

## **Espuma de Castañada**

250 g castañas asadas

200 ml de nata montada

100 ml de leche

24 g azúcar hielo

30 ml de ron

1 pera Williams

1/2 vaina de vainilla

50g azúcar 50g agua

**Espuma.** Tostar las castañas. Triturar todos los ingredientes hasta formar una masa cremosa y fina. Colar. Poner la mezcla en un sifón, dos cargas de N2O. Dejar reposar en la nevera. **Granito de castaña.** Picar 50 g de castañas asadas con un cuchillo hasta tener un granito pequeño. Reservar. **Dados de pera.** Hacer almíbar con el azúcar, el agua y la vaina de vainilla. Pelar la pera y cortar en dados pequeños. Añadir los dados en el almíbar y dejar enfriar. En un bol transparente, poner la espuma y decorar con dados de pera.