

Caldo de castañas de Carne Ruscalleda

(para 8 tazas)

25 g de aceite de oliva virgen extra

25 g de puerro picado muy fino

1 g de ajo picado muy fino

200 g de castañas precocidas, cortadas a cuartos

25 g de cebolla presofrita y dorada

20 g de vino Porto

1.500 g de agua mineral

15 g de sal

Un poco de pimienta blanca

- 1.- En una olla con el aceite medido, sofreír el puerro hasta que quede ligeramente dorado, añadid el ajo, y continuad el sofrito hasta que quede en conjunto un poco dorado.
- 2.- Incorporad las castañas, sal y pimienta y sofreír durante 15 segundos
- 3.- Añadid la cebolla presofrita y el vino de Porto, cocedlo todo sólo 15 segundos.
- 4.- Incorporad el agua caliente, que empiece a hervir y dejadlo cocer durante sólo 3 minutos.
- 5.- Triturad muy fino, colad en un colador bien fino y reservad para servirlo bien caliente.