

Galicia

Tiempo



1h 30'

Raciones



10

Apta para



Infantil

Alérgenos



Cereales con gluten



Huevos



Lácteos



Frutos secos

Alternativas



Sin lácteos



Vegana



Sin gluten



Tarta de castañas y almendras

Ingredientes

350 g de castañas pilongas

3 g de alga kombu deshidratada (opcional)

400 g de leche entera

150 g de harina de almendras

90 g de harina de trigo blanca

8 g (1½ cdtas.) de impulsor de repostería o bicarbonato de sodio

150 g de mantequilla en pomada

200 g de azúcar

3 huevos grandes

Unas gotas de zumo de limón

Pizca de sal

Azúcar glas para espolvorear (opcional)

Agua filtrada

Para las Castañas caramelizadas (opcional): 50 g de castañas

peladas cocidas, 100 ml de agua, 30 g de azúcar integral

El consumo de castañas asadas es tradicional en otoño y principios de invierno.

Elaboración

1. Para las castañas: lavar y poner en remojo con agua filtrada durante 48h. Enjuagar y cocer en olla a presión con un trocito de alga kombu con el doble de su volumen de agua durante unos 40 minutos a fuego suave.
2. Retirar la olla a presión del fuego y esperar a que se acaben de cocinar con el calor residual durante otros 10 a 15 minutos. Escurrir las castañas, guardando el líquido de cocción para un caldo. Retirar la kombu y aprovechar para otras preparaciones.
3. Triturar las castañas cocidas con la leche caliente hasta obtener una crema (si es necesario puede añadir un poco más de leche). Dejar enfriar tapada.
4. Precalentar el horno a 180º y mezclar con varillas la harina de almendras con la harina, el impulsor y 150 g de azúcar.
5. Separar las claras de los huevos y reservar. Agregar las yemas y la mantequilla a los sólidos junto con la crema de castañas y homogeneizar.
6. Montar las claras a punto de nieve suave con unas gotas de zumo de limón, agregando los 50 g de azúcar restantes cuando ya estén bien espumadas.
7. Agregar el montado a la mezcla anterior con movimientos suaves y envolventes en 2 o 3 tandas.
8. Preparar un molde redondo de 25 cm, mejor desmontable, engrasado o con papel de hornear. Verter la mezcla y alisar la superficie.
9. Hornear los primeros 15 minutos a 180º y luego bajar la temperatura a 170º para cocer la tarta otros 45-50 minutos, hasta que al pinchar con una brocheta en el centro esta salga limpia, señal de que está cocida.

Elaboración

10. Sacar el molde del horno, dejar reposar 10 minutos, desmoldar con cuidado y dejar enfriar en una rejilla.
11. Cuando la tarta esté fría, espolvorear con el azúcar glas (opcional) y colocar unas castañas caramelizadas para decorar la tarta. Para caramelizar las castañas solo hay que colocar las castañas ya cocidas en un cazo con agua y azúcar integral. Cocinar a fuego medio removiendo de vez en cuando hasta que se evapore toda agua y las castañas queden brillantes caramelizadas por el azúcar.

La versión original de este postre es la tarta de San Martiño o San Martín, típica de la ciudad gallega de Orense. Se suele preparar para celebrar las fiestas de San Martín, el patrón de la ciudad, el 11 de noviembre

Alternativas

Para una versión sin gluten y sin productos de origen animal como la leche, los huevos y la mantequilla, se sustituye:

- La harina de trigo por harina de trigo sarraceno
- La leche por la bebida vegetal de almendras
- Los huevos por 3 cucharadas soperas de semillas de lino molido mezclado en ½ taza de agua
- La mantequilla por 100 ml de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Precalentar el horno a 175º por arriba y abajo y con el ventilador. Triturar las castañas ya cocidas con los ingredientes húmedos: bebida vegetal de almendras caliente, aceite de oliva, las semillas de lino remojadas y unas gotas de zumo de limón.
2. Mezclar en un bol grande los ingredientes secos: Harina de almendras, harina de trigo sarraceno, pizca de sal y el impulsor o el bicarbonato.
3. Integrar envolviendo bien la mezcla de los ingredientes secos con la crema de castañas.
4. Colocar la masa en un molde de tarta engrasado o forrado con papel de hornear y hornear al medio del horno durante 40 a 50 minutos, hasta que al pinchar con una brocheta en el centro ésta salga limpia, señal de que está cocida.
5. Sacar el molde del horno, dejar reposar 10 minutos, desmoldar con cuidado y dejar enfriar en una rejilla.
6. Cuando la tarta esté fría, espolvorear con el azúcar glas (opcional) y colocar unas castañas caramelizadas para decorar la tarta. Para caramelizar las castañas solo hay que colocar las castañas ya cocidas en un cazo con agua y azúcar integral. Cocinar a fuego medio removiendo de vez en cuando hasta que se evapore toda agua y las castañas queden brillantes caramelizadas por el azúcar.

El Magosto es muy popular aún hoy en día en Galicia y hace referencia a las hogueras de antaño donde se asaban las castañas y los campesinos se juntaban a su alrededor para brindar por las cosechas con vino nuevo o /y orujo