

Sopa de castañas

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 4 personas

- 125 gr de patata
- 125 gr de cebolla
- 125 gr de calabaza
- 375 gr de castañas
- 1 litro de agua
- Aceite de oliva Virgen Extra

/ Preparación

Hacer un corte a las castañas y asar al grill durante 20 minutos.

Cubrir con film, dejar reposar 10 minutos y pelar.

Trocear la cebolla, las castañas, la patata y la calabaza.

Pochar la cebolla hasta que coja color.

Añadir las castañas, la patata y la calabaza troceadas y saltear.

Cubrir con 1 litro de agua y dejar cocer 90 minutos.

Una vez repose el guiso, le pasaremos el pisapatatas para darle textura.