

“

”

Ingredientes
para 4 personas:

Pega tu foto o haz tu dibujo

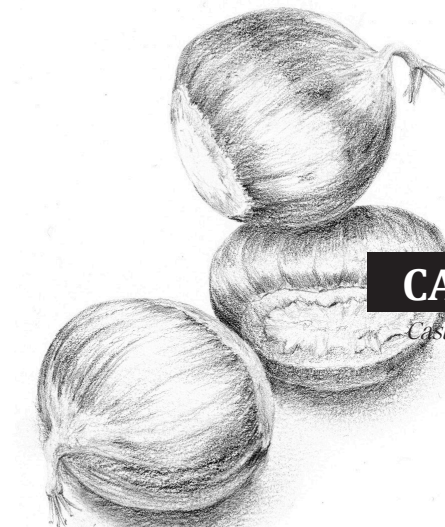


Describe tu receta paso a paso:



Mi recetario

Variedades locales de La Alpujarra



CASTAÑA

Castanea sativa Mill
(Fagaceae)



Conoce más en:

Castaña

Hace mucho tiempo, cuando llegaron los grandes fríos, los árboles de hoja ancha y caduca que vivían en los bosques europeos tuvieron que emigrar al sur, hacia latitudes más cálidas. Entre ellos estaba el castaño, especie longeva de porte majestuoso que se refugió en la región de la Transcaucasia, en la península itálica... y, según parece, en la ibérica también.

Los castañeros andaluces son los más meridionales que hallamos en España, y crecen en zonas montañosas como la Sierra de Huelva, la Serranía de Ronda o Sierra Nevada. Existen distintas variedades de castaña, que se distinguen entre sí por el calibre, la época de fructificación, la facilidad de pelado o el dulzor. En Andalucía se cultivan varias (entre ellas la Comisaria, la Helechal, la Pilonga o la Tardía), fundamentalmente en las provincias de Huelva y Málaga.

Sin embargo, estos frutos no siempre fueron tan apreciados como ahora: en tiempos romanos, de hecho, se consideraban comida rústica, propia de pueblos poco civilizados y sobre todo apta para alimentar al ganado. En los tratados de agrónomos andalusíes, las castañas aparecen mencionadas, ya sean frescas o secas, como alimento sano (si se tienen previamente mucho tiempo en agua) que se consume con miel o con azúcar.

En la cocina tradicional de La Alpujarra las castañas figuran en varios platos ligados a festividades como las Navidades o la Semana Santa, pero es en el día de Todos los Santos cuando se convierten en las protagonistas de las maraucas, o fiestas de la castaña, que son especialmente sentidas en el municipio de Alpujarra de la Sierra. Por desgracia, los castaños centenarios del lugar están pasando por momentos difíciles debido al cambio climático, las plagas que aquejan a estos árboles, y el abandono de su cuidado. Con todo, no es demasiado tarde para volver a mimarlos y a apreciarlos como se merecen.

TEMPORADA

Las castañas se recogen en otoño, entre octubre y noviembre, pero si se secan pueden consumirse también en otros momentos del año.

¿SABÍAS QUE...?

El castaño proporciona materiales que pueden emplearse como tintes: las cáscaras de las castañas, así como sus erizos, son una fuente de taninos que proporcionan a la ropa bellas tonalidades marrones.



Crema de castañas de Bérchules

¿Qué necesitas?

- 1 kg de castañas de las sierras de los Bérchules o Mecina Bombarón
- 10 cucharadas soperas de azúcar
- 1 l de leche entera
- 2 vasos grandes de agua mineral
- 8 castañas confitadas
- 1 rama de canela
- cucharadita de matalahúva
- 2 clavillos de olor
- Un pelliczo de azafrán

¿Cómo se hace?

Espicamos (cortamos un trocito a cada castaña antes de ponerla a tostar para que no exploten) y tostamos las castañas, en una tostaera al fuego, o en el horno.

Pelamos las castañas y las ponemos a cocer en una olla con la leche, el agua mineral y el azúcar. Envolvemos todas las especias en un trozo de lienzo, lo atamos con algodón y lo metemos en la olla para que aporten aroma y sabor a la crema.

Cuando las castañas estén bien cocidas, retiramos del fuego, sacamos el saquito con las especias y trituramos bien hasta conseguir una crema.

Si queda demasiado espesa, añadimos un poco de leche hasta obtener la textura deseada.

Rallamos o desmigamos las castañas confitadas. Servimos la crema de cas

tañas fría con un poco de esta ralladura, espolvoreada sobre la crema. Acompañamos con unas lenguas de gato o unas galletitas de miel o almendra.

Una copita de vino de Málaga o cualquier otro vino rancio o dulce irá bien para degustar este entrañable postre de las cenas navideñas y otras fiestas populares y familiares.

Potaje de castañas

¿Qué necesitas? (para 4 personas)

- 3 l de agua
- 2 kg de castañas
- 1 kg de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 cucharada de aceite
- Una pizca de matalahúva

¿Cómo se hace?

Pelamos las castañas y las cocemos en una olla con el aceite, la matalahúva y la canela. Cuando estén cocidas añadimos el azúcar y dejamos que hiervan un poco más; apagamos el fuego y, cuando esté frío, podemos usarlo para untar o como relleno.