

# Brou de castanyes

## Ingredients:

*per 8 tasses*

25 g d'oli d'oliva verge extra

25 g de porro picat molt fi

1 g d'all picat molt fi

200 g de castanyes precuïtes, tallades a quarts

25 g de ceba presofregida i daurada

20 g de vi Porto

1.500 g de aigua mineral

15 g de sal

Una mica de pebre blanc

## Procediment:

1. En una olla amb l'oli mesurat, sofregir el porro fins que quedi lleugerament daurat, afegir l'all i continueu el sofregit fins que quedi en un conjunt una mica daurat.
2. Incorporeu les castanyes, la sal i el pebre i sofregiu durant 15 segons.
3. Afegiu la ceba presofregida i el vi de Porto, i coeu-ho durant només 15 segons.
4. Incorporeu l'aigua calenta, que comenci a bullir i deixeu-ho coure durant 3 minuts.
5. Tritureu-ho molt fi, coleu-ho en un colador ben fi i reserveu-ho per servi-ho ben calent.