Crema de castañas de Cersei

La mesa de Cersei estaba bien surtida, eso era innegable. La cena comenzó con una crema de castañas servida con pan crujiente recién hecho, y verdura con manzanas y piñones.

Choque de Reyes

Cersei conoce los alimentos. Esta es una **mezcla rica, cremosa y de una calidad deliciosa**. La riqueza del pato se equilibra con la **suavidad de las lentejas** mientras que l**as castañas le dan un ligero sabor dulce**. Los elementos añadidos- picatostes, pato salteado, queso- proporcionan una textura agradable y sabrosa en contrapartida a la densidad de la sopa en sí. **Cada bocado sabe a lujo y al privilegio que proporciona nacer como Lannister de Roca Casterly.**

Ingredientes

Nota de las cocineras: Las castañas son una delicia otoñal pero es posible encontrarlas el resto del año en diferentes formas. Utilizamos castañas deshidratadas para la receta pero también es posible usarlas en conserva. Consultad en tiendas especializadas y, si todo lo demás falla, siempre las podéis comprar por internet.

Para decorar

- ½ taza de grasa de pato
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 rebanadas de pan, cortado para picatotes (alrededor de 3 tazas)
- 1 pechuga de pato ahumada, sin piel, finamente picada (unos 200 g)
- 1 chalota pelada y picada
- 50 g de queso suave, cortado en dados pequeños (utilizamos Queso de Murcia al vino)
- Hierbas aromáticas picadas para adornar (algunas ramitas de perejil, tomillo y cebollino)

Para la sopa

- 3 cucharadas de Armagnac
- 2 tazas de castañas peladas cocidas
- ¼ de taza de cebolla picada
- 1 costilla de apio pequeña (200 g), pelada y cortada en cubitos
- 1 zanahoria (200 g), pelada y cortada en cubos
- 4 ramitas de tomillo
- 4 ramitas de perejil
- 2 hojas de laurel
- 3/4 de taza de *lentilles du Puy* o lentejas verdes francesas
- 8 tazas de agua fría
- 1 cucharadita de sal
- 1/3 de taza de nata líquida

Corta y pon en remojo las castañas en el Armagnac durante unas horas.

Caliente 4 cucharadas de grasa de pato y 2 de mantequilla y saltea los picatotes hasta que estén crujientes y dorados. Reservar.

Saltea el pato picado fino con 2 cucharadas de grasa de pato hasta que esté crujiente y reserva. Saltea la chalota, la cebolla, la costilla de apio y la zanahoria en la misma grasa de pato (¡Esto empezará a oler increíblemente bien!).

Haz un manojo con las hierbas y ponlo en una olla grande. Añade las lentejas, 1/3 del pato ahumado y las castañas, reservando el Armagnac. Añade el agua y la sal y cocina 20-25 minutos o hasta que las lentejas estén tiernas. Cuela la sopa, reserva la mayor parte del líquido de cocción y quita las hierbas y el pato. Haz un puré con la sopa utilizando la nata líquida y el líquido de cocción reservado, de ser necesario. Comienza con una pequeña cantidad de líquido para que la sopa resultante sea tan cremosa como sea posible. Buscamos que el puré resultante sea de una consistencia espesa pero que todavía se pueda verter. La sopa se espesará mientras pueda así que conserva el líquido de cocción para añadir cuando sea necesario.

Vierte la crema en un plato y espolvorea con picatostes, el queso suave, las hierbas picadas y el pato salteado. Sirve inmediatamente.