

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 necesitarán 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/>

