

Galícia

Temps



1h 30'

Racions







10

Apta per a






Intants

Allèrgens

-  Cereals amb gluten
-  Ous
-  Làctics
-  Fruits secs

Alternatives

-  Sense làctics
-  Vegana
-  Sense gluten

Pastís de castanyes i ametlles

Ingredients

- 350 g de castanyes somalles
- 3 g d'alga kombu deshidratada (opcional).
- 400 g de llet sencera
- 150 g de farina d'ametlles
- 90 g de farina de blat blanca
- 8 g (1½ culleradetes) d'impulsor de rebosteria o bicarbonat de sodi
- 150 g de mantega pastissera
- 200 g de sucre
- 3 ous grans
- Unes gotes de suc de llimona
- Pessic sal
- Sucre glaç per a empolverar (opcional)
- Aigua filtrada
- Per a les castanyes caramel·litzades (opcional): 50 g de castanyes pelades cuites, 100 ml d'aigua, 30 g de sucre integral.

El consum de castanyes rostides és tradicional de la tardor i principis d'hivern.

Elaboració

1. Per a les castanyes: rentar i posar en remull amb aigua filtrada durant 48 hores. Esbandir i coure en una olla de pressió amb un trosset d'alga kombu i amb el doble del volum d'aigua durant uns 40 minuts a foc lent.
2. Retirar l'olla de pressió del foc i esperar que s'acabin de coure amb la calor residual de 10 a 15 minuts més. Escórrer les castanyes, guardant el líquid de cocció per a un brou. Retirar el kombu i aprofitar-ho per a altres preparats.
3. Triturar les castanyes cuites amb la llet calenta fins a obtenir una crema (si cal es pot afegir una mica més de llet). Deixar-ho refredar tapat.
4. Preescalfar el forn a 180° i barrejar amb un batedor de varetes la farina d'ametlles amb la farina, el llevat i 150 g de sucre.
5. Separar les clares dels ous i reservar-ho. Afegir els rovells i la mantega als sòlids juntament amb la crema de castanyes i homogeneïtzar-ho.
6. Muntar les clares a punt de neu suau amb unes gotes de suc de llimona, afegir-hi els 50 g de sucre que quedin quan ja estigui ben escumat.
7. Afegir el muntat a la barreja anterior amb moviments suaus i evolvents durant dues o tres vegades.
8. Preparar un motlle rodó de 25 cm, millor desmuntable, greixat o amb paper d'enfornar. Abocar la barreja i allisar la superfície.
9. Enfornar els primers 15 minuts a 180° i després baixar la temperatura a 170° per coure el pastís uns altres 45-50 minuts, fins que en punxar amb una broqueta al centre del pastís, aquesta surt neta, senyal que està cuit.

Elaboración

10. Treure el motlle del forn, deixar reposar 10 minuts, desemmotllar amb cura i deixar refredar damunt d'una reixeta.
11. Quan el pastís estigui fred, empolvorar amb el sucre glaç (opcional) i col·locar unes castanyes caramel·litzades per decorar el pastís. Per caramel·litzar les castanyes només cal col·locar-les, ja cuites, en un cassó amb aigua i sucre integral. Cuinar-ho a foc mitjà. Remenant, de tant en tant, fins que s'evapora tota l'aigua i les castanyes quedin brillants i caramel·litzades pel sucre.

La versió original d'aquestes postres és el pastís de San Martiño o San Martín, típic de la ciutat gallega d'Orense. Se sol preparar per celebrar les festes de Sant Martí, el patró de la ciutat, l'11 de novembre

Alternatives

Per a una versió sense gluten i sense productes d'origen animal com la llet, els ous i la mantega, se substitueix:

- La farina de blat per farina de fajol
- La llet per beguda vegetal d'ametlles
- Els ous per 3 cullerades soperes de llavors de lli molt barrejat amb ½ tassa d'aigua
- La mantega per 100 ml d'oli d'oliva verge extra

Elaboració

1. Preescalfar el forn a 175° per dalt i baix amb el ventilador. Triturar les castanyes, ja cuites, amb els ingredients humits: beguda vegetal d'ametlles calenta, oli d'oliva, les llavors de lli remullades i unes gotes de suc de llimona.
2. Barrejar en un bol gran els ingredients secs: Farina d'ametlles, farina de fajol, pessic de sal i l'impulsor o el bicarbonat.
3. Integrar-ho remenant bé la barreja dels ingredients secs amb la crema de castanyes.
4. Col·locar la massa en un motlle de pastís greixat o folrat amb paper d'enfornar i enfornar-ho al mig del forn, entre 40 i 50 minuts, fins que en punxar amb una broqueta al centre, aquesta surti neta, senyal que està cuit.
5. Treure el motlle del forn, deixar reposar 10 minuts, desemmotllar amb cura i deixar-ho refredar en una reixeta.
6. Quan el pastís estigui fred, escampar-hi el sucre glaç (opcional) i col·locar unes castanyes caramel·litzades per decorar el pastís. Per caramel·litzar les castanyes només cal col·locar-les, ja cuites, en un cassó amb aigua i sucre integral. Cuinar a foc mitjà. Remenant, de tant en tant, fins que s'evapori tota l'aigua i les castanyes quedin brillants i caramel·litzades pel sucre.

El Magosto és molt popular encara avui dia a Galícia i fa referència a les fogueres d'antany on es rostien les castanyes i els camperots s'ajuntaven al seu voltant per brindar per les collites amb vi nou o /i orujo