



Sopa de almendras

Ingredientes

- 30 almendras peladas
- 4 rebanadas de pan
- 2 dientes de ajo aplastados
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 3 granos de pimienta
- 1 cebolleta
- perejil picado
- azafrán
- 1 litro de agua.

Preparación

Dorar las almendras 2' en dos cucharadas de aceite, sacar y en el mismo aceite dorar las rebanadas de pan, el pimiento, una cebolleta, dos dientes de ajo machacados una ramita de azafrán y los granos de pimienta durante 4' .

Sacar y machacar en un mortero junto con las almendras .

Poner el agua a hervir, cuando comience a hervir añadir las almendras .

Dejar cocer 10' .

.