

# Sopa de almendras



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sopa-de-almendras>

## Preparación

Aparte media cucharada de manteca. Ponga el resto en una olla a fuego medio, cuando esté derretida, agregar las 3 cucharadas de harina. Después, añadir el polvo de almendras trituradas. Mezcle un poco y comience a agregar las 2 tazas de caldo de pollo frío. A continuación, seguir revolviendo hasta que la mezcla se vuelva suave. Luego, agregue las 2 cucharadas de leche. Cocine la mezcla a fuego lento durante 10 minutos. Mientras que se está cocinando, mezcle el jugo de limón y la yema de huevo. Quite 1 cuchara de sopa de la olla viértala sobre la mezcla de jugo de limón y la yema de huevo hasta que se caliente. Luego, lentamente, agregar la mezcla de nuevo a la olla. Hervir la sopa durante 1 ó 2 minutos. Sacar la olla del fuego. Después de eso, freír el pimiento rojo molido con la media cucharada de manteca que habíamos reservado al comienzo. A continuación, vierta el pimiento frito en la sopa. Por último, decorar con almendras y sirva de inmediato.

## Ingredientes

- 2 cucharada/s Manteca
- 3 cucharada/s Harina
- 2 cucharada/s Leche
- 2 taza/s Caldo de pollo
- 1 taza/s Almendras trituradas a polvo
- 1 Yema de huevo
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada/s Pimentón rojo
- 1 poco Sal
- 1 poco Almendras para decorar

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Sopa

