



Puré de castañas

Ingredientes:

1 lata de 400 gr. de puré de castañas sin azúcar
250 ml. de leche
50 ml. de nata
sal

- Se puede hacer con castañas naturales, pero es pesadísimo, hay que pelarlas, escaldarlas para quitarles la piel y cocerlas en leche hasta que estén blandas. Es mucho más fácil abrir la lata, que además las hay de primerísima calidad.

Pon a calentar la leche con el puré.

Mezcla bien con una varilla e incorpora la leche y la sal. Dale un hervor.

Añade la nata y deja que rompa a hervir otra vez. Retira y conserva con papel film que lo toque.