

I Taller de Cocina con Castañas

El pasado año se organizó el I Taller de Cocina con Castañas dentro de las actividades de la Feria de la Castaña. El escenario fueron los antiguos colegios de la calle poniente, primero Vicente Maya, del bar-restaurante Las Tinajas de Cabeza la Vaca, y a continuación Carmen Sánchez, cocinera y autora del blog <http://lascomidasdecarmen.blogspot.com/>, nos deleitaron con sus creaciones.

Vicente nos elaboró un lomo ibérico relleno de castañas con una deliciosa salsa con un toque de membrillo. Los postres corrieron a cargo de Carmen, que preparó una tarta de soletillas y castañas que los asistentes hicimos desaparecer rápido. Para no quedarse corta, Carmen traía además otro postre elaborado desde casa, una tarta de chocolate y castaña que acabó de rematar el apetito.



Organiza



**Ayuntamiento de
Cabeza la Vaca**

Síguenos en nuestro blog:
<https://feriacabezalavaca.wordpress.com/>

o en nuestro facebook
[facebook.com/feriacabezalavaca](https://www.facebook.com/feriacabezalavaca)

feriacastanea@gmail.com
casadelacultura@cabezalavaca.es
Tif: 924 583002

Colaboran

II Taller de Cocina

VII Feria de la Castaña Cabeza la Vaca

**Miércoles
31 de octubre
2012**

Comarca de Tentudía - Badajoz

Un taller de cocina
en directo
donde podrás
aprender
y disfrutar
de recetas
con castañas



Dibujo: Mari Carmen Caballero
Ganadora concurso de carteles Feria de la Castaña

Colaboran:

Josefa Sánchez (Restaurante El Faro) y Rufina Macías (Bar Alejo)

Recetario II Taller de Cocina Feria de la Castaña

Patatas rellenas y gratinadas con castañas.

Cocina: Josefa Sánchez

Ingredientes:

- Patatas
- Castañas.
- Bacon
- Cebolla
- Ajo
- Perejil
- Pimienta negra
- Sal
- Aceite
- Nata

ELABORACION:

Se lavan las patatas, se asan y se vacían. En una sartén se echa el aceite y la cebolla y se sofríen. A continuación se le añade en la sartén el ajo, la castaña molida, el bacon, el perejil, la sal, la carne de la patata y la nata.

Cuando esta el relleno se pone dentro de la piel de la patata asada, se le echan castañas, la mantequilla y se gratinan en el horno.



Tarta de castañas. Cocina Rufina Macías

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 3 huevos
- 50 gr. De azúcar
- 50 gr. de harina
- 3 yemas de huevo

Para el relleno:

- 500 ml. De leche
- 150 gr. De crema de castañas
- 1 chupito de whisky
- 50 gr. De maicena

ELABORACIÓN:

Primero se prepara el bizcocho. Se separan las claras de las yemas, se montan las claras a punto de nieve. Cuando estén duras se le añade el azúcar, las yemas y la harina y se mezcla todo. Se unta un molde de mantequilla y se echa la mezcla anterior. Se mete en el horno precalentado a 180º durante 10 ó 12 minutos.

Hacemos tres planchas iguales.

Para el relleno hacemos la crema pastelera de la siguiente manera: en un cazo se pone la leche, (apartando medio vaso) y la crema de castañas para que se vaya diluyendo. En un bol se ponen las tres yemas, el medio vaso de leche y la maicena, se remueve bien y se añade al cazo.

Se sigue moviendo para que no se pegue.

Se tapa con un film transparente para que no se ponga dura la capa de arriba.

Para emplatar: se pone una base de bizcocho, se unta con un poco de licor y a continuación se pone la crema pastelera. Y se hace lo mismo con las otras dos planchas de bizcocho. Se adorna al gusto.

Adorno con chocolate: se pone a hervir medio vaso de nata y en un bol tenemos el chocolate troceado, cuando empiece a hervir la nata se añade el chocolate y fuera del fuego se remueve hasta que se deshaga. Se le echa a la tarta por encima.

