

Sopa de almendra con punta de hierbabuena



Ingredientes

Para 6 personas

- 300 grs. de almendras peladas
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1'5 l. de caldo de puchero
- 200 grs. de jamón serrano cortado a trocitos
- rebanadas finas de pan tostado
- aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón
- 2 cucharadas de harina
- 1 pizca de sal
- 1 ramita de hierbabuena

preparación

Se sofríe con aceite de oliva el ajo y la cebolla cortados, se añade el jamón y las almendras peladas y cortadas en láminas. Se rehoga todo un poco.

Se añade la harina, el pimentón y el caldo de puchero, removiendo todo para que la harina no se haga grumos.

Se deja hervir y se espuma, se prueba de sal. Se sirve en caliente en el plato, añadiéndole el pan tostado y la hierbabuena a gusto.