

RECETARIO



COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA

IX EDICIÓN





CASTAÑA
DE GALICIA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Finalistas

Categoría doce:

M^a Jesús Díaz "Mousse de castaña de Galicia con avellanas y turrón"
Consu Rico "Tarta de castaña de Galicia con té matcha"

Categoría salgada:

Adrián Maneiro "Castaña de Galicia guisada con sepia y curry rojo"
Javier Míguez "Rulo de castaña de Galicia e vaca"

Categoría estudiantes de hostalería:

Marcos Sánchez "Crema de castaña de Galicia con sabor a mar"
M^a Isabel Rodrigo "Ándeme eu Quente"





CASTAÑA
DE GALICIA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Recetas doces

M^a Jesús Díaz

"Mousse de castaña de Galicia con avellanas y turrón"

Consu Rico

"Tarta de Castaña de Galicia con té matcha"



M^a Jesús Díaz

MOUSSE DE CASTAÑAS CON AVELLANAS Y TURRÓN

Ingredientes:

250 gr de puré de castaña IXP Castaña de Galicia

30 cl. de whisky

50 gr de avellanas

25 gr de azúcar

50 gr de turrón de Xixona

400 gr de nata montada

PREPARACIÓN

Calentar el puré de castañas y agregar el whisky. Reservar.

Mezclar las avellanas enteras con el azúcar y verter las en un cazo.

Caramelizarlas y machacarlas en un mortero.

Cuando estén frías incorporarlas al puré junto con el turrón, mezclarlo todo con la nata montada.

Antes de servir: 6h en nevera.



Consu Rico

TARTA DE CASTAÑA DE GALICIA CON TÉ MATCHA

Tarta de Castaña de Galicia. Ingredientes:

80 g de castañas de Galicia
80 g de queso en crema
40 g de azúcar
200 ml de nata para montar
1 hoja de gelatina
150 g de galletas María
75 g de mantequilla

Quenlle de castaña de Galicia con té matcha. Ingredientes:

1 cucharada de te matcha
90 ml de nata para montar
1 yema de huevo
40 g de chocolate blanco
20 g de castañas de Galicia
2 hojas de gelatina
Castañas caramelizadas
4 castañas de Galicia
50 g de azúcar

ELABORACIÓN

Tarta de Castaña de Galicia

Lo primero que haremos será hervir las castañas con agua durante 10 minutos para poderlas pelar mejor. Las pelamos y las reservamos.

Empezamos haciendo la base de la tarta, ponemos las galletas en la picadora o bien metiéndolas en una bolsa y pasándoles por encima un

rodillo hasta que queden bien picadas. Seguidamente las ponemos en un bol, les añadimos la mantequilla y vamos mezclando hasta conseguir que todos los ingredientes queden bien integrados.

La masa resultante la ponemos en un molde, distribuyéndola uniformemente y chafándola bien para que quede una fina base de galletas, y la ponemos en el frigo unos 20 minutos.

Crema de castañas para la tarta , primero picamos las castañas y las mezclamos con la nata en la batidora hasta que este integrados los dos ingredientes. Calentamos en un cazo la nata con las castañas trituradas, el azúcar y el queso unos tres minutos. Finalmente le añadimos la gelatina hidratada con agua durante 2 minutos y mezclamos bien, nos quedará una crema. La incorporamos a la base de las galletas y al frigo durante una hora, si tenemos prisa al congelador durante 20 minutos.

Quenelle de Castaña de Galicia con té matcha

Lo primero que haremos será poner la gelatina en remojo en agua fría durante dos minutos.

En un vaso ponemos las yemas de huevo, el azúcar y la leche batimos bien con unas varillas. En un cazo ponemos la nata al fuego cuando empiece a hervir le incorporamos las yemas, el azúcar , la leche, el te matcha, castañas picadas y la gelatina y sin parar de mover con una varillas lo dejamos en el fuego 1 minuto. Reservamos.

El chocolate lo derretimos en el microondas durante dos minutos. Mezclamos enérgicamente la crema hecha anteriormente, el chocolate y el licor de crema de arroz hasta que estén los ingredientes integrados.

El chocolate lo derretimos en el microondas durante dos minutos. Mezclamos enérgicamente la crema hecha anteriormente, el chocolate

y el licor de crema de arroz hasta que estén los ingredientes integrados.

Lo metemos en moldes de quenelles y al congelador durante un rato.

Castañas de Galicia caramelizadas

En un cazo ponemos el azúcar y cuando empiece a caramelizarse le añadimos las castañas y las dejamos durante 2 minutos.

MONTAJE DEL PLATO

Cortamos un trozo rectangular de tarta de castañas le ponemos encima un quenelle de castañas y té matcha, al lado incorporamos otro quenelle y unas castañas caramelizadas y por último espolvoreamos un poco de té matcha.





CASTAÑA
DE GALICIA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Recetas salgadas

Adrián Maneiro

"Castaña de Galicia guisada con sepia y curry rojo"

Javier Míguez

"Rulo de castaña de Galicia e vaca"



Adrián Maneiro

CASTAÑA DE GALICIA GUISADA CON SEPIA Y CURRY ROJO, ACOMPAÑADO DE ROMESCU DE CASTAÑA ASADA, BROTES DE VERDOLAGA Y PERIFOLLO

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN PARA 2 RACIONES

GUISO

400 g de sepia. La marcamos por los dos lados y después añadimos 1 diente de ajo, medio puerro y media cebolla. Cuando esté pochado añadimos una hoja de laurel, una ramita de tomillo y 2,5 g de pasta de curry rojo. Ahora incorporamos la sepia, un vaso de vino blanco y cuando reduzca añadimos caldo de pollo.

Cocinamos 45min aprox. y añadimos 200g de castaña de Galicia hasta que esté cocida. Después quitamos la sepia y con el jugo y la castaña de Galicia hacemos un pure .

ROMENESCU

Asamos 3 tomates maduros, un cuarto de pimiento rojo y media cabeza de ajo durante 40min.

Por otro lado asamos 200g de castaña de Galicia a 180° durante 15 min.

Ahora trituramos todo y rectificamos de sabor con sal, azúcar y vinagre de Jerez. (Reservamos un par de castañas asadas para decorar el plato).

Brotos de verdolaga

Ramita de perifollo

A.O.V.E.



Adrián Maneiro

RULO DE CASTAÑAS DE GALICIA Y VACA

INGREDIENTES

2 rabos vaca
6 zanahorias
2 cebollas
1 puerro
400 gr castaña pelada y congelada IXP Castaña de Galicia
2 vasos de vino tinto
Tomillo

Muselina de castaña de Galicia:

100 ml de leche
80 ml de agua
175 g de castañas IXP Castaña de Galicia
Coriandro
Tandori
Mantequilla

ELABORACIÓN

Cortamos el rabo y lo dejamos macerando 12 horas con los ingredientes. Sofreímos el rabo en trozos ya cortado con las verduras y más tarde añadimos el vino y las castañas. Cuando la carne esté la retiramos y deshuesamos junto con la castaña y hacemos rulo que luego cortaremos para emplatar en discos de 4 cm.

Para la muselina:

Dejamos cocer todos los ingredientes juntos, rectificamos de sal y especias, trituramos, colamos y lo pasamos a un sifón y lo mantenemos al baño maría caliente.

Doramos los discos de rulo de castañas y vaca en la plancha, salseamos y servimos acompañado de patata cubo y la muselina de castañas.





CASTAÑA
DE GALICIA

INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

Recetas estudiantas de hostalería

Marcos Sánchez

"Crema de castaña de Galicia con sabor a mar"

M^a Isabel Rodrigo

"Ándeme eu Quente"



Marcos Sánchez Enríquez

CREMA DE CASTAÑAS DE GALICIA CON SABOR A MAR

Ingredientes 4PAX:

500 g Castañas IXP Castaña de Galicia
1 L consomé blanco
500 g nata para cocinar
12 ud. vieira pequeña de Galicia
12 ud. ajetes tiernos baby
15 g algas deshidratadas “wakame”
1 L cerveza Estrella de Galicia
20 g lecitina de soja
c/s sal en escamas
c/s aceite de oliva virgen extra
c/s mantequilla

ELABORACIÓN

Hidratar las aldas de wakame (sumergir 20 minutos en agua, escurrir).
Coceremos durante 10 minutos. Reservar.

En perol coceremos las castañas de Galicia junto a litro de consomé y los ajetes tiernos (los ajetes se tornarán de la forma deseada antes de su cocción).

Una vez cocidas las castañas de Galicia recuperamos los ajetes, los reservamos, reservamos también una o dos castañas de Galicia para decoración, trituramos y colamos para quear una crema fina y sin grumos.

Ligaremos con la nata de cocina hasta obtener la textura que deseamos y reservar.

Salteamos las vieiras con una nuez de mantequilla y reservamos.

Con las castañas de Galicia reservadas, las cortamos en láminas finas para la decoración del plato.

Por último, con la cerveza, la lecitina de soja y la ayuda de la batidora, realizamos un aire de Estrella de Galicia.

MONTAJE

Estructuramos el boceto del plato para el montaje.

Elegida la vajilla, en este caso bol negro, colocamos las algas wakame en el centro.

Colocamos las vieiras. Seguidamente los ajetes tiernos.

Bañamos con nuestra crema de castañas de Galicia y colocamos las láminas de castaña de Galicia.

Finalmente depositamos el aire de cerveza de Estrella de Galicia y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



M^a Isabel Rodrigo

ÁNDEME EU QUENTE

Una receta que juega con el contraste de sabores. El dulce de la castaña y la naranja con el salado de la morcilla nos hará recordar antiguas épocas.

Ingredientes:

1 lámina de masa de hojaldre
1 huevo para pincelar
5 naranjas
1 limón
2 yemas de huevo
50 gr azúcar
40 gr harina de maíz
Castañas de Galicia cocidas y peladas
500 gr picadillo de morcilla

ELABORACIÓN

Masa de hojaldre

Cortamos el hojaldre con un molde cuadrado de aproximadamente 10x10cm. Con un pincel pintamos con huevo batido uno de los cuadrados y encima colocamos el otro cuadrado para que ambos queden pegados. Con un molde más pequeño marcamos un cuadrado interior, sin llegar a perforar y este lo pinchamos con un tenedor para que esta parte del hojaldre no suba al hornearlo. Pintamos con huevo batido la parte superior del hojaldre.

Precalentamos el horno a 200°.

Colocamos nuestro libritos de hojaldre sobre una bandeja y horneamos a 200° durante 15 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado. Una vez cocinado el hojaldre con la punta de un cuchillo cortamos el cuadrado

marcado en cada librito y separamos para que nos sirva como tapa. Dejamos enfriar y reservamos.

Crema de naranja

Exprimir 5 naranjas y un limón.

En un bol mezclar el azúcar con las yemas de huevo.

Desleír la harina de maíz en el zumo y añadir la mezcla de yemas y azúcar.

Calentar la mezcla en un cazo a fuego medio, sin llegar a hervir y sin dejar de remover, hasta obtener una crema homogénea y consistente. Reservar.

Pelar las castañas:

En un bol lleno de agua introducir las castañas rajadas para que no exploten. Meter en el microondas a máxima potencia durante 15-20 minutos.

Pelar con la punta de un cuchillo, saldrá de una pieza la cáscara. Picar y reservar unas castañas enteras para decorar.

Sofreir la morcilla

En una sartén con un hilo de aceite sofreír el picadillo de morcilla y añadir las castañas picadas para integrar los sabores.

Rellenamos los cestos de hojaldre con un fondo de crema de naranja, la mezcla de castaña de Galicia y morcilla y coronamos con una castaña de Galicia entera.





Indicación Xeográfica Protexida Castaña de Galicia

Sede:
Rúa Progreso, 28. 32003, Ourense.

Tlf:+34 981 554 537 / Fax:+34 981 571 273
info@castanadegalicia.org
www.castanadegalicia.org



FEADER: Europa inviste no rural

