

Sopa de almendras

por Beldi



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Sopas y cremas

Ingrediente principal: Frutas y frutos secos

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

100 g de almendra tostada
3 dientes de ajo
Hebras de azafrán
Granos de pimienta
4 rebanadas de pan (100g)
3 cucharadas de aceite
Sal
Perejil

Preparación

- Pelar las almendras y escaldarlas en un cazo con agua hirviendo durante medio minuto. Escurrirlas bien y ponerlas en un mortero.
- En una sartén con aceite caliente, freír los dientes de ajo laminados y 1 rebanada de pan.
- Tostar las hebras de azafrán en una sartén seca durante 2 minutos.
- Añadir todo lo anterior en un mortero junto con el perejil y la pimienta. Moler todo.
- Echar unos 5 platos soperos de agua en una olla y llevarlo a ebullición. Añadir el majado del mortero y salar si hiciera falta.
- Cuando vuelva a hervir, agregar el resto de pan y el aceite usado para los ajos. Tapar y cocer durante unos 25 minutos.
- Dejar reposar unos minutos y servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/107605/sopa-de-almendras/>