

Sopa de castañas y nueces

Publicada por:

[imprimir](#)

- 25 '
- 47 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Los frutos secos son fuente de calcio, magnesio y fósforo y de vitaminas como la vitamina E. Ésta última se pierde durante el proceso de tostado.

Modo express

1. Haga un pequeño corte en la piel de las castañas.
2. Introduzca el agua, la sal y las castañas en la cubeta de la Chef Plus Induction y programe el menú Presión a 125º durante 37 minutos. Cuando finalice, deje entibiar y quite la cáscara y la piel fina que recubre las castañas.
3. Programe el menú A fuego lento a 98º durante 10 minutos y caliente la leche con el azúcar.

4. Con una batidora eléctrica, procese las castañas con la leche y el azúcar.
5. Agregue la mantequilla derretida y 150 gramos de queso, y mezcle hasta que quede una crema fina. Añada un poco más de leche, según la textura deseada.
6. Decore con el resto del queso por encima y espolvoree las nueces picadas.