



## **OTOÑO, LAS CASTAÑAS EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN**

Siguiendo con la tendencia de maridar aquellos productos que ahora mismo están en plena temporada, queremos hacer un merecido homenaje a uno de los frutos típicos del otoño seleccionando una serie de platos elaborados con castañas como ingrediente principal haciendo un menú completo a base de este.

La castaña, fruto del castaño y propio de climas templados, las encontramos desde principios del otoño hasta finales del invierno. De gran uso en la gastronomía española, desde asadas, hasta en puré, cremas y crudas

### **El menú**

#### **Sopa de Puerros, Manzana asada y Castañas con Blanco Azpilicueta 2013**

Para comenzar cogeremos un clásico de las cremas y sopas más frescas como la Vichysoise y le daremos un toque otoñal cambiando la patata por manzana, ligeramente asada y castañas previamente cocidas, aportando a este plato tibio una textura melosa y sabores ácidos. Lograremos una singular sintonía con el dulzor de la manzana medio caramelizada y las castañas.

Este vino blanco criado en barricas de roble durante tres meses, le aporta a nuestro primer plato un toque a madera en su primera entrada en boca que hace que combine a la perfección con los recuerdos asados y tostados que nos aporta la sopa.

#### **Pato al horno relleno de castañas con Cerveza Uruguaya, Patricia Dunkel.**

Continuar con una carne ligeramente grasa contribuirá a cambiar los sabores anteriores y amortiguar los futuros. Este plato a la par de sencillo nos va a ayudar a elevar las virtudes de las castañas a la máxima potencia, gracias a su paso por el horno durante algo menos de una hora, acompañadas de brandy y cebolletas frescas que luego aprovecharemos junto a los jugos del pato para tritararlo y hacer una salsa especial para nuestro plato principal.

Por esto, nos atreveremos a combinarlo con una cerveza de trigo tostado de origen Uruguayo, ligera a la par de equilibradamente amarga y producida a partir de agua mineral natural con una selección de trigos tostados, aportando los toques amargos ideales para cambiar la salsa que acompaña a nuestro pato gracias a su perfecta cantidad de alcohol.



### **Crema de Yogurt de limón y Castañas en Almíbar con Mistela RiuRau**

Receta sencilla donde las haya: yogurt de limón, leche condensada y las mejores castañas en almíbar denso que se pueden encontrar, por lo menos en mi humilde opinión...las de Prada a Tope. Este dulce no es solo mi postre fetiche dentro de mi despensa, sino que sus matices cítricos mezclados con el dulzor del almíbar claramente macerado en la esencia de las castañas lo hacen el amigo perfecto de esta mistela de bodegas Xaló, con una nariz floral, cítrica y amielada que responde perfectamente en boca a las expectativas que se esperan para este postre.

No dudes en visitar [www.catacatae.com](http://www.catacatae.com) y ver las nuevas propuestas en catas para grupos y amigos para estas próximas fechas navideñas