Receitas Com Castanhas

uma selecção de

Alberto Mões

Vaqueiro

inspira-te

Pézinhos de Coentrada com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

10 pezinhos de porco
água
sal
300 g de castanhas
8 a 10 dentes de alho
50 g de Vaqueiro com Azeite
4 colheres de sopa de farinha (rasas)
2 dl de vinho branco
sal
pimenta
colorau
vinagre
coentros picados

Notas Pessoais

Preparação

Leve os **pezinhos** a cozer em bastante **água** temperada com **sal** até estarem macios. Escorra e corte em bocados. Ao mesmo tempo ponha a cozer as **castanhas** noutro tacho em água e sal.
Esborrache os **dentes de alho**, tire-lhes a pele e leve ao lume num tacho com a Vaqueiro com Azeite. Dissolva a **farinha** no **vinho** e deite sobre os alhos quando estes começarem a alourar. Tempere com **sal**, **pimenta**, uma pitada de **colorau** e **vinagre,** a gosto. Deixe engrossar um pouco e se achar necessário adicione um pouco de água. Introduza os pezinhos já cozidos e perfume generosamente com **coentros picados**. Deixe ferver alguns minutos, adicione as castanhas, cozidas e escorridas e deixe ferver mais um pouco, mexendo de vez em quando.

Porco no tacho com castanhas e rosmaninho

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4/6

Ingredientes para 4 a 6 pessoas

1 cebola
2 dentes de alho
50 g de *Vaqueiro*
± 700 g de perna de porco (2 poupinhas)
sal
pimenta
colorau
1 chouriço pequeno
2 pés de rosmaninho
600 g de castanhas congeladas
1,5 dl de vinho branco

Notas Pessoais

Preparação

Descasque a **cebola** e corte-a em meias luas. Esborrache os **dentes de alho** e tire-lhes a pele. Deite os alhos e a cebola num tacho e aloure-os na ***Vaqueiro*** quente.

Tempere a **carne** com **sal** e **pimenta** e esfregue-a com um pouco de **colorau**. Introduza a carne no tacho e aloure-a de todos os lados. Tire a pele ao **chouriço**, pique-o em pedaços e junte à carne. Adicione os **pés de rosmaninho** e as **castanhas congeladas**.

Regue com o **vinho branco**, tape e deixe cozinhar sobre lume muito brando, agitando o tacho de vez em quando até a carne estar macia. Se for necessário, borrife com um pouco de água.

Acompanhe com grelos ou espinafres salteados.

Tornedó de porco com recheio de ameixas e castanhas e espuma de ameixa

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
6

Ingredientes para 6 pessoas

800 g de lombo de porco limpo
sal
pimenta de moinho
óleo *Vaqueiro*
250 g de castanha congelada
150 g de salsichas frescas
240 g de ameixas secas descaroçadas
80 g de *Vaqueiro Alho*
2 dl de natas
1 dl de leite

Notas Pessoais

Preparação

Corte o **lombo de porco** em 6 troços e abra cada um ao meio como se fosse um livro.
Tempere a carne com **sal** e **pimenta**.

Aqueça **óleo *Vaqueiro*** numa frigideira, introduza as **castanhas** e deixe fritar até estarem douradas. Reserve cerca de metade da porção de castanhas e pique grosseiramente as restantes. Misture-as com a carne das **salsichas frescas** e adicione também cerca de 1/3 das **ameixas** finamente picadas.

Recheie os medalhões de carne com este preparado e ate em cruz com fio de cozinha.

Enfie as restantes castanhas em 8 pequenos espetos de madeira, alternando com cerca de metade das restantes ameixas.

Derreta a ***Vaqueiro Alho*** numa frigideira larga e aloure aí a carne de ambos os lados sobre lume forte. Reduza o calor, introduza os espetos de castanha e ameixa e deixe cozinhar até a carne estar tenra.

Ao mesmo tempo, noutro tacho, leve a ferver suavemente as **natas** e o **leite** com as restantes ameixas durante cerca de 5 minutos. Triture muito bem com a varinha mágica ou no copo liquidificador e deite o molho obtido num sifão para espumas. Junte a bomba de gás e agite muito bem o sifão.

Retire o fio dos tornedós e sirva-os, cortados ao meio, com os espetos de castanhas e ameixas e a espuma de ameixa ao lado em copos de *shot*.

Carne de Porco com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

3

Ingredientes para 3 pessoas

2 dl de vinho branco
Sal q.b.
3 colheres de sopa de Vaqueiro Ideal para Porco
600g de carne de porco
400g de castanhas congeladas

Notas Pessoais

Preparação

De vespera, prepare uma marinada para a carne com o vinho e o sal. No dia seguinte, derreta a Vaqueiro Ideal para Porco num tacho. Adicione a carne (reserve a marinada) e deixe alourar bem. Em seguida, adicione a marinada e deixe apurar bem, 15 minutos antes de terminar a cozedura da carne, adicione as castanhas.

Receita gentilmente cedida por : Marlene Brandão, do blog As minhas receitas.
(http://asminhasreceitas-lene.blogspot.pt)

Rojões de porco com amêijoas e castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de perna de porco cortada em cubos
50 g de **Vaqueiro Ideal para Porco**
sal
1 dlo de vinho branco
óleo Vaqueiro
500 g de castanhas congeladas
500 g de amêijoas vietnamita congeladas
coentros picados
limão

Notas Pessoais

Preparação

Tempere os cubos de carne de porco com **Vaqueiro ideal para porco** e uma pitada de sal.

Derreta a **Vaqueiro Ideal para Porco** num tacho, junte a carne e salteie sobre lume médio a forte, durante 2 a 3 minutos, mexendo sempre. Reduza o lume e regue com o vinho branco. Tape e deixe cozinhar até a carne estar tenra.

Entretanto aqueça **óleo Vaqueiro** numa fritadeira. Quando estiver quente frite as castanhas em porções até ficarem douradas. Escorra sobre papel absorvente.

Quando a carne estiver tenra, introduza as amêijoas, tape o tacho e aumente o lume. Deixe cozinhar agitando o tacho de vez em quando até as amêijoas abrirem.

Salpique generosamente com coentros picados, enfeite com gomos de limão e sirva com as castanhas fritas.

Lombinhos de porco com maçã e castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

800 g de lombinhos de porco
2 cebolas
2 maçãs vermelhas
5 colheres de sopa de **Vaqueiro líquida**
1 colher de sopa de açúcar masacavado
1 dl de vinagre de sidra
1 colher de sobremesa de molho inglês
1 dl de natas
400 g de castanhas congeladas
óleo Vaqueiro

Notas Pessoais

Preparação

Descasque as cebolas e corte-as em gomos finos.

Lave muito bem as maçãs, corte-as em quartos, tire-lhes os caroços e em seguida corte-as em fatias.

Aqueça metade da **Vaqueiro líquida** num tacho, junte as cebolas e deixe cozinhar até começarem a alourar. Adicione a maçã, salpique com o açúcar e cozinhe sobre lume médio a forte, mexendo de vez em quando até a maçã começar a caramelizar. Retire o preparado para outro recipiente e reserve.

No mesmo tacho, deite a restante **Vaqueiro** e quando estiver bem quente introduza os lombinhos de porco. Aloure-os de todos os lados sobre lume forte. Tempere-os com sal e pimenta moída na altura, reduza o lume e regue com o vinagre de sidra. Tape e deixe cozinhar suavemente entre 10 a 15 minutos, virando a carne de vez em quando. Regue com o molho inglês e as natas, adicione a mistura de cebola e maçã e deixe cozinhar destapado sobre lume moderado até a carne estar tenra.

Entretanto, frite as castanhas em **óleo Vaqueiro** bem quente (até 180º) até estarem douradas.

Escorra sobre papel absorvente e sirva a acompanhar a carne cortada em fatias.

Porco com Castanhas e Feijão Verde

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

700 g de carne de porco magra
1 colher de sopa de Tempera Fácil Assados
2 dl de azeite Suave
400 g de castanhas congeladas
óleo Vaqueiro
100 g de *bacon*
50 g de margarina Vaqueiro
300 g de feijão verde congelado
200 g de massa fresca (tipo tagliattelli)
sal
2 colheres de sopa de salsa picada

Notas Pessoais

Preparação

Corte a **carne de porco** em cubos e polvilhe com o **Tempera Fácil para Assados**. Frite a carne numa frigideira com o **azeite** quente até ficar douradinha. Frite as **castanhas** no **óleo Vaqueiro** quente e escorra sobre papel absorvente. Misture as castanhas com a carne e conserve quente.
Corte o ***bacon*** em cubinhos e leve ao lume com a **margarina Vaqueiro**. Junte o **feijão verde** e deixe saltear durante 5 minutos, reduza o calor, tape e deixe acabar de cozinhar sobre lume brando.
Coza a **massa** em água a ferver temperada com **sal** e um fio de óleo Vaqueiro.

Sugestão

Sirva a carne acompanhada com a massa e o feijão verde.

Costeletas de Porco com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

4 costeletas de porco
4 dentes de alho
1 laranja
alecrim
sal
pimenta
óleo Vaqueiro
500 g de castanhas descascadas (congeladas)
50 g de Vaqueiro
50 g de azeitonas pretas

Notas Pessoais

Preparação

Tempere as **costeletas** com os **alhos** picados finamente, o **sumo da laranja**, **alecrim seco**, **sal** e **pimenta**, moída na ocasião. Deixe marinar durante algumas horas.

Aqueça **óleo Vaqueiro** numa fritadeira e frite aí as **castanhas**. Escorra-as sobre papel absorvente.

Derreta a **Vaqueiro** numa frigideira larga, introduza as costeletas e deixe friar de ambos os lados. Regue com a marinada e junte as castanhas fritas e as **azeitonas**, descaroçadas e picadas grosseiramente. Deixe apurar um pouco.

Sugestão

Acompanhe com grelos salteados.

Na época das castanhas pode usar castanhas frescas. Neste caso, lave-as muito bem, enxugue-as num pano, dê-lhes um golpe circular, à superfície e frite. Retire a casca depois de fritas e deixe escorrer sobre papel absorvente.

Lombo de Porco com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

2 kg de lombo de porco
sal
pimenta de moinho
1 limão
250 g de salsichas frescas
150 g de bacon
300 g de castanhas (cozidas e descascadas)
3 gemas
noz moscada
80 g de Vaqueiro Líquida
1 cubo de caldo de carne
2 dl de água
200 g de cogumelos
1 colher de chá de Maizena

Notas Pessoais

Preparação

Depois de retirar todas as peles e gorduras ao **lombo de porco**, dê-lhe um golpe a todo o comprimento a meio da altura, mas sem chegar ao fim. Abra as duas metades como se fossem um livro e espalme o rectângulo obtido. Tempere a carne com **sal** e **pimenta** moída na altura e regue com o **sumo do limão**.
Corte o ***bacon*** em bocados e pique-o na picadora ou no *robot* de cozinha. Faça o mesmo a **metade das castanhas**, cozidas e descascadas. Tire a pele às **salsichas frescas** e misture a carne com o *bacon* e as castanhas, picados. Junte as **gemas** e tempere com sal, pimenta e **noz moscada.** Espalhe o recheio sobre a carne, una de novo as duas partes e cosa o lado aberto com agulha e linha. Coloque o lombo recheado num tabuleiro, por cima espalhe a **metade da Vaqueiro Líquida** e regue com o **cubo de caldo de carne**, dissolvido na **água** quente. Leve a assar em forno moderado (200 °C) durante cerca de 1 hora e 45 minutos, regando de vez em quando com o molho.
Lave e corte os **cogumelos** em lâminas e leve a saltear numa frigideira com a **restante Vaqueiro Líquida**, sobre lume forte.
Depois de assado, coloque o lombo de porco na travessa de serviço e coe o molho obtido para uma tigelinha. Dissolva a Maizena no molho da carne e junte aos cogumelos salteados. Adicione as restantes castanhas, cozidas e descascadas e leve de novo ao lume, deixando ferver um pouco.

Sugestão

Sirva a carne, cortada em fatias, com o molho de cogumelos e castanhas e acompanhe com batata palha ou arroz solto.

Bifanas com cogumelos e castanhas fritas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de bifanas de porco (cortadas finas)
sal
pimenta preta de moinho
80 g de Vaqueiro Alho
1 dl de vinho do Porto
50 g de bacon *em cubos*
1 barra de tempero de alho e coentros
1 lata pequena de cogumelos laminados
óleo Vaqueiro
600 g de castanhas congeladas
2 dl de natas

Notas Pessoais

Preparação

Tempere as **bifanas de porco** com **sal** e **pimenta** moída na altura.

Aqueça **metade da Vaqueiro Alho** numa frigideira, introduza as bifanas e aloure-as bem de ambos os lados. Retire para o recipiente onde vai servir e mantenha quente.

Deite o **vinho do Porto** na frigideira, mexa com uma espátula para dissolver os resíduos e deixe ferver um pouco. Deite sobre as bifanas.

Derreta a **restante Vaqueiro Alho** na mesma frigideira, junte o ***bacon***, e a **barra de tempero de alho e coentros**. Deixe-a derreter, introduza os **cogumelos** escorridos e deixe cozinhar cerca de 5 minutos.

Ao mesmo tempo aqueça **óleo Vaqueiro** numa fritadeira. Frite aí as **castanhas** e depois escorra-as sobre papel absorvente.

Junte as **natas** aos cogumelos, adicione também o molho das bifanas, rectifique o sal e pimenta e deixe ferver 2 a 3 minutos. Deite tudo sobre as bifanas e sirva acompanhadas com as castanhas fritas e espinafres salteados.

Migas de castanhas com grelos e morcela

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

1 morcela de Arganil para assar
50 g de *bacon* em cubos
40 g de *Vaqueiro Alho*
400 g de castanhas congeladas
água
400 g de grelos congelados
sal
pimenta de moinho

Notas Pessoais

Preparação

Leve a **morcela** ao lume numa frigideira larga e antiaderente. Deixe a morcela cozinhar sobre lume moderado até a pele ficar estaladiça. Retire a morcela e reserve. Escorra a gordura que a morcela tiver largado e leve de novo a frigideira ao lume com o ***bacon***.

Quando o *bacon* começar a alourar, junte a ***Vaqueiro Alho***, deixe derreter e adicione as **castanhas congeladas**. Tape a frigideira, reduza o lume e deixe suar um pouco até as castanhas descongelarem. Se for necessário, junte um pouco de **água**.
Adicione os **grelos congelados**, volte a tapar e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando.

Entretanto, corte a morcela em pedaços.

Quando as castanhas estiverem macias, tempere-as com **sal** e **pimenta**, moída na altura, e desfaça-as um pouco com uma espátula de madeira. Junte a morcela, misture bem e deixe aquecer. Sirva de imediato.

Trouxas de Lombarda com Recheio de Salsichas e Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

400 g de castanhas congeladas
água
sal
100 g de Vaqueiro Refogado
6 salsichas frescas
pimenta de moinho
cominhos
2 dl de polpa de tomate
8 a 16 folhas de couve lombarda
1 cenoura

Notas Pessoais

Preparação

Ponha as **castanhas** ao lume numa panela com **água** temperada com **sal** e deixe ferver durante cerca de 15 minutos.
Entretanto derreta sobre lume brando **metade da Vaqueiro Refogado**. Junte a **carne das salsichas** já sem a pele. Mexa e deixe cozinhar sobre lume brando até a carne deixar de estar vermelha. Adicione as castanhas escorridas e esmagadas com um garfo. Tempere com sal, **pimenta** acabada de moer e uma pitada de **cominhos**. Junte **1 a 2 colheres de sopa de polpa de tomate** e deixe estufar um pouco. Entretanto apare os talos às **folhas de couve**, passe-as por água e escalde-as em água a ferver durante 2 a 3 minutos. Consoante o tamanho das folhas, use-as simples ou sobreponha-as 2 a 2 e recheie com o preparado de salsichas e castanhas, enrolando de modo a obter umas trouxinhas. Se for necessário use um palito para prender.
Deite a **restante Vaqueiro Refogado** no mesmo recipiente onde preparou o recheio, junte a **cenoura,** pelada e cortada em cubos pequenos e leve ao lume.Quando a Vaqueiro estiver derretida introduza as trouxas de couve e regue com a restante **polpa de tomate**. Tape e deixe estufar suavemente durante cerca de 30 minutos ou até a couve estar macia. Sempre que achar que o cozinhado estiver a ficar seco, junte um pouco de água a ferver. Tempere com sal e pimenta e deixe apurar.

Sugestão

Acompanhe com puré de batata ou com arroz solto.

Marmelos com castanhas, rúcula e morcela crocante

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
6

Ingredientes para 6 pessoas

500 g de castanhas
água
sal
3 marmelos
Vaqueiro Líquida
Mel
1/2 morcela de Arganil
pimenta de moinho
noz-moscada
150 g de rúcula

Notas Pessoais

Preparação

Lave muito bem as castanhas, dê-lhes um golpe a toda a volta e coloque-as num tacho. Cubra com água, tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver durante 10 minutos.

Ligue o forno e regule-o para os 160º C.

Lave os marmelos, corte-os ao meio na vertical e coloque-os sobre um tabuleiro de forno com a parte cortada virada para cima. Regue com **Vaqueiro Líquida** e um fio de mel e leve ao forno durante 40 minutos ou até a polpa estar macia.
Entretanto, escorra as castanhas, tire-lhes a pele, pique-as grosseiramente e reserve. Corte a morcela em rodelas, leve ao lume numa frigideira antiaderente e deixe tostar bem de ambos os lados para ficarem crocantes. Retire a morcela para outro recipiente e reserve no forno para a manter quente.
Deite mais um pouco de **Vaqueiro Líquida** na frigideira, junte as castanhas e salteie, mexendo de vez em quando até estarem tenras, mas crocantes.
Retifique o sal se for necessário e tempere com pimenta moída na altura e uma pitada de noz-moscada. Junte a rúcula, mexa bem e distribua a mistura pelos pratos de serviço.
No centro coloque os marmelos assados e retire-lhes cuidadosamente os caroços com a ajuda de uma colher.

Coloque as rodelas de morcela sobre os marmelos e sirva sem demora.

Sugestão

Para encurtar o tempo de preparação use castanhas congeladas.

Lombo de Vaca com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

60 g de Vaqueiro com Alho
400 g de bifes do lombo
sal
pimenta de moinho
3 cebolas
500 g de castanhas congeladas
1 copo de vinho branco
1 copo de água
cominhos em pó

Notas Pessoais

Preparação

Enquanto derrete a **Vaqueiro com Alho** num tacho, corte o **lombo** em tiras.

Aloure a carne na Vaqueiro quente e tempere com **sal** e **pimenta**.

Reduza o calor e junte as **cebolas** descascadas e cortadas em gomos e as **castanhas**. Regue com o vinho e com a **água** quente, perfume com uma pitada de **cominhos** e deixe cozinhar sobre lume brando até as castanhas estarem tenras.

Lombo de javali com pimento vermelho e castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

1 kg de lombo de javali
sal grosso
1 colher de sobremesa de cominhos em pó
1 colher de café de piripiri
70 g de Vaqueiro especial Porco
1 dl de vinho branco
2 cebolas médias
1 pimento vermelho
600 g de castanhas congeladas
50 g de mel

Notas Pessoais

Preparação

Esfregue o lombo de javali de ambos os lados com cerca de 1 colher de sopa de sal grosso previamente misturado com os cominhos e o piripriri. Barre-o com a Vaqueiro especial Porco amolecida e coloque-o num tabuleiro de forno. Regue com o vinho branco e deixe marinar de um dia para o outro.

Ligue o forno e regule-o para os 150º C.

Descasque as cebolas e corte-as em gomos finos. Lave o pimento vermelho, corte-o em tirinhas ao mesmo tempo que o limpa de sementes, misture-as com a cebola e com as castanhas congeladas e disponha à volta a carne. Leve ao forno e deixe assar durante cerca de 2 horas.

Regue com o mel, aumente a temperatura para os 180º C e leve ao forno durante mais 30 minutos.

Caçarola de frango com castanhas, cogumelos e abóbora

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

1 frango do campo
80 g de Vaqueiro Refogado
300 g de cogumelos pleurotos
300 g de abóbora limpa
sal
pimenta de moinho
500 g de castanhas congeladas
1,5 dl de vinho branco
água
rosmaninho fresco

Notas Pessoais

Preparação

Corte o **frango** em pedaços pequenos e aloure num tacho com a **Vaqueiro Refogado**. Entretanto lave os **cogumelos**, enxugue-os e rasgue-os em pedaços. Corte a **abóbora** em cubos.

Tempere o frango com **sal** e **pimenta** acabada de moer, junte-lhe os cogumelos, a abóbora e as **castanhas**. Regue com o **vinho branco**, adicione uma **haste de rosmaninho**, tape e deixe cozinhar sobre lume brando até o frango e as castanhas estarem macios. Se for necessário, junte um pouco de **água** quente.

Na altura de servir polvilhe com **rosmaninho fresco**.

Peru com amêijoas e castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

8

Ingredientes para 8 pessoas

1 kg de peito de peru
1 colher de sopa de massa de pimentão
1 dl de cerveja
500 g de amêijoas congeladas (já depuradas)
Óleo Vaqueiro
600 g de castanhas congeladas
50 g de **Vaqueiro Alho**
sal
150 g de cebolinhas pérola congeladas
coentros picados

Notas Pessoais

Preparação

Corte o peito de peru em cubos, junte a massa de pimentão e a cerveja, misture bem e deixe marinhar. Ponha as amêijoas a descongelar dentro de um coador.

Entretanto leve ao lume uma fritadeira com **óleo Vaqueiro**. Quando estiver quente vá introduzindo as castanhas congeladas em pequenas porções, deixe fritar até ficarem douradas e escorra sobre papel absorvente. Repita até as castanhas estarem todas fritas.

Derreta a **Vaqueiro Alho** num tacho, adicione a carne bem escorrida e frite-a sobre lume médio a forte até alourar. Adicione as cebolinhas, tempere com sal e reduza o lume. Quando as cebolinhas começarem a ficar macias, regue com a marinada e deixe ferver durante cerca de 10 minutos. Introduza as amêijoas bem escorridas, tape e deixe cozinhar até abrirem, agitando o tacho de vez em quando.

Adicione as castanhas fritas e salpique generosamente com coentros picados.

Codornizes Recheadas com Maçã, Passas e Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

6 codornizes
Sal e pimenta branca q.b
500g de batatinhas novas
1 caldo de galinha
500g de castanhas descascadas
6 maçãs reineta grandes
2 colheres de sopa de passas
4 colheres de sopa de Vaqueiro Ideal para Aves
1dl de vinho branco
Piripiri líquido q.b.
Agulha e linha de cozinha

Notas Pessoais

Preparação

Lave muito bem as codornizes e tempere-as com sal e pimenta branca por dentro e por fora, deixando tomar gosto por 1:30-2 horas.
Descasque as batatinhas e coza-as, inteiras, num litro de água com um caldo de galinha. Depois de cozidas, reserve o caldo. Coza as castanhas descascadas em água e sal cerca de 5-7 minutos. Lave as maçãs, descasque-as e retire-lhes as sementes. Corte em pedacinhos metade de uma delas e corte as restantes em gomos. Num recipiente junte a maçã em pedacinhos, as passas e 5-6 castanhas em pedaços, envolvendo bem. Recheie as codornizes com este preparado e, por fim, coza-as bem com uma linha. Disponha-as ao centro de um refractário, umas ao lado das outras. Em torno destas, disponha as batatinhas.
Num recipiente à parte, coloque a Vaqueiro Ideal para Aves derretida, o vinho branco, o piripiri, sal e pimenta branca. Junte 300ml do caldo que reservou e misture bem. Regue o preparado anterior com este molho, incidindo, especialmente, sobre as codornizes.
Leve ao forno a 170º por cerca de 1 hora ou até que as codornizes estejam tenras e as maçãs ligeiramente moles. A meio da cozedura, junte as maçãs e as restantes castanhas, envolvendo-as com as batatinhas, e deixe acabar de cozinhar.

Receita gentilmente cedida por Anabela da Silva de Sousa, do blog Narwen Cuisine.
(http://narwencuisine.blogspot.pt)

Pombos com Castanhas e Cogumelos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

4 pombos
sal
pimenta
50 g de miolo de pão
1 dl de leite
4 salsichas frescas
60 g de cogumelos
1 ovo
2 cebolas
ervas de Provença
60 g de Vaqueiro
1 cubo de caldo de galinha
2 dl de água
500 g de castanhas congeladas
2 colheres de sopa de groselhas (ou mirtilos) congeladas
salsa

Notas Pessoais

Preparação

Lave os **pombos**, depois de devidamente limpos lave-os e enxugue-os muito bem com papel absorvente. Tempere-os com **sal** e **pimenta**.

Ponha o **miolo de pão** de molho no **leite**. Tire a pele às **salsichas frescas** e junte a carne ao miolo de pão. Lave e pique os **cogumelos** e junte à carne. Adicione o **ovo** e **1 cebola**, finamente descascada e picada. Tempere com sal e pimenta e uma pitada de **ervas de provença**. Misture todos os elementos muito bem e distribua o recheio obtido pelo interior dos pombos. Cosa a abertura com a agulha e linha e ate as pernas das aves com cordel de cozinha para que mantenham a forma durante a cozedura.

Aloure os pombos de todos os lados num tacho com a **Vaqueiro**. Junte a **restante cebola**, descascada e cortada em gomos finos e regue com o **cubo de caldo de galinha**, dissolvido na **água** quente. Junte as **castanhas congeladas**, tape o tacho, e deixe estufar sobre lume muito brando durante cerca de 30 minutos.

Retire os pombos e as castanhas para a travessa de serviço e deixe ferver um pouco mais o molho.
Adicione as **groselhas**, ou **mirtilos**, e deixe retomar fervura. Deite sobre os pombos e enfeite com **raminhos de salsa** .
Sirva imediatamente.

Sugestão

Em substituição das salsichas frescas pode usar carne de porco picada.

Perdizes com Creme de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

4 perdizes
4 salsichas frescas
4 ameixas pretas
4 fatias finas de bacon
1 alho francês
50 g de Vaqueiro Líquida
2,5 dl de vinho branco
sal
pimenta
300 g de castanhas congeladas
1 cubo de caldo de galinha
1 dl de natas
noz moscada
4 fatias de pão ou tostas

Notas Pessoais

Preparação

Limpe as **perdizes**, passe por água e enxugue-as muito bem. Tire a pele às **salsichas frescas** e introduza a carne de cada uma no interior das perdizes. Tire o caroço às **ameixas** e introduza-as também dentro de cada perdiz. Ate as patas das aves de modo a que o recheio não saia. Enrole as perdizes nas **fatias de *bacon*** e ate com um cordel de cozinha para que não se soltem.
Corte o **alho francês** em rodelas, lave e escorra bem. Leve a estufar num tacho com a **Vaqueiro Líquida**. Quando o alho francês estiver mole introduza as perdizes, tape e deixe suar cerca de 10 minutos sobre lume muito brando. Tempere com **sal** e **pimenta**, regue com o **vinho**, tape e deixe cozinhar suavemente.
Entretanto, coza as **castanhas** em água, temperada com o **cubo de caldo de galinha**, até estarem macias. Escorra e reduza a puré. Junte as **natas** batendo muito bem, rectifique o sal, tempere com pimenta e uma pitada de **noz moscada**. Na altura de servir coloque as perdizes e o alho francês estufado sobre as **fatias de pão** torradas, ou sobre as tostas, e acompanhe com o creme de castanhas bem quente e uma salada.

Sugestão

Bacalhau com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

2 postas altas de bacalhau demolhado
farinha
1 ovo
150 g de Vaqueiro *Culinesse*
1 alho francês
1 cenoura
2 cebolas
1 lata de tomate cortado em cubos
200 g de castanhas congeladas
sal
pimenta
noz moscada
50 g de azeitonas recheadas com pimentos *morrones*

Notas Pessoais

Preparação

Coza as **postas de bacalhau** durante 10 minutos em água a ferver. Escorra, retire a pele e as espinhas e separe o bacalhau em lascas grossas. Passe-as por **farinha** e depois pelo **ovo** batido e frite na **Vaqueiro *Culinesse*** quente. Escorra sobre papel absorvente e reserve, mantendo quente.
Corte o **alho francês** em rodelas e lave em água corrente, dentro de um coador. Pele a **cenoura** e rale em fios. Descasque e corte as **cebolas** em rodelas e leve a estufar na gordura onde fritou as lascas de bacalhau. Quando os legumes estiverem moles, adicione o **tomate em cubos** e as **castanhas**. Tempere com **sal**, **pimenta** e **noz moscada**, tape o tacho e deixe estufar sobre lume muito bando até as castanhas estarem tenras. Enfeite com as **azeitonas recheadas** e sirva a acompanhar o bacalhau frito.

Lombos de Pescada com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

água
sal
noz moscada
400 g de castanhas congeladas
400 g de lombos de pescada sem pele nem espinhas
pimenta
100 g de Vaqueiro Refogado
50 g de bacon em cubinhos
300 g de alho francês e cenoura cortados em juliana

Notas Pessoais

Preparação

Ponha um tacho ao lume com água temperada com **sal** e uma pitada de **noz moscada**. Quando ferver junte as **castanhas** e coza-as cerca de 10 minutos.
Entretanto tempere o **peixe** com sal e **pimenta** e leve ao lume cerca de 80 g de Vaqueiro Refogado com o alho francês e a **cenoura**. Tape e quando os legumes estiverem moles, junte os lombos de pescada. Deixe suar tapado, sobre lume brando cerca de 10 minutos. Se for preciso, borrife com um pouco de água ou de vinho branco.Entretanto leve ao lume o ***bacon*** com a **restante Vaqueiro Refogado** e quando o *bacon* começar a alourar junte as castanhas escorridas e deixe fritar um pouco. Sirva com o peixe e os legumes.

Arroz de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

350 g de castanhas congeladas
sal
1 cebola
50 g de margarina Vaqueiro
7 dl de água
1 cubo de caldo de carne
250 g de arroz agulha

Notas Pessoais

Preparação

Coza as **castanhas** durante 10 minutos em água a ferver temperada com **sal**.
Entretanto, descasque e pique a **cebola** e leve a alourar num tacho com a **margarina Vaqueiro**. Quando a cebola estiver dourada, regue com a **água** a ferver e junte o **cubo de caldo de carne**. Deixe retomar fervura e introduza o **arroz**, previamente lavado e escorrido. Mexa com um garfo e quando voltar a ferver introduza as castanhas escorridas. Mexa de novo com um garfo, rectifique o sal, tape o tacho e deixe cozer durante cerca de 12 minutos.

Sugestão

Sirva a acompanhar carnes assadas.

Massa com Castanhas e Cogumelos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de castanhas descascadas congeladas
água
sal
100 g de bacon em cubinhos
200 g de cogumelos pleurotos
50 g de Vaqueiro Refogado
400 g de macarronete ou penne
pimenta
noz moscada
100 g de queijo creme com ervas
1 dl de leite
1 colher de chá de mostarda
tomilho ou óregãos

Notas Pessoais

Preparação

Leve as **castanhas** ao lume num tacho com **água** temperada com **sal** e deixe ferver cerca de 10 minutos. Entretanto, leve ao lume o ***bacon*** numa frigideira e deixe-o alourar enquanto lava e enxuga muito bem os **cogumelos**.
Junte a **Vaqueiro Refogado** ao *bacon* e, quando derreter, adicione os cogumelos rasgados em pedaços e deixe saltear.
Coe as castanhas, reservando a água onde cozeram. Pique grosseiramente as castanhas e junte-as ao cogumelos. Tempere com sal, **pimenta** moída na altura e uma pitada de **noz moscada**.
Adicione ao caldo das castanhas a água necessária para cozer a massa e leve de novo ao lume. Quando ferver introduza a massa e deixe cozer até estar *al-dente*..
Misture o **queijo creme** com o **leite** e a **mostarda** e deite na frigideira. Deixe levantar fervura e junte a massa escorrida. Envolva bem a massa no molho e coloque no recipiente onde vai servir.

Castanhas Salteadas com Cogumelos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de castanhas congeladas
sal
50 g de bacon em cubinhos
50 g de margarina Vaqueiro
1 cebola
80 g de cogumelos de Paris
pimenta

Notas Pessoais

Preparação

Coza as **castanhas** durante 5 minutos em água temperada com **sal**. Escorra e reserve.
Aloure o ***bacon*** em cubinhos numa frigideira. Depois de estar douradinho, adicione-lhe a **margarina Vaqueiro** e a **cebola** descascada e picada finamente. Quando a cebola estiver murcha, introduza as castanhas e deixe alourar.
Lave e corte os **cogumelos** em lâminas e junte-os às castanhas. Tempere com sal e **pimenta** e deixe saltear durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.
Sirva como acompanhamento de carnes assadas ou como entrada.

Sugestão

Poderá usar castanhas frescas, nesse caso lave-as muito bem, dê-lhes um golpe a toda a volta da casca e coza em água temperada com sal durante cerca de 15 minutos, escorra e descasque as castanhas ainda quentes pois á medida que vão arrefecendo é mais difícil pelá-las. As castanhas congeladas poupam trabalho e estão disponíveis durante todo o ano.

Sopa aveludada de castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6

Ingredientes para 6 pessoas

50 g de **Vaqueiro Alho**
200 g de alho francês em rodelas
400 g de castanhas descascadas (congeladas)
2 courgettes
1 Knorr Natura Galinha
água
2dl natas
noz moscada
100 de rúcula
pimenta preta de moinho

Notas Pessoais

Preparação

Deite a **Vaqueiro Alho** numa panela, junte o alho francês e as castanhas, tempere com um pouco de sal, tape e leve a suar sobre lume muito brando.

Entretanto, lave as courgettes, elimine as pontas e corte-as em pedaços pequenos. Deite na panela, junte o Knorr Natura Galinha, mexa e volte a tapar. Deixe cozinhar suavemente até os legumes estarem macios.

Cubra os legumes com água a ferver, deixe retomar fervura e triture tudo com a varinha mágica até obter um puré liso.
Adicone as natas e, se for necessário mais um pouco de água a ferver até a sopa ficar na textura pretendida.

Retifique o sal, junte um pouco de noz moscada e assim que retomar fervura, retire do lume, junte as folhas de rúcula e salpique com pimenta preta moída na altura.

Aveludado de cogumelos com castanhas e presunto

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4/6

Ingredientes para 4 a 6 pessoas

60 g de Vaqueiro
100 g de cebola picada
500 g de castanhas congeladas
300 g de mistura de cogumelos
6 dl de água
1 cubo de caldo de galinha
4 dl de leite
pimenta
sal
noz moscada
50 g de presunto picado

Notas Pessoais

Preparação

Derreta a **Vaqueiro** numa panela.

Junte a **cebola picada** e as **castanhas congeladas**. Tape e deixe cozinhar sobre lume brando enquanto lava os **cogumelos** e os pica em pedaços pequenos.

Deite os cogumelos na panela, mexa e deixe suar, durante cerca de 5 minutos com a panela tapada.

Regue com a **água** a ferver e adicione o **cubo de caldo de galinha.** Deixe ferver até as as castanhas estarem macias. Tempere com **pimenta** e triture tudo com a varinha mágica. Junte o **leite** e bata de novo com a varinha até obter um creme liso. Tempere com um pouco de **sal**, se achar necessário e perfume com **noz moscada** acabada de ralar. Deixe aquecer bem.

Perfume com pimenta moída na altura e sirva a sopa salpicada com o **presunto picado**.

Creme de castanhas com estaladiço de bacon

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6/8

Ingredientes para 6 a 8 pessoas

1 alho francês
1 talo de aipo
1 cebola
70 g de Vaqueiro light
2 cenouras
600 g de castanhas descascadas (congeladas)
2 cubos de caldo de galinha
1,2 l de água
3 dl de leite
sal
pimenta
cravinho
4 fatias de bacon magro
tomilho limão

Notas Pessoais

Preparação

Corte o **talo de aipo** e o **alho francês** em rodelas e lave em água corrente. Deite numa **panela**, junte a **cebola**, descascada e cortada em pedaços, e a **Vaqueiro light**. Tape e leve a lume brando.

Pele as **cenouras**, corte-as em pedaços pequenos e deite na panela.

Adicione as **castanhas** e os **cubos de caldo de galinha** e regue com a **água** a ferver. Tape e deixe cozer até as castanhas estarem macias.

Reduza a puré com a varinha, adicione o **leite,** tempere com **sal**, **pimenta** e uma pitada de **cravinho** e deixe retomar fervura.

Entretanto, leve as fatias de ***bacon*** ao lume numa frigideira e deixe fritar até o *bacon* estar estaladiço. Corte em tiras pequenas com uma tesoura e sirva com o creme de castanhas, perfumado com folhinhas de **tomilho limão**.

Sopa de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

2 cenouras
1 cebola
1 alho francês
1 talo de aipo
50 g de Vaqueiro
700 g de castanhas descascadas (congeladas)
± 1 l de água
1 cubo de caldo de carne ou de galinha
leite (cerca de 3,5 dl)
sal
pimenta preta de moinho

Notas Pessoais

Preparação

.
Pele as **cenouras** e a **cebola** e corte em bocados e deite numa panela.

Corte o **alho francês** e o **talo de aipo** em rodelas, lave e escorra bem. Junte aos restantes legumes, adicione a **Vaqueiro**, tape e deixe suar sobre lume muito brando até a Vaqueiro derreter.

Adicione as **castanhas** e deixe suar mais um pouco. Regue com a **água** a ferver, junte o **cubo decaldo de galinha** e deixe cozer sobre lume brando até as castanhas estarem macias.

Reduza a sopa a puré com a varinha mágica, junte o **leite** quente e tempere com **sal** e **pimenta**. Deixe retomar fervura mexendo de vez em quando.

Nota: A quantidade de água e de leite depende da consistência que se quiser dar à sopa.

Sugestão

Sirva com quadradinhos de pão frito e 1 raminho de hortelã em cada prato.

Sopa de Castanhas com Courgettes

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de castanhas congeladas
1 l de água
sal
1 cebola
50 g de Vaqueiro Líquida
2 *courgettes*
1 alho francês
1 cubo de caldo de galinha
4 colheres de sopa de Vinho Madeira
1 dl de nata
pimenta de moinho
cravinho em pó (facultativo)
folhinhas frescas de tomilho (facultativo)

Notas Pessoais

Preparação

Leve as **castanhas** a ferver na água temperada com **sal** durante cerca de 15 minutos.
Entretanto, descasque e pique a **cebola** e leve ao lume numa panela com a **Vaqueiro Líquida**. Quando a **cebola** estiver mole, junte as ***courgettes***, peladas e cortada em cubinhos e o **alho francês** cortado em rodelas.
Deixe cozinhar tapado, sobre lume muito branco, cerca de 10 minutos.
Adicione as castanhas e a água em que cozeram. Junte o **cubo de caldo de galinha** e deixe ferver até os legumes e as castanhas estarem macios.
Reduza a sopa a puré com a varinha mágica. Junte o **Vinho da Madeira** e as **natas**, rectifique o sal e misture bem. Retire do lume assim que retomar fervura.
Distribua a sopa pelos pratos de serviço e tempere com **pimenta** , moída na altura.

Sugestão

Se gostar, uma pitada de **cravinho em pó** e **folhinhas frescas de tomilho**.

Creme de Castanhas com Alho Francês e Couve-Flor

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

1 couve-flor pequena
vinagre
100 g de cebola picada
50 g de Vaqueiro com Azeite
1 alho francês
500 g de castanhas congeladas
5 dl de água
1 cubo de caldo de galinha
5 a 7 dl de leite
sal
pimenta de moinho

Notas Pessoais

Preparação

Separe a **couve-flor** em raminhos e mergulhe-os em água ligeiramente acidulada com **vinagre**.
Entretanto, leve a **cebola** ao lume numa panela com a **Vaqueiro com Azeite**. Corte o **alho francês** em rodelas e passe-as dentro de um coador por água corrente. Junte à cebola e adicione as **castanhas**. Tape e deixe estufar sobre lume brando.
Escorra a couve-flor, passe-a por água corrente e deite na panela. Regue com a **água** a ferver e adicione o **cubo de caldo de galinha**. Deixe cozer até as castanhas estarem macias.
Junte o **leite** e reduza a puré com a varinha. Tempere com **sal** e **pimenta** moída na altura e deixe retomar fervura.

Sopa de Nabiças com Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6/8

Ingredientes para 6 a 8 pessoas

3 batatas médias
2 cenoura
1 cebola
3 a 4 dentes de alho
água
sal
400 g de castanhas descascadas
40 g de Vaqueiro com Azeite
200 g de folhas de nabiças

Notas Pessoais

Preparação

Pele as **batatas**, as **cenouras**, a **cebola** e os **dentes de alho**. Corte tudo em bocados para dentro de uma panela e junte cerca de **1 l de água**. Tempere com **sal**, leve ao lume e deixe ferver, tapado, até os legumes estarem macios. Entretanto, noutra panela leve a cozer as **castanhas** com um pouco de água e sal. Depois de cozidas, reserve algumas castanhas e junte as restantes aos legumes. Reduza a puré com a varinha mágica. Adicione a **Vaqueiro com Azeite** e as folhas de **nabiças**, bem lavadas e leve de novo ao lume. Deixe cozer até as nabiças estarem tenras. Adicione à sopa as castanhas reservadas, grosseiramente esmagadas com um garfo. Sirva bem quente.

Sugestão

Sopa de Castanhas Perfumada com Cerefólio

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

2 cenouras
1 alho francês
2 talos de aipo
1 cebola média
60 g de Vaqueiro Líquida
900 g de castanhas congeladas
7,5 dl água
1 cubo de caldo de galinha
± 3,5 dl de leite
sal
pimenta
noz moscada
cerefólio

Notas Pessoais

Preparação

Pele e rale as **cenouras**, lave e corte em rodelas o **alho francês** e os **talos de aipo**, descasque e pique a **cebola**. Deite os legumes todos numa panela, junte a **Vaqueiro Líquida** e as **castanhas** tape e deixe estufar sobre lume muito brando durante cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando. Regue com a **água** a ferver e junte o **cubo de caldo de galinha.** Deixe cozer até os legumes estarem macios. Junte o **leite** quente e reduza a puré com a varinha mágica. Tempere com **sal**, **pimenta** e **noz moscada**. Sirva perfumada com folhinhas de **cerefólio**.

Sugestão

Salada de Inverno com Trouxas de Queijo e Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO
4

Ingredientes para 4 pessoas

óleo Vaqueiro
200 g de castanhas congeladas
8 fatias finas de bacon
2 queijinhos de cabra (meia cura)
mistura de vários tipos de alfaces e rucola
2 colheres de sopa de vinagre de vinho envelhecido
sal
pimenta de moinho

Notas Pessoais

Preparação

Deite **óleo Vaqueiro** numa frigideira até ficar com cerca de 1 dedo de altura. Leve ao lume e, quando estiver quente, junte as **castanhas** e deixe fritar até estarem douradinhas.
Corte os **queijinhos** ao meio no sentido longitudinal. Emrole cada metade numa **fatia de *bacon*** e depois noutra, colocada perpendicularmente à primeira.
Retire as castanhas com uma escumadeira e ponha a escorrer sobre papel absorvente.
Frite os embrulhos de queijo e *bacon* no óleo quente, tendo o cuidado de os introduzir no óleo com as pontas do bacon voltadas para baixo, para não arrebitarem. Retire com uma escumadeira quando o *bacon* estiver estaladiço e ponha a escorrer também sobe papel absorvente.
Disponha a **mistura de alfaces e rúcola** num parto fundo ou numa saladeira baixa. Junte as castanhas e os embrulhos de queijo e *bacon.*
Misture 3 a 4 colheres de sopa do óleo da fritura com o **vinagre** e tempere com **sal** e **pimenta**.
Se gostar pode também perfumar com um pouco de mostarda ou umas gotas de molho de soja. Mexa bem, deite sobre a salada e sirva de imediato.

Croquetes de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

200 g de castanhas peladas (congeladas)
sal
2 colheres de sopa de natas
2 ovos
1 colher de sopa de açúcar
cravinho
gengibre em pó
pão ralado
óleo Vaqueiro

Notas Pessoais

Preparação

Ferva as **castanhas** em **água** temperada com **sal** durante 10 minutos. Escorra e reduza a puré. Junte as **natas**, as **gemas** e o **açúcar**. Tempere com uma **pitada de cravinho** e de **gengibre em pó**. Misture muito bem e deixe arrefecer.
Molde a massa em forma de croquetes pequenos, se for necessário use um pouco e farinha para ajudar, e passe-os pelas **claras** levemente batidas e em seguida por **pão ralado**. Frite em **óleo Vaqueiro** quente e escorra sobre papel absorvente. Sirva como acompanhamento ou como entrada, com uma salada.

Sugestão

Paté de castanhas com especiarias

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6

Ingredientes para 6 pessoas

2 nabos
1 talo de aipo
1 alho francês
4 colheres de sopa de **Vaqueiro líquida**
400 g de castanhas congeladas
sal
água
pimenta preta de moinho
+ 1 dl de natas
salsa picada

Notas Pessoais

Preparação

Descasque os nabos e pique-os em dados pequenos.

Corte o alho francês em rodelas, lave em água corrente e escorra bem.

Aqueça a **Vaqueiro** num tacho, junte os legumes preparados e as castanhas e salpique com um pouco de sal. Tape e deixe cozinhar siobre lume brando, mexendo de vez em quando até as castanhas estarem macias. Se for necessário borrife com um pouco de água.

Deite o cozinhado no copo liquidificador ou no copo da varinha mágica, adicione as natas e triture tudo até obter uma pasta.

Perfume com pimenta preta moída na altura e salpique com salsa picada. Sirva com tostas finas.

Sugestão

Acompanhe com salada de rúcula, maçã e nozes.

Pastéis com Recheio de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

30

Ingredientes 30 unidades

500 g de castanhas descascadas
3,5 dl de leite
sal
noz moscada
erva doce
80 g de açúcar
50 g de Vaqueiro Especial para Bolos
1 colher de sopa de canela
3 gemas
1 embalagem de folhas de massa filo
Vaqueiro Líquida
açúcar em pó

Notas Pessoais

Preparação

Leve as **castanhas** ao lume com o **leite**, temperadas com uma pitada de **sal,** de **noz moscada** e de **erva doce**.
Deixe cozer ate estarem macias. Adicione o **açúcar**, a **Vaqueiro Especial para Bolos** e a **canela** e as **gemas** e reduza a puré com a varinha. Deixe arrefecer. Se quiser pode adicionar também ao creme alguns corintos previamente demolhados num pouco de rum.
Ligue o forno e regule-o para os 225 °C.
Corte as **folhas de massa filo** em três. Pincele cada tira de massa com **Vaqueiro Líquida** e dobre ao meio.
Recheie com o creme de castanhas e enrole como se fosse um charutinho. Volte as pontas para cima ou torça-as como se fosse um rebuçado e coloque sobre um tabuleiro de forno.
Retire os pastéis do tabuleiro e polvilhe com **açúcar em pó**.

Crumble de Peras e Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4/6

Ingredientes para 4 a 6 pessoas

250 g de castanhas descascadas
6 peras
150 g de açúcar amarelo
canela
100 g de Vaqueiro Especial para Bolos
vinho do Porto
100 g de farinha

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 220°C. Deixe descongelar as **castanhas** e pique-as grosseiramente na picadora.

Descasque e corte as **peras** em cubos pequenos. Misture com as castanhas picadas, 50 g de **açúcar amarelo** e uma pitada de **canela em pó**.

Deite numa forma de louça, previamente untada com **Vaqueiro Especial para Bolos**. Borrife com um pouco de **vinho do Porto**.

Misture a **farinha** com o restanteaçúcar. Junte a Vaqueiro cortada em pedaços e trabalhe com as pontas dos dedos até obter uma areia grossa.

Espalhe este preparado sobre as peras, pressionando um pouco e leve ao forno durante 30 a 40 minutos.

Tarte folhada de castanhas com amêndoas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

10/12

Ingredientes para 10 a 12 pessoas

370 g de doce de castanhas
50 g de Vaqueiro
100 g de amêndoas finamente raladas
5 ovos
1 placa de massa folhada congelada
3 colheres de sopa de açúcar
2 dl de natas
50 g de amêndoas laminadas

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 220 °C

Bata o **doce de castanhas** e a **Vaqueiro** até ficar em creme. Adicione as **amêndoas finamente raladas** e **2 dos ovos**. Volte a bater até estar tudo bem ligado.

Forre uma forma de tarte com a **placa de massa folhada** e cubra com o recheio preparado.

Bata os **restantes ovos** com o **açúcar,** adicione as **natas** e misture bem. Deite sobre o creme de castanhas e leve ao forno durante cerca de 25 minutos. Passados 15 minutos de estar no forno, salpique com as **amêndoas laminadas**.

Lampreia de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

8/10

Ingredientes para 8 a 10 pessoas

900 g de castanhas descascadas
5 dl de leite
200 g de açúcar
sal
100 g de bolacha maria
200 g de Vaqueiro Especial para Bolos
canela
fios de ovos
amêndoas torradas

Para o doce de ovos:
200 g de açúcar
1 dl de água
6 gemas

Notas Pessoais

Preparação

Coza as **castanhas** descascadas com o **leite**, o **açúcar** e o **sal** durante 10 a 15 minutos.
Entretanto, parta as **bolachas** em pedaços pequenos.
Passe as castanhas pelo passe-vite. Perfume com **canela em pó**, adicione a **Vaqueiro Especial para Bolos** em bocados e as bolachas partidas e misture muito bem. Deixe arrefecer
Entretanto leve o **açúcar** ao, lume com a **água** e deixe ferver cerca de 10 minutos ou até obter ponto de fio. Desfaça as **gemas** e coe através de um passador de rede. Junte o açúcar em fio, mexendo sempre. Transfira o doce outra vez para o tacho e leve a engrossar um pouco sobre lume brando, mexendo sempre.
Depois de fria molde a massa de castanhas e bolacha dando-lhe a forma de lampreia. Cubra com o doce de ovos e decore a gosto com **fios de ovos** e **amêndoas torradas**.

Castanhas de Ovos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

250 g de açúcar
20 + 1 gemas
farinha

Notas Pessoais

Preparação

Leve o **açúcar** ao lume num tacho até ficar em ponto de rebuçado. Entretanto desfaça as **20 gemas** e coe-as através de um passador de rede. Deixe o açúcar arrefecer um pouco e junte-o às gemas a pouco, misturando sempre. Leve de novo ao lume, sem parar de mexer até a massa se começar a despegar do tacho. Retire do lume e deixe arrefecer completamente, mexendo de vez em quando.
Quando a massa estiver completamente fria (pode até colocá-la no frigorífico) tenda em bolinhas com as mãos e a ajuda de um pouco de **farinha** e dê-lhe depois o formato de castanhas. Pincele as *castanhas* com a **restante gema**, diluída com uns pingos de água e risque-as com uma faca afiada. Enfie as castanhas de ovos num pau, ou numa agulha de *tricôt* bem fina, e asse-as sobre as brasas, em lume forte. Em alternativa pode queimá-las com um ferro em brasa.

Castanhas Caramelizadas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6/8

Ingredientes para 6 a 8 pessoas

100 g de açúcar
30 g de margarina Vaqueiro
200 g de castanhas congeladas

Notas Pessoais

Preparação

Leve o **açúcar** e a **margarina Vaqueiro** em nozinhas ao microondas durante 5 minutos, na potência máxima, num recipiente que seja resistente ao calor.
Junte as **castanhas congeladas** e mexa. Tape e leve de novo ao microondas durante mais 5 minutos na potência máxima, mexendo a meio do tempo.

Pavé de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

1 kg de castanhas
sal
5 dl de leite
3 a 4 gotas de baunilha
125 g de Vaqueiro Especial para Bolos
2 ovos
150 g de açúcar
200 g de chocolate em barra
óleo Vaqueiro
Para a cobertura:
75 g de açúcar
150 g de chocolate amargo
50 g de Vaqueiro Especial para Bolos

Notas Pessoais

Preparação

Lave as **castanhas** e dê-lhes um golpe. Coloque-as num tacho, cubra com água e tempere com **sal**. Leve a ferver durante 10 minutos. Tire a casca e a pele às castanhas e introduza-as num tacho com o **leite**. Junte as **gotas de baunilha** e leve a cozer sobre lume brando até as castanhas terem absorvido todo o leite. Reduza as castanhas a puré e junte a **margarina Vaqueiro** cortada em bocadinhos. Bata energicamente até obter um puré liso. Adicione os **ovos**, o **açúcar** e o **chocolate**, previamente ralado, batendo sempre. Deite o preparado numa forma pincelada com **óleo Vaqueiro** e leve ao frigorífico de um dia para o outro.
Para desenformar mergulhe a forma rapidamente em água bem quente, cubra com o prato de serviço e vire tudo ao mesmo tempo. Retire a forma com cuidado.
Coloque o **açúcar,** o **chocolate** e a **margarina Vaqueiro**, partidos em bocadinhos, numa tigela e leve a derreter no micro ondas ou em banho-maria. Deite o chocolate derretido sobre o *pavé*, e espalhe, de forma irregular, com a ajuda de uma espátula de metal.

Sugestão

Sirva fresco, decorado com natas batidas, ou *crème anglaise*.

Tarte Fria de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

16/18

Ingredientes 16 a 18 unidades

180 g de palitos à la reine
50 g de Vaqueiro Especial para Bolos
4 folhas de gelatina
água
1 lata de puré de castanhas
50 g de Vaqueiro Líquida
250 g de açúcar
1 colher de sopa de chocolate em pó
5 dl de natas
0,5 dl de licor de café
raspas de chocolate (opcional)

Notas Pessoais

Preparação

Esfarele os **palitos à la reine** com as mãos . Junte a **Vaqueiro Especial para Bolos** em pedacinhos e trabalhe em areia com as pontas dos dedos. Espalhe sobre o fundo de uma forma de mola.
Ponha as **folhas de gelatina** de molho em **água** fria.
Misture o **puré de castanhas** com a **Vaqueiro Líquida**, **200 g de açúcar** e o **chocolate em pó.** Bata com a batedeira eléctrica até ficar em creme.
Bata as **natas** com o **restante açúcar** até estarem espessas.
Escorra a **gelatina**, junte-lhe o **licor** e derreta no micro ondas durante 1 minuto na potência máxima. Junte ao creme de castanhas e misture muito bem.
Adicione as natas batidas, envolvendo delicadamente. Deite o creme sobre os palitos à la reine e leve ao frigorífico. Sirva bem fresca.

Sugestão

Se gostar polvilhe com **raspas de chocolate**.

Pudim de Castanhas com Chocolate

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

10/12

Ingredientes 10 a 12 unidades

1 lata de puré de castanhas
2 dl de natas
200 g de açúcar
4 ovos
200 g de chocolate em barra
50 g de Vaqueiro Especial para Bolos
1 dl de café forte

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.
Misture o **puré de castanhas** com as **natas**, o **açúcar**, as **gemas** e **150 g de açúcar**. Bata com a batedeira eléctrica até a mistura estar cremosa.
Bata as **claras** em espuma, adicione-lhes o restante açúcar e continue a bater até estarem bem firmes.
Misture-as delicadamente no creme de castanhas e deite numa forma de bolo inglês bem untada com **Vaqueiro Especial para Bolos**. Para facilitar a tarefa de desenformar, pode forrar a forma com papel vegetal igualmente untado. Leve ao forno e coza durante cerca de 45 minutos.
Desenforme sobre o prato de serviço
Parta o **chocolate** em quadradinhos, junte a **Vaqueiro Especial para Bolos** em pedaços e o **café**. Leve ao micro ondas durante 1 minuto na potência máxima. Mexa com uma vara de arames e deite o preparado sobre pudim.

Pudim de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

200 g de castanhas congeladas
5 dl de leite
50 g de Vaqueiro Especial para Bolos
200 g de açúcar
8 ovos
caramelo líquido

Notas Pessoais

Preparação

Coza as **castanhas** com o **leite** e a **margarina Vaqueiro** até estarem macias. Reduza a puré com a varinha mágica.
Bata o **açúcar** com os **ovos** até obter um creme. Junte o leite com as castanhas e misture bem.
Forre uma forma de pudim com **caramelo líquido** e deite aí o preparado anterior.
Coloque água quente dentro de um tabuleiro e leve ao forno, regulado para os 200 °C. Coloque a forma com o pudim dentro do tabuleiro e coza em banho-maria durante cerca de 40 minutos.
Retire do forno, deixe arrefecer completamente e desenforme para o prato de serviço.

Sugestão

Sirva fresco ou á temperatura ambiente.

Pudim de Castanhas com Doce de Ovos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

3 ovos
200 g de puré de castanhas
125 g de açúcar
1 pacotinho de açúcar baunilhado
Vaqueiro Especial para Bolos
Para o doce de ovos:
100 g de açúcar
0,5 dl de água
3 gemas

Notas Pessoais

Preparação

Parta os **ovos** e separe as gemas das claras. Bata o **puré de castanhas** na batedeira, adicionando as **gemas**, uma a uma. Junte **100 g de açúcar** e o **pacotinho de açúcar baunilhado** e continue a bater.
À parte bata as **claras** em castelo bem firme com o restante açúcar. Incorpore as claras no preparado de castanhas, envolvendo-as suavemente. Deite a massa numa forma de vidro, com chaminé, previamente untada com **margarina Vaqueiro**. Coza na potência máxima durante 6 a 7 minutos. Deixe arrefecer antes de desenformar.
Entretanto, deite o açúcar e a **água** numa taça de vidro e leve ao micro ondas durante 3 minutos na potência máxima. Adicione as **gemas** desfeitas, batendo energicamente com uma vara de arames, e leve de novo ao micro ondas mais 3 minutos, mexendo de minuto a minuto com a vara.

Bolo de profiteroles com recheio de castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

12/14

Ingredientes 12 a 14 unidades

40 profiteroles (± 2 embalagens)
caramelo líquido

Para o creme de castanhas
150 g de puré de castanhas
50 g de Vaqueiro
100 g + 50 g de açúcar
4 dl de natas frescas
2 colheres de sopa de praliné (opcional)

Para o molho de chocolate:
150 g de chocolate
50 g de pastilhas de chocolate de menta
50 g de Vaqueiro
1 dl de natas
0,5 dl de café

Notas Pessoais

Preparação

Bata o **puré de castanhas** com a **Vaqueiro** e **100 g de açúcar** até obter um creme liso.

Noutra tigela, bata as **natas** até começarem a espessar, adicione o **restante açúcar** e continue a bater até obter *chantilly*.

Junte **metade do *chantilly*** ao creme de castanhas, envolvendo delicadamente. Adicione o ***praliné*** e misture bem.

Parta o **chocolate** em pedaços para uma tigela, junte as **pastilhas de chocolate de menta**, a **Vaqueiro** em pedaços, as **natas** e o **café**. Leve a derreter no microondas durante 50 segundos na potência máxima. Mexa com uma vara de arames até obter um creme liso.

Abra os ***profiteroles*** ao meio com uma faca. Recheie-os com o creme de castanhas à medida que os vai dispondo sobre o fundo de uma forma de mola.

Regue com metade do molho de chocolate e distribua parte do *chantilly* que restou pelos intervalos dos profiteroles com uma colher de sobremesa.

Volte a repetir as operações e disponha por cima outra camada de profiteroles recheados.

Regue com o restante chocolate, distribua o restante chantilly em colheradas pelos intervalos dos profiteroles.

Reserve no frigorífico até à altura de servir.

Retire o aro da forma e regue o bolo com **caramelo líquido** em fio.

Rolo de chocolate com recheio de castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

14/16

Ingredientes 14 a 16 unidades

4 ovos
100 g de açúcar
2 colheres de sopa de água
50 g de farinha
25 g de chocolate em pó
Vaqueiro Líquida
açúcar em pó

Para o recheio:
100 g de puré de castanhas
30 g de Vaqueiro
60 g de açúcar em pó
2 colheres de sopa de licor de laranja (ou outro a gosto)
2 dl de Creme Culinário Vaqueiro

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.

Parta os **ovos**, separe as **gemas das claras** e bata as primeiras com o **açúcar** até estarem fofas e esbranquiçadas. Junte a **água** a ferver e misture bem. Adicione a **farinha** peneirada com o **chocolate** e mexa até a massa estar homogénea.

Pincele o tabuleiro do forno com **Vaqueiro Líquida**, forre com papel vegetal e volte a pincelar com **Vaqueiro Líquida.**

Bata as **claras** em castelo bem firme e envolva-as delicadamente na massa. Espalhe-a sobre o tabuleiro e leve ao forno durante 10 a 12 minutos.

Entretanto, bata o **puré de castanhas** com a **Vaqueiro** cortada em pedaços e o **açúcar em pó** no robô de cozinha. Junte o **licor de laranja** e misture bem.

Bata o Creme Culinário Vaqueiro até ficar espesso e junte-o ao preparado anterior, mexendo até obter um creme.

Reserve no frigorífico.

Desenforme a massa sobre papel vegetal, ou sobre um pano de cozinha, polvilhado com **açúcar em pó**, retire a folha de papel que serviu para forrar o tabuleiro e deixe arrefecer um pouco.

Espalhe o creme de castanhas sobre a superfície da massa e enrole com a ajuda do papel, ou do pano.

Polvilhe com açúcar em pó ou regue com molho de chocolate.

Trufas de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de puré de castanhas
150 g de açúcar fino
1 colher de sopa de rum
4 gotas de baunilha
100 g de chocolate amargo em barra
1 colher de sopa de leite
125 g de Vaqueiro light
chocolate granulado
cacau em pó

Notas Pessoais

Preparação

Bata o **puré de castanhas** com o **açúcar**, o **rum** e a **baunilha**, no *robot* de cozinha, até obter um preparado liso.

Parta o **chocolate** em bocadinhos e leve ao micro ondas com o **leite** e a **Vaqueiro light,** também em bocadinhos, durante 1 minuto na potência média.

Mexa com uma vara de arames e adicione ao puré de castanhas, batendo bem para misturar todos os ingredientes. Coloque a massa numa taça e deixe arrefecer durante umas horas no frigorífico.

Retire bocadinhos de massa com uma colher de chá e molde em bolinhas do tamanho de cerejas grandes. Passe metade das bolinhas por **chocolate granulado** e outra metade por **cacau em pó**.

Coloque-as em caixinhas de papel frisado e sirva.

Sugestão

Pode adquirir o puré de castanhas, já preparado, em conserva. Mas também pode obtê-lo, cozendo castanhas congeladas, já descascadas. Neste caso, quando as reduzir a puré, adicione-lhes 3 a 4 colheres de sopa de leite.
Se tiver dificuldade em moldar as bolinhas, unte levemente as mãos com óleo Vaqueiro.

Parfait de castanhas com praliné de amêndoa

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

10/12

Ingredientes 10 a 12 unidades

50 g de Vaqueiro Culinesse
100 g de miolo de amêndoa grosseiramente picado
80 g de açúcar
100 g de Vaqueiro light
400 g de puré de castanhas (em lata)
150 g de açúcar em pó
0,5 dl de whisky
2 dl de natas

Para a cobertura:
150 g de chocolate (com pelo menos 50 % de cacau)
0,5 dl de licor de whisky
30 g de Vaqueiro light

Notas Pessoais

Preparação

Derreta a **Vaqueiro Culinesse** numa frigideira, junte a **amêndoa picada** e quando começar a alourar, polvilhe com o **açúcar**. Deixe caramelizar, mexendo com uma espátula. Retire do lume e deixe o *praliné* arrefecer.

Corte a **Vaqueiro light** em pedaços para dentro do robô de cozinha, junte o **puré de castanhas**, o **açúcar em pó**, o ***whisky*** e as **natas**. Triture tudo até obter uma pasta.

Junte o *praliné* e misture bem.

Passe por água fria e forre os lados mais compridos e o fundo de uma forma de bolo inglês com película aderente. Deite aí o creme de castanhas e leve ao congelador durante 1 a 2 horas, até solidificar.

Parta o **chocolate** para dentro de uma taça, junte o **licor de whisky** e a **Vaqueiro light** em pedaços. Leve ao microondas durante 50 segundos na potência máxima. Mexa com uma vara de arames o creme estar homogéneo e o chocolate completamente derretido.

Desenforme o *parfait* de castanhas, cubra com o molho de chocolate e leve ao frigorífico.

Sirva cortado em fatias.

Mousse de Castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

10/12

Ingredientes 10 a 12 unidades

4 folhas de gelatina
água
1 lata de puré de castanhas
1 lata de leite condensado
4 claras
bagos de romã ou coco ralado

Notas Pessoais

Preparação

Ponha as **folhas de gelatina** de molho em água fria.
Bata o **puré de castanhas** com o **leite condensado** na batedeira eléctrica.
Bata as **claras** em castelo bem firme.
Escorra a **gelatina** e derreta-a no micro ondas ou com uma colher de sopa de água a ferver.
Junte a gelatina derretida ao creme de castanhas e leite condensado e misture bem. Adicione as claras batidas, a pouco e pouco, envolvendo delicadamente.
Deite o preparado numa taça ou em tacinhas individuais e leve ao frigorífico.

Sugestão

Sirva bem fresco salpicada com **bagos de romã** ou **coco ralado.**

Doce de Castanhas com Maçãs e Figos Secos

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

4

Ingredientes para 4 pessoas

1 kg de maçãs reinetas
1/2 limão
400 g de castanhas peladas
100 g de figos macios secos
50 g de Vaqueiro Especial para Bolos
100 g de açúcar amarelo
1 pau de canela
2 estrelas de anis
4 a 6 sementes de cardamomo

Notas Pessoais

Preparação

Descasque as **maçãs** e corte-as em gomos finos. Regue com o **sumo do limão**. Junte as **castanhas** cortadas ao meio e os **figos** cortados em pedaços.

Deite a **Vaqueiro Especial para Bolos** num tacho e leve ao lume. Quando estiver derretida e quente, junte a mistura de maçãs e castanhas, o **pau de canela**, as **estrelas de anis** e os **grãos de cardamomo**.

Polvilhe com o **açúcar amarelo**, mexa e deixe cozinhar, sobre lume brando e tapado, entre 30 a 40 minutos ou até as maçãs se começarem a desfazer. Mexa de vez em quando.

Sugestão

Sirva como sobremesa com uma bola de gelado ou como acompanhamento de pratos de caça.

Charutos com creme de castanhas

TEMPO
DIFICULDADE
CUSTO

6

Ingredientes 6 unidades

50 g de avelãs
2 requeijões
250 g de doce de castanhas
6 folhas de massa filo
Vaqueiro Líquida
açúcar em pó

Notas Pessoais

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 220 °C.

Leve as avelãs a alourar numa frigideira anti-aderente sobre lume moderado. Esfregue as avelãs num pano para lhes retirar a pele.

Esmague o **requeijão** com um garfo e misture-o com o doce de castanhas.

Pique grosseiramente as avelãs e junte-as ao preparado anterior.

Sobreponha as **folhas de massa filo 3 a 3**, à medida que as vai pincelando com **Vaqueiro Líquida**. Corte cada conjunto em 3 tiras.

Disponha 1/6 do recheio preparado na ponta de cada tira de massa e enrole.

Coloque os rolinhos sobre um tabuleiro, forrado com papel vegetal, com a união da massa virada para baixo.

Leve a cozer no forno durante cerca de 15 a 20 minutos ou até estarem dourados.

Polvilhe os pastéis com **açúcar em pó**..