

Εύκολος τρόπος για να καθαρίσεις τα κάστανα (ολοκλήρα και μισά)



Τα κάστανα και το καθάρισμά τους είναι μια δύσκολη διαδικασία για πολλούς. Αν θέλουμε να έχουμε γρήγορο και αποτελεσματικό καθάρισμα στα βρασμένα μας κάστανα πρέπει να ακολουθήσουμε τα εξής βήματα:

Αν θέλουμε ολόκληρα τα κάστανα:

1. Με ένα μαχαίρι -παπαγαλάκι- κάνουμε ένα σταυρό κάτω από κάθε κάστανο
2. Βράζουμε για 25-30 λεπτά σε αλατισμένο νερό
3. Βγάζουμε τα κάστανα από την κατσαρόλα και τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν
4. Έπειτα σιγά σιγά αφαιρούμε το κέλυφος με ένα μαχαιράκι

Στην περίπτωση που θέλουμε θριμματισμένο κάστανο (πιο γρήγορη επιλογή - ιδανικά για γέμιση):

1. Κόβουμε τα κάστανα στην μέση με ένα μαχαίρι
2. Τα βράζουμε σε αλατισμένο νερό για 10 λεπτά
3. Τα βγάζουμε από την κατσαρόλα και τα αφήνουμε λίγο να κρυώσουν
4. Ζουλάμε το κάστανο και το κάστανο θα βγει

Extra TIPS:

-Τα κάστανα πρέπει να είναι ακόμη ζεστά όταν τα ξεφλουδίζουμε. Αν κρυώσουν θα δυσκολευτείτε με την διαδικασία.

