

PURÉ de CASTANYES i CARBASSA _____ estil Forki

3 - 4 plats	6 - 8 plats	Ingredients
600 grs (uns 500 grs)	1200 grs (uns 1000 grs ja neta)	carbassa (pes amb la pell)
250 grs (uns 200 grs)	500 grs (uns 400 grs ja netes)	castanyes torrades de la castanyera (pes amb la clofa (1)
una punta	una punta	oli d'oliva
1	1	porro (o una ceba de Figueres)
1800 ml	3600 ml	aigua embotellada
una punta	una punta	sal
una punta	una punta	pebre negre
2	4	claus d'olor
aprox. 1/4	prox. 1/2	nou moscada
una miqueta	una miqueta	orenga
una miqueta	una miqueta	alfàbrega

(1) Podem comprar les castanyes crues i torrar-les al forn, però tindrem la feina de coure-les

Si les comprem crues haurem de fer els següents passos per torrar-les

- Preescalfar el forn a 180°C
- Fer un tall transversal amb el ganivet a cada castanya
- Mullar la safata del forn i posar-hi les castanyes
- Coure-les durant 30 minuts
- Deixar-les refredar

Per preparar el puré

- Treure la pell a les castanyes torrades i partir-les a trossos. Reservar
- Pelar-la la carbassa i tallar-la a daus no massa grans. Reservar
- Picar el porro
- En una cassola fonda hi posem una mica d'oli i ofeguem el porro a foc baix.
- Quan comenci a estar transparent i afegim les castanyes trossegades i ho deixem sofregir 2 minuts.
- Afegir-hi els daus de carbassa i sofregir-ho 5 minuts més.
- A continuació hi posem l'aigua i ho deixem bullir durant una hora.
- A la mitja hora salpebrem al gust.
- Quan falti un quart d'ora per finalitzar la cocció ratllem la nou moscada i piquem els claus d'olor a la mà de morter. Ho incorporem a l'olla.
- A mi m'agrada posar-hi també una miqueta d'orenga i d'alfàbrega.
- Finalitzada la cocció, abans de fer res retirarem un parell o tres cullerots de caldo i reservem el caldo colat en un pot per si el necessitem després per acabar de passar pel pymer a la pasta que ens pugui quedar al colador xinés
- Es deixa temperar el puré i hi passem el pymer dins de la mateixa olla.
- Després, per aconseguir una textura fina passarem el puré per un colador xinés amb l'ajuda de la mà de morter.
- Si al colador xinés ens quedarà un pòsit de pasta que costa de fer passar, traspasem aquest pòsit al pot del pymer junt amb caldo que hem reservat i tornem a passar el pymer aquesta resta.
- Un cop passat el pymer ho tornem al colador xinés i ho acabem de fer passar. Incorporem aquesta part a la resta del puré.