



IXP Castaña de Galicia

Selección de recetas



**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



Concurso CHAMPION CHEESE,
patrocinado por CANAL COCINA
RIGATONI CON CASTAÑAS Y CAMEMBERT

de Víctor D. Gómez García.

GALICIA

RECEITA GAÑADORA

Rigatoni con Castañas e Camembert.
de Víctor D. Gómez García.

Ingredientes:

400grs. Rigatoni
200grs. Camembert
100grs Castañas asadas y peladas
1l. Fondo de verduras
7 Culleradas de crema
4 Culleradas de ron vello
1 Cullerada de pementa vermella (piper nigerium)
Sal

Ingredientes para o fondo de verduras:

400grs. Xudías verdes
400grs. Cebola morada
2l. Auga mineral s/g
200grs. Cenoria
5 uds. Porro
3 Ramas apio

Elaboración:

Para o fondo de verduras

Poñer todos os elementos limpos e troceados nunha ola con auga fría. Poñer ao fogo ata que empece a ferver. Baixar o fogo e deixar cocer desespumando constantemente durante ao menos 2 horas. Colar y quedarse so co líquido.

Para as castañas

Precalear o forno a 200°. Mentres, facer unha corte á pel das castañas. A corte debe superar a pel exterior e a interior da castaña pero sen danar o froito. Colocar nunha fonte do forno sin amontoar e fornecer ½ hora. Comprobar que están feitas, se collendo unha cede á presión é que están no seu punto. Pelar en quente. Reservar.

Preparación do prato

Poñer 1l. do fondo de verduras nunha ola e reduce ata a metade. Despois engadir a crema e o Camembert troceado e reducir a fogo lento ata que a salsa molle o dorso da culler.

Trocear as castañas e machacar (un pouco) a pementa vermella. Poñer en una soté, sen nada de graxa, para que se tosten (solten todo o seu aroma). Fogo intenso 3 ou 4 minutos remoiendo sen parar para que non se queimen.

Cocer a pasta en abundante auga con sal o tempo recomendado no paquete, aproximadamente 15' (al dente). Escorrer a pasta.

Engadir á pasta a crema de Camembert, as castañas e a pementa vermella tostadas. Engadir o ron vello e mezclar. Condimentar se fose preciso.

Empratado

Prato sopeiro bastante fondo.





**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEGRÁFICA PROTExIDA

Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia
SEDE: Rúa Progreso, 63. 32003 OURENSE. ESPAÑA

SECRETARÍA:

Rúa da Muiña 58B. 15703 Santiago de Compostela.

Tlf:+34 981 554 537 / Fax:+34 981 571 273

info@castanadegalicia.org