y tapamos la cazuela. Cocemos durante 15 minutos y añadimos las castañas, reservando 3 ó 4 para la decoración. Dejamos cocer 5 minutos más.

5. Pasado este tiempo apartamos del fuego y retiramos un par de cucharones del caldo de cocción, que reservamos para más tarde corregir el punto de espesor de la sopa.

6 Trituramos todo junto con una batidora y añadimos la nata. Salpimentamos y con el agua o caldo de cocción que teníamos reservada ajustamos el espesor de la sopa, añadiendo más o menos agua dependiendo de si queremos la sopa ligera o algo más cremosa.

7 Para decorar y dar un puntito crujiente a nuestra sopa, vamos a preparar unas castañas caramelizadas.

8 En una sartén ponemos a calentar 20 gramos de mantequilla, una cucharadita aproximadamente, y cuando se funda añadimos picaditas las castañas que habíamos reservado para la decoración.

9 Salteamos hasta que vayan cogiendo color, momento en el cual añadimos 15 gramos de azúcar, una cucharada sopera.

10 : Seguimos removiendo hasta que se comiencen a caramelizar, con cuidado de que no se nos quemen, retiramos de la sartén y coronamos con ellas nuestra sopa.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crema-de-navidad-de-castanas/