



Recetas de Castañas

ARROZ CON LECHE Y CASTAÑAS ASADAS EN ALMIBAR

Ingredientes para 4 personas

1 bote de 425 grs. de CASTAÑAS ASADAS EN ALMIBAR Lou-Terra
100 grs. de arroz
1 litro de leche
100 grs. de azúcar
1 cáscara de limón
1 rama de canela y canela en polvo

Preparación

En un recipiente ponemos la leche al fuego con la canela en rama y la monda de limón. Cuando empiece a hervir le echamos el arroz removiendo con frecuencia para que no se agarre, y cuando esté casi cocido se le añade el azúcar y el almíbar escurrido.

Se deja 5 minutos y se aparta del fuego y se retira el limón.

Se sirve en cuencos de loza ó cristal, añadiendo las castañas en la superficie y espolvoreando con canela en polvo.

CASTAÑAS ASADAS A LA CREMA

Ingredientes para 4 personas

2 botes de 425 grs. de CASTAÑAS ASADAS EN ALMIBAR Lou-Terra
1 cucharada sopera de Ron
1 cucharada sopera de Brandy
60 grs. de mantequilla

Preparación

En una cubeta de batidora, se introducen las castañas con su almíbar y se les añade la mantequilla, el ron y el brandy. Se bate bien y se lleva a un molde. Se sirve bien frío.

CASTAÑAS ASADAS A LA LLAMA

Ingredientes para 4 personas

2 botes de 425 grs. de CASTAÑAS ASADAS EN ALMIBAR Lou-Terra

60 grs. de mantequilla
Azúcar
Ron negro

Preparación

Disponer las castañas en una fuente bien extendidas.
Añadir la mantequilla calentándola ligeramente a baño maría para darle fluidez.
Espolvorear la superficie ligeramente con azúcar.
Añadir el ron caliente y aplicarle la llama.
Servir en caliente