

Receta de Castañas Glaseadas

09 Nov 2022



Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en otoño y es temporada de **castañas**, os dejo la receta de cómo hacerlas **glaseadas**, seguro que cuando las probéis os van a encantar, no es una receta rápida pero el final merecerá la pena, espero que os guste.

Ingredientes

- Castañas grandes (un kg)
- Agua (1 litro y medio)
- Azúcar (1kg y medio)
- Esencia de vainilla (una cucharada)

Modo de Preparación

1. Pelar las castañas, haciendo un corte en la cáscara y con cuidado de no dañar el fruto
2. Ponerlas en una olla con agua hirviendo y sal, que queden cubiertas por completo, dejar hervir unos cinco minutos
3. Pasado el tiempo, escurrirlas en abundante agua fría, para cortar la cocción rápidamente, pelarlas y colocarlas en un recipiente con agua fría
4. Poner las castañas en una olla o cacerola con agua fría y dejar hervir unos 30 minutos a fuego suave sin que lleguen a hervir completamente, una temperatura ideal sería 85°
5. En una cacerola preparar el almíbar con el agua, el azúcar y la vainilla, dejar hervir unos cinco o seis minutos
6. Cuando estén cocidas las castañas sacarlas y meterlas en una malla o cestillo para añadirlas al almíbar
7. Dejar hervir a fuego suave las castañas en el almíbar durante 10 minutos , después retirar del fuego y dejar reposando en la olla al menos 24 horas
8. Pasado el tiempo ya podéis degustarlas y....buen provecho!!!