## Potaje de castañas



## Ingredientes

## Para 4 personas

- 1/2 kg. de castañas
- matalahúva
- 2 barritas de canela
- 125 grs. de miel
- 100 grs. de azúcar
- · aceite de oliva

## preparación

Se ponen las castañas peladas en remojo durante toda la noche.

El agua del remojo se cuela a fin de retirar pelusillas y se reserva para posterior uso.

En el agua reservada se ponen a cocer las castañas junto con la canela, matalahúva, el azúcar y la miel.

Se cuece todo a fuego moderado por espacio de una hora y media, se añade una cucharada de aceite de oliva en función de la calidad de la castaña y si ésta fuera excesivamente áspera.

Se sirve frío o templado.

