

Será por recetas



Sopa de patata

Sopas y Cremas, Recetas para navidad

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 26/10/2012

Ingredientes

- 1 patata por comensal
- 1 cebolla grande
- 50 g de almendras crudas
- Un ramito de perejil
- 2 huevos cocidos
- Una cucharadita de pimentón dulce
- Sal
- Un chorrito de aceite de oliva

Elaboración

Freír en el aceite las almendras hasta que se doren, reservar.

Dorar a continuación la cebolla, luego añadir el pimentón y rehogar en el mismo aceite.

Añadir el agua según los comensales. La patata cortarla a cuadritos como para ensaladilla, añadir al caldo y la sal, dejar hervir.

Cuando esté tierna, picar en un mortero las almendras con el perejil y añadirlas a la sopa. Los huevos cocidos cortarlos en cuadritos y añadir al final antes de servir.



Autor receta de Sopa de patata

El Chef

 24 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 16/07/2012