Puré de Castañas

Ingredientes

Castañas: 1 Kilo
Mantequilla: 175 grs
Leche: 1 Litro
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la costra de las castañas con un cuchillo haciendo dos incisiones.
- Cocinar en agua hirviendo durante 10 minutos y pelarlas.
- Seguidamente cocinar las castañas en la leche ligeramente salada.
- Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocinar durante 45 minutos.
- Cuando las castañas estén hechas, pasarlas por un pisa puré (también se puede aplastar con un tenedor) y añadir un poco de leche.
- Volver a calentar y una vez apagado el fuego añadir la *mantequilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pure-de-castanas