

Castañas en Almíbar

Castañas en almíbar un postre de navidad que se puede comer todo el año.

La introducción del cultivo del castaño en Galicia parece estar relacionada con la llegada de las legiones romanas, allá por el siglo I d.C., época en la que Augusto era emperador de Roma. Las legiones trajeron consigo una serie de variedades de fruto mucho más productivas que las que existían en el país, sirviendo de punto de partida para una expansión del castaño.

Galicia puede presumir de una castaña de una calidad extraordinaria, llegado el mes de octubre el suelo de muchos de nuestros bosque se cubren de este preciado fruto.

Ingredientes

- 60 [castañas cocidas](#) (1kg aproximadamente)
- 400gr de Azúcar
- 1lt de Agua
- 1 Rodaja de limón

Elaboración castañas en almíbar

En un cazo ponemos el azúcar y el agua, calentamos y removemos disolviendo el azúcar, cuando empiece a hervir ponemos las [castañas cocidas](#) y el trozo de limón.

Bajamos el fuego sin que deje de hervir y lo mantenemos así unos 15-20 minutos hasta que el almíbar este ligeramente espeso.

Apagamos el fuego y dejamos enfriar.

Ya tendremos nuestras castaña en almíbar.

Podemos tomarlas de postre o también ponerlas en botes que

pondremos al baño maría para que se conserven mucho mas tiempo.

Suele ser en muchos sitios un postre navideño, supongo que se asocia con la navidad pues es un fruto que madura entre octubre y noviembre.

La castaña también esta presente en multitud de recetas de caza pues coincide también con su época de recolección.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.