

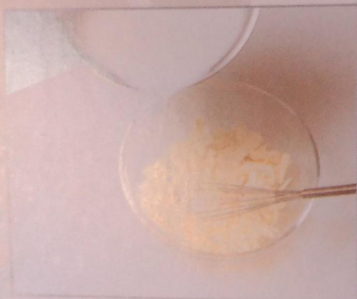
Castañas con anises, mousse de chocolate blanco y almíbar de hierbaluisa



Cociendo las castañas con anises



Disolviendo el chocolate blanco



Mezclando con la nata



Haciendo la infusión de hierbaluisa

Ingredientes para 4 personas

Para las castañas con anises

400 g de castañas, 2 piezas de anís estrellado, litro y medio de agua, 1 rama de canela, 50 g de mantequilla y 20 g de azúcar

Para la mousse de chocolate

400 g de nata montada, 200 g de chocolate blanco, 150 g de leche, 1 rama de vainilla, 2 g de gelatina alimentaria

Para el almíbar

1 dl de agua, 4 cucharadas de azúcar, unas hojas de hierbaluisa y unas cortezas de limón

Además

Canela en polvo y menta muy picada

Elaboración

Para las castañas con anises

Da un hervor a las castañas en agua hirviendo durante dos o tres minutos, sácalas y pélalas dejando el pellejo interior. Introduce de nuevo en agua hirviendo con el anís estrellado y la canela y tenlas cociendo entre 35 y 40 minutos, que estén blandas pero enteras. Sácalas y retírales el pellejo exterior. Pon en una sartén la mantequilla con el azúcar y saltéalas unos instantes, una vez que estén bien escurridas del agua.

Para la mousse de chocolate

Pon a hervir la leche con la vainilla. Añade el chocolate picado y derrítelo lentamente. Añade la gelatina; cuando se temple y esté el chocolate bien disuelto, añade la nata montada, que quede bien espumosa, y métela en el frigorífico durante al menos tres horas.

Para el almíbar

Pon a hervir en el agua la corteza de limón con el azúcar y reduce un poco, añade entonces la hierbaluisa muy picada, apaga el fuego y deja en infusión durante al menos media hora. Retira la corteza de limón y cuela el resto o deja los trocitos de hojas.

Final y presentación

Coloca sobre el plato las castañas salteadas, junto a ellas dispón unas quenefas o bolas del mousse de chocolate bien frío; junto a las castañas y sobre el plato dibuja una línea con el almíbar de hierbaluisa y espolvorea por encima de la mousse la canela molida y sobre el resto la menta muy picada.

SI NO ENCUENTRAS

Anís estrellado, puedes sustituirlo por los anises tradicionales

Vainilla, emplea en su lugar canela

Gelatina alimentaria, puedes prescindir de ella

Hierbaluisa, puedes usar menta o hierbabuena