

Será por recetas



Sopa de almendras

Sopas y Cremas, Recetas fáciles

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 31/05/2012

Ingredientes

- 150 g de almendras enteras
- 200 g de pan de la víspera sin corteza
- 2 dientes de ajo
- 125 ml de aceite de oliva
- 80 ml de jerez
- 300-400 ml de caldo de verdura
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Primero escaldar las almendras en agua hirviendo, dejar reposar un momento, se les quita la cascarita y se pican. Remojar el pan en agua fría durante 5 minutos y a continuación se exprime para que suelte el agua. A continuación pelar los ajos y picar. Ponerlo todo en un vaso de batidora y hacer puré. Añadir poco a poco el aceite de oliva mientras sigues batiendo hasta que la masa adquiera una consistencia cremosa. Sin dejar de batir, verter el jerez poco a poco y los 300 ml de caldo. Con la batidora mezclar bien la sopa durante otro minuto y salpimentar. Cubrir la sopa con papel de plástico y ponerlo entre 1 o 2 horas en el frigorífico para que se enfríe. Poco antes de servir, lavar y secar las uvas, cortándolas lo más grande posible en 2 partes. Seguidamente se diluye la sopa, en caso necesario con un poco de caldo y servir adornado con uvas.



Autor receta de Sopa de almendras

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012