TOURO
Receitario popular

A sabedoría popular é o activo máis delicado a protexer do patrimonio, a nosa identidade

E así, unha necesidade tan básica como comer convértese nunha tradición culinaria

Gardemos con moito agarimo os costumes que nos definen como pobo!

Esta XII Feira da Castaña comezamos un novo reto con *Doces Caseiros*

para conformar o **Receitario de Touro.**

Moitas grazas a todas as persoas que dalgunha maneira participaron deste gran reto

e agardamos seguir contando coa vosa saborosa colaboración.

RETO DOCES CASEIROS 2020

FLAN CON BISCOITO-FE RODRÍGUEZ CAÑIBANO

BISCOITO DE CABAZA-ANA MARÍA GARCÍA TURNES

BISCOITO DE CASTAÑA-ANA MARÍA ELENA BARREIRO

TORTA DE MAZÁ-ALEJANDRA CEA

BOLOS DE VENTO DE CABAZA-ALEJANDRA CEA

TORTA DE PERAS-NOELIA LÓPEZ

BISCOITO DE CABAZA-VICTORIA PAZOS

TORTA DE MILLO-ANA MARÍA GARCÍA TURNES

FLAN DE CASTAÑA-OS MAIORES DA RESIDENCIA OS TERCIOS

TORTA DE CAFÉ E CHOCOLATE-MARGA NANDE

TORTA DE IOGUR DE AMORODO-MARGA NANDE

Touro 2020

Ingredientes para a masa do flan:

6 ovos

½ l de leite

6 culleradas de azucre.

A outra masa con:

3 ovos (claras a punto de neve)

3 culleradas de azucre

3 culleradas de fariña.

FLAN CON BISCOITO de FE RODRÍGUEZ CAÑIBANO

Preparación:

Primeiro facemos o caramelo e botámolo ao molde.

Cando estea frío botamos a masa do flan:

Metémolo ao forno e cando estea cocido engadímoslle a outra masa:

De novo ao forno e cando está cocido envorcámolo nunha fonte (en quente)

Unha vez frío pódese adornar con nata

Ingredientes:

300 g de cabaza cocida

300 g de fariña de trigo

200 ml de aceite

4 ovos tamaño L

200 g de azucre

16 g de fermento químico

1 cullerada de esencia de vainilla

1 chisco de sal

Manteiga para untar o molde, azucre glass para adornar e perlas de chocolate.

BISCOITO DE CABAZA de ANA MARÍA GARCÍA TURNES

Preparación:

Cocemos a cabaza de 5 a 10 m e reservamos (usámola en frío).

Mesturamos os ovos, a vainilla, o azucre, o sal e a cabaza coa batedora.

Engadimos o aceite, a fariña e o fermento e mesturamos todo moi ben de novo coa batedora.

En caso de engadirlle o chocolate este é o momento, antes de ir ao forno, 45 m a 180° máis ou menos.

Ingredientes (Apto para celíacos)

500 g de castañas

6 ovos

100 g de azucre moreno

50 g de azucre branco

100 g de manteiga

1 sobre de fermento Royal

Sal, 1 chorriño de leite e

1 rama de fiuncho ou de anís estrelado

BISCOITO DE CASTAÑA de ANA MARÍA ELENA BARREIRO

Preparación;

Prequentamos o forno a 180º.
Pelamos as castañas e cocémolas co fiuncho. Escorrémolas ben e sacámoslles a segunda pel. As esmagamos con axuda dun garfo e reservamos.

Separamos as claras das xemas e batemos as primeiras a punto de neve. Nun bol batemos a manteiga e as dúas clases de azucre, xunto cun chorro de leite. Imos engadindo as xemas de ovo una a unha ata que estean integradas. Botamos un chisco de sal.

É o momento de unir as claras axudándonos dunha espátula e con movementos envolventes para que non baixen e perdan aire. A continuación incorporamos as castañas, tamén con movementos envolventes e por último, o sobre de fermento.

Vertemos nun molde enmatecado (ou nun de silicona) e espolvorexado na base cun pouco de azucre. Enfornamos ata que picándoo sálganos limpo. No meu forno foron 40 m. Unha vez frío poderemos desmoldar e espolvorexar con azucre glass.

Ingredientes:

200 g de azucre

200 g de manteiga

300 g de fariña

1 sobre royal

3 ovos

Raiadura de limón

3 ou 4 mazãs

Canela e azucre

TORTA DE MAZÁ de ALEJANDRA CEA

Preparación:

Facemos a masa como a dun biscoito batendo todo ben, logo incorporamos as mazás cortadas en anacos finos e pequenos (se vos gustan con anacos facelos máis grandes)

Colocamos un molde con fariña e manteiga, botamos a masa e sobre ela poñemos as láminas de mazá. Esparexemos o azucre e a canela e poñemos ao forno a 180º uns 40 m.

Outra variedade é a torta invertida:

O procedemento é o mesmo, só varía que na masa poñemos tamén a canela e na fonte do forno facemos un caramelo e poñemos os anacos de mazá unha vez feito o caramelo.

Ingredientes:

3 ovos

150 g de azucre

200 g de fariña

fermento ou Royal

½ vaso de aceite de xirasol ou de oliva suave

150 g de cabaza (aproximadamente)

BOLOS DE VENTO DE CABAZA de ALEJANDRA CEA

Preparación:

Se teño tempo gústame asar a cabaza cun chorriño de aceite de xirasol ata que estea blandiña, pero se non nos queremos complicar cocémola con cravo e azucre ou a raiamos.

A masa é sinxela, batemos os ovos, o azucre e o aceite coa cabaza, logo incorporamos o fermento ou royal e a fariña.

Fritimos en aceite de xirasol ou de oliva suave e botamos o azucre por riba.

Ingredientes:

½ litro de nata líquida

4 ovos

4 culleradas de azucre

Peras

Follado para a base.

Tamén precisaremos:

1 molde redondo

Papel vexetal ou papel de forno

TORTA DE PERAS de NOELIA LÓPEZ

Preparación:

Cubrimos o molde co papel de forno e dispoñemos o follado sobre el, deixando un bordo algo alto para que despois non caia o recheo.

Pelamos e descorazoamos as peras e ímolas colocando sobre o follado, cortarémolas ao noso gusto (metades, cuartos, cuarteiróns....)

Nun bol batemos os 4 ovos e engadimos a nata e o azucre. Mesturamos ben e incorporamos no molde sobre o follado. Metemos ao forno prequentado a 150°-180° uns 45-50 minutos.

Ingredientes:

250 g de cabaza limpa

4 ovos, 300 g de fariña

300 g de azucre

100 g de manteiga

1 sobre de fermento

1 cucharadiña de canela

BISCOITO DE CABAZA de VICTORIA PAZOS

Preparación:

Prequentar o forno a 160º con calor arriba e abaixo. Derretir a manteiga no microondas. Relar a cabaza (crúa)

Poñer nun bol os 4 ovos e o azucre, mesturar ata que aumente de tamaño. Engadir a manteiga e mesturar. Engadimos tamén a cabaza e integramos todo.

Mesturamos a fariña e o fermento, tamizamos e engadimos á mestura anterior e por último a canela.

Untamos un molde con manteiga, cubrímolo cunha fina capa de fariña, botamos a mestura e ao forno, entre 45 e 60 m. dependendo do forno e do molde. Sinxelo e rico

Ingredientes:

250 g de azucre

6 ovos

125 g de fariña

125 g de manteiga

1 sobre de royal

1 limón

TORTA DE MILLO de ANA MARÍA GARCÍA TURNES

Preparación:

Xúntanse as xemas, o azucre, a manteiga e a raspadura de limón e mestúranse ben.

Sóbense as claras a punto de neve e mestúranse moi aos poucos, engádese o royal e a fariña tamén moi lentamente.

Ao forno a 180º sobre 30 m, máis ou menos, dependerá da fariña.

Ingredientes:

80 biscoitos soletilla

1 k de castañas

100 ml de coñac

50 ml de leite.

FLAN DE CASTAÑA OS MAIORES DA RESIDENCIA OS TERCIOS

Preparación:

Comezamos pola elaboración do puré de castañas, sen engadir sal nin azucre.

Empapamos os biscoitos nunha mestura de leite e coñac, co fin de humedecelos e de que collan un sabor máis doce.

A continuación vanse colocando un por un no fondo e nas paredes do molde.

Botar o puré no molde aos poucos e por riba poñemos os biscoitos mollados na saborosa mestura.

Se queda espeso engadimos máis leite ata que quede cunha espesura similar ao puré de pataca.

Gárdase o molde na neveira unhas 12 h antes de desmoldar sobre un prato chairo e a gozar.

Ingredientes para la base

200 g de galletas María

100 g de cacao en po

90 g de manteiga.

Para a torta

1,5 l. de leite

3 sobres de callada

200 g de azucre

3 culleradas de café

2 culleradas de cacao en po e algo máis para esparexer por enriba.

TORTA DE CAFÉ E CHOCOLATE de MARGA NANDE

Preparación:

Mesturamos as galletas, o cacao e a manteiga para facer a base da torta. Nunha pota poñemos ½ l. de leite, botamos os 3 sobres de callada, os 200 g de azucre, as 3 culleradas de café máis as dúas culleradas de cacao en po. Mesturamos todo moi ben coas baleas de man e acendemos o lume.

Engadimos 1 l. de leite, revolvemos todo moi ben e cando empece a ferver retirámolo do lume e botamos a mestura enriba da pasta das galletas disposta nun molde.

En canto empece a callar lle espolvorexamos o cacao por enriba e metémola na nevera ata o día seguinte.

Ingredientes:

500 ml de nata para montar

50 g de azucre

200 ml de auga quente

1 sobre de xelatina de amorodo

4 iogures de amorodo (poden ser con anacos)

Para a base 250 g de galletas e manteiga

Para a cobertura 300 g de mermelada de amorodo, 3 follas de xelatina insabora e 50 ml de auga

TORTA DE IOGUR DE AMORODO de MARGA NANDE

Preparación:

Trituramos as galletas coa manteiga e levamos a base á neveira Nun bol botamos a nata co azucre e montámola coa batedora de barilla alta, se está fría.mellor e apartamos.

Quentamos auga e botámola nun recipiente coa xelatina de amorodo para que se disolva.

Noutro bol poñemos os iogures xunto a xelatina e revolvemos, despois botamos a nata e seguimos a revolver en movementos envolventes para que integre ben.

Envorcamos esta mestura encima da base de galleta e á neveira de novo.

Ao cabo de 3 h poñemos auga nun recipiente coas 3 follas de xelatina durante 10 m, revolvemos e engadimos esta mestura á marmelada e seguimos revolvendo. Envorcamos encima e xa está lista para comer.

O outono ofrécenos unhas ricas castañas que podemos gozar
ao natural, asadas, en xarope, de sobremesa ou con pratos salgados.

Aquí van unhas receitas do ano 2014 recollidas para a celebración da

VI FEIRA DA CASTAÑA.

A castaña e o besugo, no febreiro non ten xugo

PURÉ DE CASTAÑA

Ingredientes

500 g de castañas, 100 ml de leite enteiro, 50 g de manteiga, pementa e sal.

Preparación

Para pelar máis facilmente as castañas, antes de nada lles faremos unha incisión lateral cun coitelo de serra. Despois, poñémolas nunha cunca apta para microondas ben cubertas de auga. Cociñamos a potencia máxima uns 20 m e pasado ese tempo comprobaremos que as castañas estean ben cocidas e pelámolas con coidado de non queimarnos. Podemos facer o mesmo con auga fervendo nunha pota.

Quentamos o leite e mesturámola xunto coa manteiga e un chisco de sal e pementa ás castañas. Trituramos co batedor ata obter un puré moi fino. Se o vemos moi espeso engadimos un pouco de nata ou leite para alixeiralo. As castañas aceptan moi ben as especias propias da repostería (canela, anís, cardamomo...), aínda que tamén podemos dar máis sabor a este puré engadindo anaquiños de touciño entrefebrado ou xamón crocantes ou un pouco de queixo.

Castañas, noces e viño fan a ledicia de san Martiño

POTAXE DE CASTAÑAS PILONGAS E FABAS BRANCAS

Ingredientes

½ k. de castañas pilongas, ¼ k. de fabas brancas, 1 cebola mediana, 1 culleriña de pemento moído, 1 tomate, 1 cravo de cheiro, 3 dentes de allo, 1 pemento verde, ½ vaso de aceite de oliva, auga e sal.

Preparación

Poñemos as castañas pilongas coas fabas a remollo a véspera, cubertas con auga fría. Cando vaiamos facer o guiso, escorrémolas e poñémolas nunha cazola. Pelamos a cebola, quitamos as sementes e o talo ao pemento e engadímolo ás fabas; poñemos tamén os 3 dentes de allo pelados, o cravo, a cullerada de pementa moída e o aceite. Relamos o tomate e incorporámolo. Cubrimos todo con auga, engadimos o sal correspondente e cociñamos ao 2 na pota rápida 20 m (40-45 m en pota tradicional). Unha vez feitas, sacamos as verduras e os allos, os trituramos e incorporámolo de novo ao guiso, dando un fervor para que espese. Servir ben quente.

A castaña no agosto quere beber e no setembro comer

COLES DE BRUXELAS ASADAS CON TOUCIÑO ENTREFEBRADO E CASTAÑAS

Ingredientes (para dúas persoas):
50 g de touciño entrefebrado cortado en tiras ou en dados, 2 chalotas ou 1 cebola pequena picada, 500 g de coles de bruxelas limpas e cortadas á metade, ½ a 1 cunca de castañas, asadas e peladas, 1 rama de tomillo fresco, só as follas, ¼ vasiño de caldo de polo, sal e pementa.

Preparación
Prequentar o forno a 220º e quentar unha tixola apta para o forno a lume medio para cociñar o touciño entrefebrado ata que quede crocante, un 8 m. Engadir as chalotas e refogar aproximadamente 2 m ata que estean transparentes. Subir o lume e engadir as coles, castañas, tomillo e o caldo, salpimentar e remover ben cunha culler de madeira.
Meter a tixola (ou recipiente refractario) no forno uns 25 m, removendo coa culler a media cocción, ata que as coles estean tenras. Servir inmediatamente.

A castaña no agosto quere arder, e no setembro beber

COELLO CON COGOMELOS E CASTAÑAS

Ingredientes

1 coello de 1.200 k, 3 dentes de allo, vinagre de Xerez, aceite de oliva virxe extra, sal e pementa, 1 cebola, 1 cenoria, 100 g de xamón, 1 copa de brandy, 16 castañas cocidas e limpas, 400 g de cogomelos variados e 2 dentes de allo.

Preparación

O coello partido adóbase con allo picado, pementa, sal, vinagre e aceite de oliva. Nunha cazola ampla, poñemos o aceite para quentar e douramos o coello, que escorreriamos do adobo. Picamos a cebola e cortamos en cadrados a cenoria, que engadiremos ao coello cando estea dourado por todos os lados, deixamos sofritimos a lume baixo uns 8-10 m. O xamón cortámolo en tacos e unímolo ao rustrido, removemos e deixámolo facer 2-3 m. Agregamos á cazola adobado o coello e o brandy e unha taciña de auga, deixamos que se coza lentamente. Os cogomelos limpos e en anacos se saltean con aceite de oliva e allo, sal e pementa, ata que perdan todo o líquido que soltan. Cando o coello estea feito, 30-40 m, engadimos as castañas e os cogomelos, removemos con coidado, e deixamos que coza todo xunto 3-4 m e teremos listo un prato exquisito!

A castaña no nadal, sabe ben e parte mal

XABARIL CON CASTAÑAS

Ingredientes (para catro persoas):
1 k de carne de xabaril, 1/2 k de castañas, 4 cebolas grandes, 4 cenorias, 3 tiras de touciño entrefebrado de porco, 1/2 l de viño tinto, loureiro, pementa negra, romeu, tomillo, sal, aceite de oliva e 1 cullerada de fariña.

Preparación
A carne de xabaril é moi dura, polo que será fundamental facer a cocción a lume lento ata que consigamos que se abrande. O primeiro que temos que facer é cortar a carne en anacos pequenos e adobala un día antes da súa preparación, para iso engadimos a carne nunha pota xunto co loureiro, a pementa, o romeu, o tomillo, os allos e o viño tinto. Tapámolo ben e metémolo na neveira. Con isto, ademais de lograr que a carne colla o sabor de todos os ingredientes, estaremos a axudar a conseguir que se abrande antes.
O día no que vaiamos preparar o prato, asamos as castañas cun corte en cada unha. Mentres que se van asando, cortamos as cebolas en anacos moi pequenos, do mesmo xeito que o touciño entrefebrado, logo, nunha tixola cun pouco de aceite refogamos ata que colla un pouco de cor, sempre a lume lento.

A continuación cóllese a carne que tivemos en adobo durante todo un día e dourámola nunha tixola por todos os lados. Unha vez que a temos, engadímola á cazola onde fixemos a cebola e o touciño entrefebrado. Salpimentamos todo ben e engadímoslle a metade do adobo. Todo isto deixámolo cocer a lume lento 1 ½ h -2 h. Mentres que se coce, imos pelando as castañas e engadímosllas ao guiso, deixando que coza todo xunto durante outra ½ h máis. Se queda sen salsa, o que facemos é engadir o resto do adobo que reservamos. Se pola contra temos a salsa moi líquida e queremos que espese, podemos engadirlle a cullerada de fariña.

.

CARNE CON CASTAÑAS

Ingredientes (para catro persoas):
500 g de carne de vacún cortada en tacos, 2 cebolas, 1 bandexa de baicon cortado en taquiños, 1 bolsa de castañas cocidas, 1/4 de pel de laranxa, 1/2 vaso de viño tinto, 1/2 vaso de auga, sal, pementa e aceite de oliva.

Preparación
Cortamos as cebolas á xuliana e a sofritimos co baicon. Mentres se sofrīe pasamos os tacos de carne por fariña e engadīmolos aos poucos ao rustrido. Douramos, salpimentamos, engadimos o viño tinto e tapamos a pota a lume lento. Cun pelador cortamos a pel de laranxa sen o branco e cortamos en taquiños pequenos. Se falta caldo no estofado podemos engadir un pouco de auga. Incorporamos a pel de laranxa e as castañas, removemos e tapamos. Cocíñase todo uns 35-40 m (tapado e a lume lento), removendo de cando en vez para que non se pegue ao fondo e sobre todo que a salsa non quede nin moi augada nin seca. O mellor é acompañalo con puré de patacas!

A castaña que está no camiño é do veciño

GUISO DE CHAMPIÑÓNS, CASTAÑAS E PASTA

Ingredientes

200 g de pasta, 500 g de castañas, 300 g de champiñóns, 1 allo porro, 2 dentes de allo, aceite de oliva virxe, pementa negra moída, tomillo e sal.

Preparación

Escaldamos as castañas uns minutos, facendo un pequeno corte na parte superior. Pelamos a casca e a pel e reservamos. Limpamos os champiñóns, cortamos e salgamos. Salteamos uns minutos en aceite. Mentres noutra pota imos refogando o allo porro en anacos e os dentes de allo, unha vez pochados incorporamos as castañas e unha cunca de auga. Deixamos cocer un bo intre, sobre 30 m aproximadamente. Retiramos a metade das castañas e mesturamos cos champiñóns reservando uns cantos para incorporar enteiros. Triturамos xunto co aceite de refogar os champiñóns e incorporamos de novo á cazola xunto coas castañas e os champiñóns enteiros. Engadimos a pasta, o tomillo e deixamos uns minutos ata que a pasta estea lista, rectificamos de sal e unha vez servido no prato, regamos con outro pouquiño de tomillo e a pementa recentemente moída.

Ano de moitos ourizos desfai os canizos

CREMA DOCE DE CASTAÑAS

Ingredientes

1 K de castañas (pesadas sen casca), 1 K de azucre, 1 mazá verde grande, 1 vaso de auga, 1 rama de canela ou 1 vaina de vainilla (opcional).

Preparación

Retirar a casca exterior das castañas cun bo coitelo, colocalas nunha pota, cubrir con auga e levar a ebulición. Cocelas a lume medio durante uns 30 m ata que estean tenras. Escorrer o líquido e deixalas arrefriar uns poucos minutos. Cando aínda estean quentes pero manexables, retirar a segunda pel, que sairá con facilidade. Trituralas con axuda dunha picadora ou batedora.

Limpar os tarros que vaiamos usar e as tapas con auga quente e xabón, enxuagar ben e secar cun pano limpo. Levar os tarros ao forno e quentar a 170° durante uns 20 m; ferver as tapas nun cazo con auga. Manter quentes.

Poñer o azucre nunha pota ou cazola ampla e engadir un vaso pequeno de auga. Quentar para conseguir un xarope lixeiro. Engadir a mazá verde pelada e relada, a rama de canela ou vainilla en caso de utilizarse, e as castañas trituradas. Remover ben e levar a ebulición.

Deixar cocer a lume lento durante 30-45 m, ata que espese. Se quedaron moitos grumos pódese volver triturar cun batedor de brazo, para conseguir unha textura moito máis suave, retirando previamente as especias. Manipulando todo con coidado de non queimarnos, encher cada tarro ata o bordo, pechar ben coa súa tapa e poñer inmediatamente boca abaixo. Continuar co resto. Deixar arrefriar completamente os botes nesa posición, para que faga efecto baleiro.

.

XAVARÍN DE CASTAÑAS

Ingredientes (para seis persoas):
3 ovos, 150 g de chocolate fondant, 100 g de manteiga. 150 g de azucre glas. 1 bote de puré de castaña doce. 1/4 k de nata montada. 1/2 dl de ron.

Preparación
Bater as xemas coa manteiga ata obter unha crema espumosa. Fundir o chocolate no microondas, engadir o doce de castaña e o ron e unir ambos os preparados. Mesturar a metade da nata co preparado de castaña. Montar as claras a punto de neve co azucre e engadir a mestura anterior con coidado para que nos se baixe. Engrasar un molde, verter o preparado e metelo na neveira unhas 6 h. Para desmoldalo, pasar un coitelo por ao redor e mergullalo un momento en auga quente. Decorar co marrón glacé e a nata.
Observacións: Estender unha capa de biscoitos de soletilla bañados en ron sobre un molde, cubrilos co preparado e finalizalo con máis biscoitos. Adornalo con labras de chocolate. Pode prepararse con moito tempo de antelación, xa que conxela moi ben.

As castañas do castiñeiro hai que asalas no asadeiro

TRUFAS DE CASTAÑA

Ingredientes

1 k castañas, 100 g de manteiga, 100 ml de nata, 1 libra de chocolate mínimo 85% de cacao. Para decorar améndoa moída, labras de chocolate ou chocolate relado, cacao en po. Tempos: 15 m para cocer as castañas e 1/2 hora de repouso.

Preparación

Cocemos as castañas en auga con sal 15 m desde que comece a ferver apagar o lume, unha vez pasado este tempo cunhas luvas de goma comezamos a pelalas. A forma tradicional de cocer as castañas di que hai que pelalas primeiro, pero deste xeito ambas as peles saen dunha soa vez e de forma fácil, así non hai que pelalas dúas veces, e como lle imos a engadir máis ingredientes tampouco é necesario usar fiuncho/anís para cocelas.
Machuca ben as castañas ou as pasas pola picadora ou por un pasapurés, o método que che convén depende da textura que máis che guste. Poñer a nata a lume lento e engadir a fariña de castaña aos poucos e removendo ben, ata obter unha pasta espesa. Engadir un pouco máis de nata se se necesita. Derretimos o chocolate cortado en anacos coa manteiga, xa sexa ao baño maría ou no microondas e engadímolo á masa anterior.

Removemos ben e á neveira, deixamos que repouse a mestura polo menos ½ h. De querer engadir un pouco de licor este é o momento, antes de que endureza a masa. Agora vén a parte divertida, toca facer bólas usando unha culler para medir a cantidade necesaria. Recubrir as bólas cunha mestura de améndoa moída e labras de chocolate

.

CASTAÑAS TIPO MARRÓN GLACÉ

Ingredientes

1 k de castañas, 4 vasos de auga, 4 vasos de azucre, 1 casca de limón, 1 rama de canela, 4 estrelas de anís.

Preparación

As castañas han de ser grandes e fermosas. Practícaselle unha pequena incisión na casca, poñelas nunha cunca apta para microondas, cubrilas con auga e cocer 15 m a máxima potencia. Sacalas e deixar que a auga arrefríe. Pelar as castañas con axuda dun coitelo (han de quedar enteiras) e reservar.

Preparar o xarope coa auga, o azucre, a casca do limón, o anís e a canela, cocendo a lume lento durante 30 m sen deixar de remover. Retirar o xarope do lume, botar as castañas e tapar ½ h ou ata que se arrefríe de todo. Volver poñer o recipiente ao lume coas castañas, para retiralo xusto antes de que empezo a ferver, porque se se empeza a cocer as castañas rompen. Deixar que arrefríe de novo e repetir o proceso de quentar- arrefriar polo menos 10 veces. Sacar as castañas unha a unha con coidado, escorréndoas para poñer nun papel de trufas. Deixar que se solidifiquen de todo nun lugar fresco.

As castañas están caendo e estanse facendo

FLAN DE CASTAÑAS

Ingredientes

250 g. puré de castañas, 4 dl (2 vasos) nata líquida, 250 g azucre, 7 ovos e unhas pingas zume de limón.

Preparación

Introducir 100 g de azucre nunha flanera, engadir unhas pingas de zume de limón e 2 culleradas de auga, e cocer ata formar un caramelo dourado. Repartilo polas paredes da flanera e deixalo arrefriar. Verter a nata líquida nunha cazola e quentar sen que chegue a ferver. Cascar os ovos nunha cunca, engadir o azucre restante e bater con axuda dunhas varas ata que o azucre disólvase. Agregar o puré de castañas e mesturar ata formar unha pasta homoxénea. Verter a nata líquida quente, aos poucos e seguir batendo ata que todos os ingredientes queden ben integrados. Verter na flanera o preparado e cocelo ao baño maría no forno prequentado a 170°, durante 1 h ou ata que o flan estea callado. Retiralo, deixalo arrefriar e reservar no frigorífico. Desmoldar no momento de servir e decoralo, se se desexa, cunhas folliñas de menta e unhas castañas peladas.

Con castañas asadas e sardiñas salgadas non hai ruín viño

TIRAMISÚ AO AROMA DE CASTAÑAS

Ingredientes

250 g de mascarpone, 100 g de azucre, 500 ml de nata para montar, 100 g de castañas cocidas, unhas pingas de brandy, biscoito, café, brandy e cacao en po.

Preparación

Cocer as castañas e pelar. Facer un café e aromatizar co brandy. Montar a nata e engadir o queixo, as castañas reladas e o azucre. Nunha copa ou prato poñer unha lámina de biscoito empapado do ¨carajillo¨ e unha cullerada da mestura de queixo. Poñer un anaco de biscoito aromatizado e outra cullerada de queixo. Arrefriar e espolvorexar co cacao.

.

En ano de ourizo non fagas canizo

FILLOAS CON CREMA DE CASTAÑA AO CARAMELO

Ingredientes

1/2 l de leite. 1 pau de canela, 1 anaquiño cortiza de limón, sal, 200 g fariña, 50 g azucre, 50 g manteiga, 1 chorro de ron e cervexa. Para a crema 150 g de castañas, 1/2 l de leite, 125 g de azucre, 2 ovos e caramelo liquido.

Preparación

Poñer o leite na cun chisco de sal, o pau de canela e a cortiza de limón, programar 8 m. a velocidade 2. Deixar que arrefríe, sacar a canela e a cortiza de limón e engadir todos os demais ingredientes, programar 5 m. a velocidade 4 temp.37°. Déixase repousar unha ½ h e facemos as filloas nunha tixola antiadherente.

Para a crema poñer a cocer as castañas ben limpas no leite, facéndolles un pequeno corte co coitelo, durante un 30 m. Botar no vaso as castañas xa peladas e triturar 30 s a velocidade 5-7-9, incorporar o litro de leite, os 250 g de azucre e os 4 ovos. Programar 7 m, temperatura 85°, velocidade 4. Botar caramelo nun recipiente, verter rapidamente a crema e deixar arrefriar. Cando estea frío remover a crema para que se mesture co caramelo. Por último untar a crema nas filloas, dobralas e cubrir con caramelo líquido.

En xaneiro, mellor carballo que castiñeiro

TERRINA DE CASTAÑAS E CHOCOLATE

Ingredientes

100 ml de ron, 200 ml de nata extra graxa, 115 g. de chocolate negro fundido e arrefriado, 1 lata de 225 g de puré de castañas con azucre, azucre , cacao en po e 1 paquete de galletas rectangulares.

Preparación

O primeiro que se debe facer é forrar con filme transparente un molde fondo rectangular de 450 ml de capacidade. Poñer a nata nunha cunca e bater ata que se formen picos. Incorporar o chocolate arrefriándoo cunha espátula.
Hai que verter o ron nun prato fondo, mollar lixeiramente 4 galletas no ron e dispoñelas na base do molde. repetir a operación con 4 galletas máis. Estender a metade da crema de chocolate sobre as galletas. Facer outra capa de galletas molladas no ron e estender o puré de castañas por arriba, seguido doutra capa de galletas. Estender o resto da crema de chocolate e finalizar cunha última capa de galletas. Tapar o molde con filme transparente e deixar arrefriar a terrina 8 h no frigorífico ou toda a noite.

Poñer a terrina nunha fonte e espolvorexar co cacao en po. Recortar unhas tiras de papel e colocalas aleatoriamente sobre o pastel. Tamizar un pouco de azucre por arriba. Retirar o papel. Para servir a terrina, cortar en rebandas cun coitelo afiado previamente mergullado en auga quente e secado

MARMELADA SUAVE DE CASTAÑAS

Ingredientes

1 k de castañas, ¾ k de azucre branco, 1 vaíña de vainilla, 1 culleriña de maicena.

Preparación

Cun coitelo afiado quitar a primeira casca ás castañas. Logo mergullar en auga quente e sacar dunha nunha para quitarlle con máis facilidade a pel interior. Nunha pota, mellor se é de cobre, poñer un vaso de auga co azucre e a maicena diluída en auga fría. Unha vez disolto o azucre levar a ebulición e agregar as castañas. Deixar cocer uns 15 m a lume ´suave e tapar a cazola. Triturar ata conseguir unha pasta ben suave. Agregar a vaíña de vainilla aberta pola metade e cocer a lume moi baixo removendo continuamente ata obter o punto de consistencia de marmelada. Isto será cando a pasta quede pegada á culler. Poñer en frascos esterilizados a marmelada quente, tapar hermeticamente e colocar boca a baixo ata que se arrefríen

Non quero pereira,
quero castiñeiros para ter castañas o ano enteiro

PUDING DE CASTAÑAS

Ingredientes

250 g de puré de castañas, ½ l de nata líquida, 150 g de azucre, 5 ovos, 2 xemas, 1 copiña de ron e ½ culleriña de vainilla en po.

Preparación

Preparar un caramelo con 50 g de azucre e o ron nun molde de coroa. Poñer a nata nunha cazola e quentar lume suave para que non ferva. Bater os ovos e as xemas co azucre restante ata conseguir unha crema suave e de cor clara. Agregar o puré de castañas e mesturar ben. Engadir a nata quente e bater ata que todos os ingredientes queden ben unidos. Poñer a mestura no molde e cociñar a baño maría ata que estea callado. Unha vez frío gardar na neveira. Envorcar nunha fonte antes de servir.

Por Pascua de Resurrección tres cousas teñen sazón:
sardiñas salgadas, castañas asadas e predicación

DENTADAS DE CASTAÑA

Ingredientes

1 k de castañas, 2 00 g de azucre, 1 rama de canela, 1 rama de menta , 200 g de manteiga e 200 g de chocolate sen leite. Moldes de xemas ou madalenas pequenas.

Preparación

Cócense as castañas, con auga e sal, a rama de canela, e a menta. sen peles, ata que estean tenras, escórrense e esmáganse nun prato cun garfo. Nunha cunca mestúranse ben co azucre e a metade da manteiga. A esta mestura engádeselle o chocolate que temos derretido coa outra metade da manteiga, únese todo ben e métese na neveira 2 h como mínimo. Pasado este tempo, fanse unhas bólas axudándonos cun pouco de azucre. Colócanse en papeis ou simplemente preséntanse como boliñas.

Se o mes de agosto vén claro, bo magosto e bo nabo
e se vén nubrado, poucas castañas e nabos furados

CROQUETAS DE CASTAÑA

Ingredientes

500 g de castañas peladas, 100 g de azucre, 2/5 dl de leite, 2/5 dl de auga, 75 g de manteiga, 3 xemas de ovo, un belisco de azucre avainillado, 2 ovos, pan relado e aceite para fritir.

Preparación

En primeiro lugar debemos cocer as castañas co leite, a auga e o azucre avainillado. Deixamos cocer durante 1 h, apartamos do lume e esmagamos as castañas e mesturamos ata obter un puré homoxéneo e compacto. Engadimos o azucre, as xemas de ovo e a manteiga. Amasamos todo e cando estea ben mesturado poñémolo ao lume durante uns minutos para que se endureza un pouco.

Retiramos e estiramos sobre unha superficie lisa para que arrefríe. Unha vez frío, cortamos a masa en anacos máis ou menos iguais e pequenos formando bólas que rebozamos en ovo batido e pasamos polo pan relado para finalizar fritindo. Cando estean douradas, retiramos do lume, poñemos sobre papel absorbente e listas para degustar.

Sempre o porco ruín ha topar cunha boa castaña

CASTAÑAS EN CALDO DE AZUCRE

Ingredientes

1 k de castañas peladas, 1 k de azucre e 3 culleradas de ron.

Preparación

Se guisan as castañas con abundante auga ata que estean tenras. Escórrense e, cando estean frías, quítaselles a segunda pel. Cando o caldo de azucre estea a piques de ferver engádenselle as castañas. Manter o lume suave e remover con coidado. As castañas estarán listas cando se poidan atravesar facilmente cunha agulla. Sácanse do caldo de azucre e colócanse nos frascos onde se vaian a conservar.

O caldo de azucre restante férvese con 2-3 culleradas de ron e vértese sobre as castañas.

Para preparar o caldo de azucre pesar as castañas. Por cada quilo de castañas faise un caldo con 1 k de azucre e 2 vasos de auga.

Tan honrado é o caldo coma as castañas

CASTAÑAS CON LEITE

Ingredientes
Castañas e leite

Preparación
Quitar a pel grosa de fóra ás castañas e cocer en abundante auga cun pouco de sal. Cando están xa cocidas, pero aínda quentes, libéranse da segunda pel e vanse botando nunha cunca. Verter o leite por encima e xa as podemos comer antes de que se vaia toda a calor da castaña.

.

O que non sabe a maña, non come castaña

PASTEL FRÍO DE CASTAÑAS

Ingredientes

1 k castañas, 1/2 l de leite, 125 g de azucre, 125 g de chocolate, auga, sal e anís.

Preparación

Ferver as castañas en auga, sal e anís. Pelar e triturar co azucre e o leite. Verter nun molde mollado en auga, e ao frigorífico. Fundir chocolate en auga, que quede espeso. Sacar o pastel e cubrilo co chocolate. Servir frío.

.

Para o ruín porco sempre hai unha boa castaña

CASTAÑAS AO FORNO

Ingredientes
Castañas

Preparación
Prequentar o forno a 200º mentres facedes un corte a cada castaña para que non estalen no forno. É unha incisión que debedes practicar do tamaño dunha pequena uña, lateralmente, debe atravesar a pel exterior e a interior, pero apenas rozar o froito. Búscase non arrincar a pel, só un pequeno corte para que non estale. Colócanse na bandexa de forno sen amorear, enfornándose durante 1/2 h. Comproba que estean feitas agarrando unha cunha luva de forno, se ceden a presión da man xa están listas.

.

RECEITAS Páx.

FLAN CON BISCOITO
BISCOITO DE CABAZA
BISCOITO DE CASTAÑA
TORTA DE MAZÁ
BOLOS DE VENTO DE CABAZA
TORTA DE PERAS
BISCOITO DE CABAZA
TORTA DE MILLO
FLAN DE CASTAÑA
TORTA DE CAFÉ E CHOCOLATE
TORTA DE IOGUR DE AMORODO
PURÉ DE CASTAÑA
POTAXE DE CASTAÑAS PILONGAS E FABAS BRANCAS
COLES DE BRUXELAS ASADAS CON TOUCIÑO ENTREFEBRADO E CASTAÑAS
COELLO CON COGOMELOS E CASTAÑAS
XABARIL CON CASTAÑAS

CARNE CON CASTAÑAS
GUISO DE CHAMPIÑÓNS, CASTAÑAS E PASTA
CREMA DOCE DE CASTAÑAS
XAVARÍN DE CASTAÑAS
TRUFAS DE CASTAÑA
CASTAÑAS TIPO MARRÓN GLACÉ
FLAN DE CASTAÑAS
TIRAMISÚ AO AROMA DE CASTAÑAS
FILLOAS CON CREMA DE CASTAÑA Ao CARAMELO
TERRINA DE CASTAÑAS E CHOCOLATE
MARMELADA SUAVE DE CASTAÑAS
PUDING DE CASTAÑAS
DENTADAS DE CASTAÑA
CROQUETAS DE CASTAÑA
CASTAÑAS EN CALDO DE AZUCRE
CASTAÑAS CON LEITE
PASTEL FRÍO DE CASTAÑAS
CASTAÑAS AO FORNO

Touro, 2020

Concello de **Touro**