



## Sección Gastronómica

# Sopa de pan y castañas

### Ingredientes:

- Castañas 400 gr.
- Puerros 3 ud.
- Apio 2 ramitas
- Ajo 1 diente
- Aceite de oliva virgen
- Caldo vegetal 1 l.
- Perejil 1 ramita
- Rebanadas de pan frito
- Sal
- Agua

### Elaboración:



En una cazuela, con el aceite de oliva, se ponen a dorar el ajo, los puerros, el apio y el perejil, bien picados.

Mientras se escaldan las castañas e agua hirviendo, para poder pelarlas con facilidad. Una vez peladas, se machacan en un mortero y se añaden al sofrito.

Se agrega, parte del agua de la cocción de las castañas, unos 3 dl., y el caldo de verduras. se deja cocer, a fuego lento, media hora, más o menos.

Una vez haya cocido, se ponen las rebanadas de pan, cubriendo el fondo, en cazuelas individuales de barro, y se vierte por encima la sopa de castañas.

Se sirve muy caliente. Se puede añadir un huevo cascado a esta sopa.