

Receta cedida por: Manuel Luís Martínez Diz  
email: [manumaroc@hotmail.com](mailto:manumaroc@hotmail.com)

## CREMA DE CASTAÑAS CON CHOCOLATE BORRACHO

Castañas 500 gr  
200 gr de nata  
4 claras de huevo  
4 cucharadas de azúcar  
250 gr de chocolate  
4 cucharadas de agua  
Medio vaso de leche  
2 cucharadas de coñac

Blanquear las castañas para pelarlas, después de peladas se cuecen con la leche y un poco de agua. Cuando estén cocidas se hace un puré.

Se monta la nata y las claras a punto de nieve mezcladas con azúcar, mezclamos todo con mucho cuidado para que no se baje. Se coloca en una fuente redonda o copas individuales y se mete en el frigorífico para que se endurezca.

Rallar el chocolate y ponerlo al baño maría con el coñac. Cuando esté licuado el chocolate se vierte sobre la crema de castañas.

Se puede adornar con nata montada.