



Mermelada de Castañas

Ingredientes:

- 1 kg. de castañas
- 700 gr. de azúcar
- 1 rama de Vainilla

Corta con un cuchillo la cascara de las castañas y hiérvelas durante algunos minutos en agua. Después pélalas y mételas de nuevo en una olla con agua a hervir durante 20 minutos a fuego bajo. A continuación mételas en una picadora y tritúralas. Prepara un jarabe disolviendo 700 gr. de azúcar en un vaso de agua o algo más y estará listo cuando desde la cuchara se formará un hilo de 4-5 cm. Ahora añade el jarabe de azúcar al puré de castañas y la rama de vainilla y cuece otros 30 minutos mezclando a menudo. Envasa la mermelada caliente retirando la vaina de vainilla.