

Entrante de queso y castañas doradas



Ingredientes:

250 gr de castañas peladas congeladas (o de marróns al natural); 2 hojas de laurel; 4 cucharadas de azúcar; 20 galletas “cracker” redondas; 30 gr de mantequilla; 3 “quesitos” o queso suave y blando; 25 gr de queso fuerte y curado; 1 frasco de anchoas; sal.

Preparación

Hervir durante 10 minutos las castañas en agua con hojas de laurel y sal (si se usa “Marrón al Natural” sólo poner al baño maría). Seleccionar las castañas más uniformes; en una sartén las doramos con mantequilla durante 1 minuto. Después, añadimos el azúcar y subimos la temperatura hasta caramelizarlas ligeramente. Las vertimos en una superficie plana para separarlas. Fundimos los “quesitos” con el queso fuerte, hasta obtener una crema con la que untaremos las galletas “Cracker”. Colocamos encima una punta de anchoa sobre el queso y al final ponemos las castañas.