

Será por recetas



Castañas asadas con microondas

Microondas

4 Personas

30 Minutos

Media

Enviada el 09/07/2012

Ingredientes

- Castañas
- sal gorda

Elaboración

Primero con un cuchillo cortar a lo ancho, de lado a lado de la castaña, todas ellas igual (solo por una de sus caras). Cortar la cáscara dura exterior y la piel interior y como hay que hacer algo de fuerza lo mejor es usar un cuchillo de sierra para cortarlo bien.

A continuación poner las castañas cortadas en un plato apto para microondas. Si tu microondas no pasa de 800 w deja las castañas 3 minutos. Cuando el microondas se llene de vapor es que están listas.

Sacar las castañas del microondas añadir un poco de sal gruesa si se quiere. Esperar a que se enfríe un poco las castañas lo justo para pelarlas sin quemarse.



Autor receta de Castañas asadas con microondas

Sweetest

Valoración 3/5

42 Recetas publicadas

Miembro desde 05/07/2012