SOPA DE ALMENDRAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 40 almendras peladas
- 1 l caldo
- 4 rebanadas pan
- 1/2 vaso nata
- 2 dientes ajo
- - 1 cebolleta
- 2 cucharadas de aceite
- sal

Preparación:

Paso 1

Primero picamos muy finos los ajos y la cebolleta y cortamos el pan en daditos. Luego, en una sartén pequeña, echamos un chorrito de aceite y freímos las almendras ligeramente, hasta que queden doradas. Entonces las retiramos y reservamos aparte.

Paso 2

A continuación, en el mismo aceite donde hemos freído las almendras, freímos también el pan cortado en dado junto al ajo y la cebolleta ya picados. Dejamos que se doren un poco, sin dejar de remover. Una vez cojan color, escurrimos el contenido de la sartén.

Paso 3

Seguidamente ponemos al fuego el litro de caldo, en una cazuela mediana. Mientras rompe a hervir el caldo,

ponemos en un mortero las almendras, el pan frito, el ajo y las cebolletas. Machacamos todo el conjunto, hasta lograr una masa homogénea.Una vez el caldo hierva añadimos la mezcla conseguida en el mortero y salamos ligeramente. Agregamos también el medio vaso de nata. Dejamos cocer a fuego lento durante diez minutos a fuego suave. Durante el tiempo de cocción es posible que tengamos que retirar la espuma de la sopa.

Paso 4

Pasados los diez minutos comprobamos el nivel de sal y servimos.