Castañas calientes

Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	1 H
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Con la combinación de vapor y aire caliente, se consiguen castañas calientes como las del puesto del mercado: tiernas por fuera y suaves como la mantequilla por dentro. Remojar, cortar en rodajas, cocer al vapor y asar para disfrutar de lo último en otoño e invierno.

Remojo

500 g Castañas (Marroni)

Remojo

Cortar las castañas longitudinalmente con un cuchillo afilado por el lado "bulboso", teniendo cuidado de no cortar la carne de las castañas, colocarlas en un cuenco, cubrirlas con agua y dejarlas en remojo durante 1 hora aproximadamente.

Cocer

Precalentar la cámara de cocción a 200 °C con aire caliente con inyección de vapor. Colocar las castañas, con el corte hacia arriba, en una bandeja de acero inoxidable perforada, introducir en la cámara de cocción precalentada y cocer durante unos 30 minutos hasta que estén blandas. Retirar las castañas y servir calientes.

Aire caliente con inyección de vapor (200 °C)

Introducir los alimentos

Aire caliente con inyección de vapor 200 °C durante 30 Min.

Accesorios

Bandeja de acero inoxidable perforada