



# **VI CONCURSO DE RECEITAS**

**“Cociña con Castaña de Galicia”**



CASTAÑA  
DE GALICIA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

# Recetas finalistas

## RECETAS SALGADAS

- Baozi de castaña de Galicia. *Alejandro Iglesias*
- Lasaña de castaña de Galicia. *David Luengo*

## RECETAS DOCES

- Bizcocho fluído de castaña de Galicia. *Ángel Martínez*
- Anillos de otra época. *Miguel Armada*

## RECETAS DE ESTUDANTES DE HOSTALERÍA

- El castaño. *Andrea Muñoz Pasarín*
- Horto de outono. *Ana Isabel Martín*

# BAOZI DE CASTAÑA DE GALICIA CON CONEJO CAMPERO Y AJO NEGRO

Alejandro Iglesias

## CONEJO CAMPERO

- 2 Conejos Camperos
- Aceite de Oliva
- 4 Dientes de Ajo Negro
- Ralladura de Jengibre
- Anís Estrellado
- Popurrí de Pimientas
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Limpiamos y cortamos el conejo quedándonos sólo con los jamones y las paletas. Posteriormente confitamos el conejo a baja temperatura (60 °C), junto con el jengibre, el ajo negro, las pimientas, el anís estrellado y la sal, durante 5 h.

## CALDO DE CONEJO

- 2 Conejos Camperos
- 3 Zanahorias
- 2 Blancos de Puerro
- CS Aceite de Oliva Virgen Extra
- CS Popurrí de Pimientas
- CS Sal

Cocer todos los ingredientes durante 5 horas, añadiendo más agua si fuese necesario.

## PURÉ DE CALABAZA

- 500 gr. de Calabaza
- 1 Cebolla Morada
- CS Ralladura de Jengibre
- 4 Dientes de Ajo Negro
- CS Anís Estrellado
- CS Aceite de Oliva Virgen Extra
- 60 gr. Azúcar Moreno
- 300 gr. Caldo de Conejo
- CS Popurrí de Pimientas
- CS Sal

Cortamos en dados la calabaza, la doramos ligeramente en aceite y posteriormente la caramelizamos con el azúcar moreno. Envasamos al vacío la preparación anterior junto con el resto de ingredientes y los cocemos durante 3 h.

## BAOZI DE CASTAÑA DE GALICIA

- 300 gr. Harina Floja
- 100 gr. Harina de Castaña de Galicia
- 50 gr. Mantequilla
- 100 gr. Leche Entera
- 100 gr. Agua
- CS Sal
- 10 gr. Levadura
- 10 gr. Azúcar Blanco

Juntamos los líquidos junto con la sal, el azúcar y la mantequilla. Mezclamos hasta que se hayan disuelto bien y añadimos el resto de ingredientes, prologando el amasado durante 10 min. Dejamos reposar durante una hora y laminamos hasta un grosor de 2 - 3 mm. Cortamos con un cortapastas circular y reservamos.

## ESPUMA DE AJO NEGRO

- 60 gr. Huevo
- 250 gr. Aceite de Girasol
- 50 gr. Aceite de Oliva Virgen Extra
- 5 gr. Sal
- 75 gr. Ajo Negro
- CS Sal

Pulverizamos todos los ingredientes en un túrmix e introducimos la mezcla en un sifón con 3 cargas de CO2.

## PREPARACIÓN

En un disco de masa de baozi colocamos una pequeña cantidad de puré, conejo junto con castaña de Galicia desmenuzada terminando con otra pequeña cantidad de puré. Plegamos y lo cocinamos en una vaporera de bambú durante 10 min.



BAOZI DE CASTAÑA DE GALICIA CON CONEJO CAMPERO Y AJO NEGRO - Alejandro Iglesias

# LASAÑA DE CASTAÑA DE GALICIA

David Luengo

## PASTA FRESCA DE CASTAÑA DE GALICIA

100 g Harina de Fuerza de trigo  
100 g Harina de Castañas de Galicia  
2 Huevos

Mezclamos los ingredientes en un bol y amasamos con las manos durante 15 minutos hasta formar una masa homogénea y tersa. Dejamos reposar la masa unos 30 minutos cubierta con papel Film.

Con una máquina para hacer pasta fresca o con un rodillo, extendemos la masa hasta que quede bien finita y cortamos con un molde (rectangular o cuadrado) para formar las láminas de lasaña.

Coceremos cada lámina de pasta de castaña en agua hirviendo (de una en una para que no se nos pegue) entre 1 y 2 minutos. Escurrir y reservar.

## BECHAMEL DE CASTAÑA DE GALICIA

200 ml de nata  
1 cucharada de harina de castaña de Galicia  
1 pizca de nuez moscada

Ponemos en una sartén la nata con la harina de castaña de Galicia a fuego bajo y cocemos unos minutos hasta que espese. Reservamos.

## GUISO DE RABO CON CASTAÑAS DE GALICIA: RELLENO Y SALSA LASSAÑA

1 Kg Rabo de vacuno o toro  
1 cebolla  
2 zanahorias  
3 dientes ajo  
1 pimiento verde  
1 pimiento rojo  
1 tomate natural  
Manojo de Berzas  
1 puñado de Castañas de Galicia  
400 ml de Vino Pedro Ximenez  
1 vasito de coñac

Primero sellamos la carne para que no pierdan los jugos y apartamos.

Cortamos las verduras en juliana y pochamos, cuando este bien pochada añadimos el tomate y lo freímos. Incorporamos el rabo, el vasito de coñac, el vino Pedro Ximenez y las castañas de Galicia peladas. Cubrimos con un poco de agua y ponemos a fuego medio en la olla express unos 50 minutos.

Cuando pasen los 50 minutos sacamos el rabo y parte de las berzas con cuidado (las berzas las reservaremos para incorporar como relleno de la lasaña) y pasamos por la batidora con la que conseguiremos una rica salsa. Reservamos.

## MONTAJE DEL PLATO

En un recipiente apto para horno y previamente untado con un poco de mantequilla, vamos a ir montando la lasaña. Primero, colocamos las láminas de pasta de castaña, luego una capa de las berzas cocidas del guiso de rabo con castañas de Galicia, otra lámina de pasta de castaña de Galicia, ahora la carne resultante de deshuesar el rabo guisado (podemos repetir tantas capas como deseemos) y finalmente otra lámina de pasta de castaña. Añadimos la bechamel de castaña y metemos al horno para gratinar unos 5 minutos. (A gusto del consumidor, si queremos le podemos añadir queso rallado encima de la bechamel antes de gratinar).

En un plato llano de pizarra, añadimos un poco de salsa caliente del guiso.

En el centro del plato, ponemos una ración de la lasaña. Espolvoreamos con un poquito de perejil picado.



LASAÑA DE CASTAÑA DE GALICIA - David Luengo

# BIZCOCHO FLUÍDO DE CASTAÑA DE GALICIA

Ángel Martínez

## PARA EL BIZCOCHO FLUÍDO DE CASTAÑA DE GALICIA

350 gr puré en conserva de Castaña de Galicia  
80 gr mantequilla  
80 gr azúcar  
3 und. huevos  
20 harina de trigo  
10 harina de castaña de Galicia

Tamizamos las harinas y reservamos. Fundimos la mantequilla en el microondas e integramos con el puré de castañas. Blanqueamos los huevos con el azúcar e incorporamos a la mezcla anterior. Mezclamos. Volvemos a tamizar las harinas sobre el aparejo, metemos en manga pastelera y rellenamos moldes metálicos previamente encamisados. En el momento del montaje horneamos a 200°C, 6 min.

## PARA LAS CASTAÑAS DE GALICIA EN ALMÍBAR DE NÉBEDA

200 gr azúcar blanco  
200 ml agua  
150 gr castaña de Galicia congelada  
10 gr nébeda

Realizamos un almíbar infusionado con el agua, el azúcar y la nébeda. Dejamos hervir e incorporamos las castañas. Cocemos sin que hierva para que no se rompan las castañas. Una vez cocidas enfriamos sobre una placa gastronómica para que estas no se nos pasen. Reservar.

## PARA LA CREMA "AÉREA" DE LICOR DE ORUJO (SIFÓN ISI ½ L)

200 ml salsa inglesa (1L leche, 200 gr azúcar y 8 und yemas)  
50 ml nata 35% m.g.  
50 ml crema de licor de orujo de Galicia

Primeramente realizamos una salsa inglesa. Metemos las yemas, el azúcar y la leche en una bolsa de vacío, sellamos y cocemos en horno a vapor durante 20 min a 85°C. A los 10 min de cocción, retiramos del horno, agitamos la mezcla y volvemos a meter durante 10 min. Enfriamos rápidamente. Luego pasamos por un chino fino.

En un sifón de ½ L ISI metemos 200 ml de salsa inglesa (reservamos la sobrante para próxima elaboración), la nata y la crema de licor. Cerramos e introducimos una carga de sifón N2O. Reservamos en nevera hasta su utilización.

## PARA LAS MIGAS DULCES

100 gr de panko  
40 gr de mantequilla<sup>o</sup>  
40 gr de azúcar moreno  
30 gr de cobertura chocolate blanco

Ponemos la mantequilla en una sartén antiadherente al fuego, dejamos que se funda y añadimos el panko y el azúcar moreno. Salteamos hasta que tenga un bonito color dorado. En ese momento, incorporamos la cobertura de chocolate blanco, mezclamos hasta su completa disolución. Extendemos sobre exopat. Reservamos.

## SALSA DE CARAMELO AL PUNTO DE SAL

150 gr azúcar blanco  
200 ml nata 35% m.g.  
50 gr mantequilla  
1 cucharada de sal gruesa

Ponemos el azúcar al fuego hasta que obtenga un bonito color dorado. Añadimos la nata previamente caliente. Incorporamos la mantequilla y la sal y removemos hasta que todo se quede bien integrado. Pasamos la mezcla por un chino fino y enfriamos rápidamente.

## HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y VIOLETAS CRISTALIZADAS EN PACOJET

200 ml salsa inglesa  
400 ml de nata 35% m.g.  
350 gr cobertura de chocolate blanco  
90 gr glucosa  
4 hojas gelatina  
100 gr de pétalos de violeta cristalizados

Poner a hidratar la gelatina. Hervir la nata y mezclar con la salsa inglesa restante de la elaboración anterior, añadir la gelatina, la glucosa y la cobertura de chocolate. Verter sobre el vaso de la pacojet y dejar reposar en el congelador un mínimo de 24 hrs a -22 °C. Añadir los pétalos de violeta antes de pacotizar.

## PARA LA DECORACIÓN

Pétalos de violeta cristalizados SOSA  
Flor de violeta agricultura ecológica.



BIZCOCHO FLUÍDO DE CASTAÑA DE GALICIA - Ángel Martínez

# ANILLOS DE OTRA ÉPOCA

Miguel Armada

## CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO 70%

½ litro de leche entera  
150 gr. de yema de huevo  
80 gr. de azúcar  
170 gr. de cobertura negra 70%  
1 vaina de vainilla  
Haba tonka

Hervir la leche con la vaina y un poco de haba. Verter sobre la mezcla de huevo y azúcar. Hacer crema inglesa. Verter sobre cobertura y emulsionar. Envasar al vacío y enmoldar. Enfriar.

## BIZCOCHO DE CASTAÑA DE GALICIA

250 gr. de huevo  
150 gr. de azúcar  
200 gr. de claras  
100 gr. de azúcar  
100 gr. de harina  
80 gr. de harina de castaña de Galicia  
120 gr. de praliné de almendra 60%  
50 gr. de puré de castaña de Galicia

Montar huevos y azúcar, a parte montar claras y azúcar. Homogeneizar el puré y el praliné. Verter esto sobre la mezcla de huevos y azúcar. Mezclar y añadir el merengue, mezclar y añadir las dos harinas, mezclar y verter sobre lata de horno. Cocer a 160°C tiro cerrado +/- 8 min.

## CRUJIENTE

50 gr. de praliné de almendra  
110 gr. de pasta de almendra  
110 gr. de cobertura caramelo  
25 gr. de pailleté  
70 gr. de maíz tostado  
15 gr. de petazetas  
1 gr. de flor de sal  
20 gr. de manteca de cacao

Fundir la manteca, fundir la cobertura y verter sobre el resto de los ingredientes, verter sobre dos hojas de guitarra y estirar con el rodillo. Enfriar.

## MANZANA SALTEADA

500 gr. de manzana Golden  
40 gr. de azúcar glas  
4 gr. de agar  
20 gr. de azúcar glas  
1 vaina vainilla  
40 gr. de mantequilla

Poner los 40 gr. de azúcar en una sartén a hacer caramelo, añadir las láminas de manzana, la vainilla y la mantequilla, saltear. Añadir la mezcla de agar y azúcar. Saltear 1 min más y verter en un molde. Enfriar.

## MOUSSE DE CASTAÑA DE GALICIA

420 gr. de crema de castaña de Galicia  
8 gr. de gelatina en polvo  
500 gr. de nata semimontada

Calentar la crema, añadir la gelatina hidratada, mezclar bien y dejar atemperar, añadir la nata y mezclar con suavidad.

## GLASEADO DE CARAMELO, CAFÉ Y FLOR DE SAL

50 gr. de agua  
100 gr. glucosa  
100 gr. de leche condensada  
10 gr. gelatina  
100 gr. de cobertura de caramelo  
10 gr. de pasta de café concentrado  
1 gr. de flor de sal  
30 gr. de gelatina neutra

Hervir agua, glucosa, leche condensada. Añadir la gelatina hidratada. Verter sobre la cobertura, la pasta. Triturar, añadir la gelatina neutra, mezclar bien. Añadir la sal y envasar al vacío. Reservar a 35°C

## MONTAJE:

En un molde poner una capa de mousse, sobre esta el cremoso, mousse, crujiente, mousse, manzana, mousse y terminar con el bizcocho. Ultracongelar. Desmoldar y bañar con el glaseado. Decorar con nips de cacao. Láminas de chocolate con leche y aros de oro.



ANILLOS DE OTRA ÉPOCA - Miguel Armada

# EL CASTAÑO

Andrea Muñoz Pasarín

## INGREDIENTES

1/2 Kg de Castaña de Galicia  
1l de agua  
1 Kg de azúcar  
2 ud. anís estrellado  
3 ud. lepista nuda deshidratada  
20 ml de aceite de avellanas  
40 gr. de maltodextrina  
20gr. de polvo de cereza liofilizada  
400 ml. de nata líquida  
500 ml. de mezcla de marrón glacé  
30 gr. de azúcar  
100 gr. de chocolate con leche de cobertura  
6 gr. de gelatina cola de pescado  
1 L, de nata líquida  
100 gr. de azúcar  
300 gr de lepista nuda fresca  
300 gr. de chocolate de cobertura negro

## MATERIALES UTILIZADOS

Moldes de silicona, abatidor de temperatura, bols, varillas, cazo, lengua, espátula, congelador, máquina de hacer helados.

## ORDEN DE ELABORACION

- 1- Realizar un marrón glace con las castañas envueltas en gasas para evitar que se deshagan y un almíbar de azúcar (1 kg), agua(1l), la seta deshidratada y el anís estrellado durante 6 días.
- 2- Una vez pase ese tiempo pasar por la túrmix y colar para evitar trozos.
- 3- Reservar y fundir el chocolate de cobertura para mezclar con el marrón glace.
- 4- Mezclar el aceite de avellanas con la maltodextrina y una parte mezclarla con el polvo de cereza liofilizada para dar color rosa.
- 5- Montar la nata líquida con unas varillas, incorporamos el azúcar y la cola de pescado hidratada en agua fría, y con ayuda de una espátula añadir una pequeña cantidad de nata a la mezcla de marrón glace y chocolate, poco a poco añadir el resto de la nata sin que se baje, con movimientos envolventes.
- 6- Con ayuda de una manga pastelera pasar el mousse de castaña y chocolate al molde y congelar.
- 7- Fundimos chocolate negro y lo pasamos a un molde de silicona para que adquiera la forma de una castaña y reservamos.
- 8- En una máquina de hacer helados añadimos la mezcla de nata líquida, azúcar y lepista nuda fresca y transformamos en helado, reservamos en frío para montar.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

En una cuchara de degustación colocar el polvo de aceite de avellanas, colocar el mousse de castaña encima y con ayuda de unas cucharas colocar el helado de setas justo al lado, y presentar en el plato como si fuera un árbol de castaño.

## OBSERVACIONES

Colocar unas flores para dar algo de color encima del helado.



EL CASTAÑO - Andrea Muñoz Pasarín

# HORTO DE OUTONO

Ana Isabel Martín

## INGREDIENTES E MANIPULACIÓN

250 gr. de castaña de Galicia pelada  
50 gr. de améndoa moída  
100 gr. de cabaza doce (pelar, facer boliñas)  
100 gr. de chirivía (pelar, facer boliñas)  
100 ml. de bebida de arroz  
160 gr. de mazás tabardilla (pelar, cortar dados)  
100 gr. de azucre moscovado  
50 gr. de noces sen casca  
1 ud. vaíña de vainilla  
1 ud. limón  
1 ud. mandarina (casca relada e zume)  
CS sal fina  
CS canela moida  
CS aceite de xirasol  
CS auga  
CS follas de herba Luisa (frescas e/ou secas)  
200 gr. de setas cantarela pequenas (limpar)  
1 ud. pdu de canela

## POSTA A PUNTO – PREELABORACIÓN – TÉCNICAS BÁSICAS – ELABORACIÓN BÁSICA

1. Lavar as castañas e retirar algunha pel interior se fose preciso.
2. Pelar as verduras. Lavar e secar se fose necesario. Facer boliñas cunha culleriña francesa (diámetro 10mm) e dispoñer en dous pratos sen mesturais. Reservar.
3. Pelar as mazás, exparcir unhas gotas de zume de limón. Non moito, só para que non se oxiden.
4. Cocer as setas nun almibre (auga, cascas de cítricos, pau de canela, azucre moscovado). 15 minutos, coar e reservar.

## ELABORACIÓN

1. Cocer as castañas de Galicia coa vaíña de vainilla aberta pola metade, con auga –case ata cubrir as castañas, as  $\frac{3}{4}$  partes- e cun chisco de sal fina. Cando estean cocidas, retirar a vaíña e a auga da cocedura -reservalo-. Triturar as castañas de Galicia cunha batedora, engadir a parte interior da vaíña de vainilla (os graniños), a améndoa moída e un chisco da casca da mandarina relada (só un chisco senón colle demasiado aroma). Engadir o “leite” de arroz aos poucos ata obter unha textura de mousse espeso. Se é preciso engadir un chisco da auga da cocedura. Reservar.
2. Risolar as boliñas de cabaza e de chirivía –por separado- nunha tixola cun chisco de aceite de xirasol e sal fina. Cando as boliñas de cabaza estean douradas engadir un chisco de azucre moscovado e canela en po. Reservar. As boliñas de chirivía non levan azucre nin canela.
3. Infusionar a herba luisa e unha monda de limón en 350 ml de auga durante 15 minutos, despois de que ferva. Coar e cocer as mazás na infusión. Se as mazás non estiveran moi doces engadir unha cullerada de azucre moscovado. Triturar ata obter unha textura fina e lixeira. Se he preciso engadir máis auga. Finalmente, pasar por un fino. Reservar.
4. Facer un caramelo co azucre moscovado e un pouco de auga. Cando estea feito botar as noces, envolvelas e arrefrialas sobre un papel de forno no mármore. Esnaquizarlas coas máns e reservar.
5. Facer unha quenelle coa mousse de castaña e colocar no centro dun prato fondo, en vertical. Verter a sopa de mazá e dispor as boliñas risoladas e as cantarelas en almibre. Exparrir as noces caramelizadas e aderezar cunha folla fresca de herba Luisa.



HORTO DE OUTONO - Ana Isabel Martín



**CASTAÑA  
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTExIDA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTExIDA CASTAÑA DE GALICIA

RÚA DO PROGRESO 28, 32003, OURENSE.

TLFS: +34 981 554 537 / +34 649 061 915

[www.castanadegalicia.org](http://www.castanadegalicia.org)

[info@castanadegalicia.org](mailto:info@castanadegalicia.org)