

# Sopa de almendras Thermomix

por Pitu



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 5

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Sopas y cremas

**Ingrediente principal:** Frutas y frutos secos

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Otros

**País:** España

## Ingredientes

---

150 gramos de almendras tostadas (no saladas)

1 cebolla mediana

3 cucharadas de mantequilla

Un litro y medio de agua

Sal

10 rebanadas de pan frito o tostado

## Preparación

---

Pulverizar las almendras en la Thermomix y reservar. Trocear la cebolla y sofreír con mantequilla 10 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1. Añadir después las almendras pulverizadas y rehogar 3 minutos. Agregar el agua y la sal y programar 12 minutos a velocidad 2 y 100°. Terminado el tiempo, introducir en el vaso de la Thermomix las 10 rebanadas de pan previamente fritas o tostadas. Dejar reposar 10 minutos en el vaso de la Thermomix. Triturar después la sopa muy fina. Dejar reposar unos minutos, y servir muy caliente.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/205244/sopa-de-almendras-thermomix/>