



»Sopa de castañas »

Soupe de châtaignes, recette de la Mairie de Pedro Muñoz

Ingrédients

- Châtaignes séchées,
- Un bâton de cannelle,
- Du sucre,
- Un petit verre d'eau de vie,
- De l'eau

Préparation

- Faire tremper dans l'eau les châtaignes la veille de la préparation,
 - Faire cuire à feu doux les châtaignes dans une casserole d'eau, avec de la cannelle et du sucre, cuisson 2 heures,
 - Passer au mixeur si besoin,
 - Ajouter l'eau de vie au potage, mélanger, puis laisser refroidir.
-
- La soupe aux châtaignes était un dessert très populaire, dans la Mancha, lors de la nuit du réveillon du 31 décembre.

