

Crema de castañas



Ingredientes:

1/2 kg de castañas
1/2 pollo
1 rama de apio
1 cebolla mediana
1 clavo
100 grs. de manteca de cerdo
1 dl de crema de leche
sal

Preparación:

Quita la cáscara a las castañas y hiérvelas durante 20 minutos.

En una olla aparte, haz un caldo con el pollo, la rama de apio, la cebolla y el clavo.

Déjalo hervir durante una hora y tritura la carne del pollo con las castañas. Riégalo con el caldo y la manteca de cerdo. Llévalo a ebullición y antes de apagar el fuego añádele la crema de leche.

Ya está lista la crema de castañas.