

A cozinha de Hugo Bernardo

Sopa de Castanha

INGREDIENTES

- 500 g de castanhas
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 l de caldo de legumes
- 200 ml de natas (opcional)
- Sal e pimenta a gosto
- Salsa picada para guarnição

PREPARAR AS CASTANHAS

Comece por fazer um pequeno corte em cada castanha, para evitar que rebentem ao cozinhar. Ferva as castanhas em água com

sal durante cerca de 15 minutos. Escorra e deixe arrefecer um pouco antes de retirar a casca e a pele interna.

PARA A SOPA

Numa panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até ficarem dourados. Adicione as castanhas descascadas e misture bem.

Despeje o caldo de legumes e deixe cozinhar em fogo médio por cerca de 20-25 minutos, até as castanhas estarem bem macias.

BATER E FINALIZAR

Use um liquidificador ou uma varinha mágica para triturar a sopa, até obter uma textura cremosa. Se preferir uma sopa mais rica, adicione as natas e misture bem. Tempere com sal e pimenta a gosto.

SERVIR

Sirva quente, decorada com salsa picada e broa torrada.



Leite-creme de Castanha

INGREDIENTES

- 500 g de castanhas
- 500 ml de leite
- 200 ml de natas
- 150 g de açúcar
- 6 gemas de ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pau de canela
- Casca de 1 limão
- Açúcar para caramelizar

PREPARAR AS CASTANHAS

Comece por fazer um pequeno corte em cada castanha e ferva-as em água com sal durante cerca de 15 minutos.

Retire a casca e a pele interna das castanhas depois de arrefecerem um pouco.

PARA O LEITE-CREME

Coloque as castanhas descascadas no liquidificador com metade do leite, e bata até obter um puré. Numa panela, aqueça o restante do leite com o pau de canela e a casca de limão. Deixe ferver e depois retire do fogo.

Noutra tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.

Adicione o puré de castanhas à mistura de gemas e açúcar, mexendo bem.

Retire o pau de canela e a casca de limão do leite aquecido e acrescente aos poucos à mistura de castanhas e gemas, mexendo constantemente.

COZINHAR O LEITE-CREME

Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Não deixe ferver.

Quando a mistura tiver uma consistência cremosa, retire do fogo e adicione a essência de baunilha.

MONTAR E CAMELIZAR

Coloque o leite-creme em tigelas individuais ou numa travessa grande.

Deixe arrefecer completamente e depois leve ao frigorífico por pelo menos 2 horas.

Antes de servir, polvilhe açúcar por cima e caramelize com um maçarico até formar uma camada crocante.

DECORAÇÃO OPCIONAL

Folha de arroz crocante e groselhas.

Frite a folha de arroz em óleo bem quente por uns segundos, e reserve para escorrer o óleo.

Depois de escorrida polvilhe com açúcar em pó e colocar por cima do leite-creme juntamente com as groselhas.



ALENTEJO MARMÒRIS HOTEL & SPA.
Largo Gago Coutinho 11 7160,
7160-214 Vila Viçosa | Tel. 268 887 010
www.marmorishotels.com