



Sección Gastronómica

Tarta de castañas de la Tía Adelina

Ingredientes:

Para la base:

- Galletas 150 gr.
- Mantequilla 50 gr.
- Brandy 1 chorrito

Para el relleno:

- Castañas 300 gr.
- Requesón 300 gr.
- Azúcar 125 gr.
- Huevos 4 ud.
- Nata líquida 2 dl.
- Leche 2 dl.

Elaboración:

Para la base, triturar las galletas, con la mantequilla y el brandy. Colocar en la base de un molde de tarta desmontable y hornear, a 175°, en un horno precalentado, para que se endurezca, diez minutos.

Por otro lado, poner a calentar agua en una olla, cuando rompa a hervir, introducir las castañas, a las que habremos hecho unas incisiones en la cáscara. Dejar cocer a fuego vivo. A los cinco minutos, escurrir y pasar por agua fría, para poder pelarlas bien. Una vez peladas, triturarlas con el resto de ingredientes del relleno; tiene que quedar fino.

Poner en el molde y hornear treinta minutos, a 175°.

Dejar enfriar y desmoldar.

Se puede acompañar con un chocolate espeso de base.

MARTA: puedes utilizar como consejo para otro día, el truco para pelar bien las castañas.

