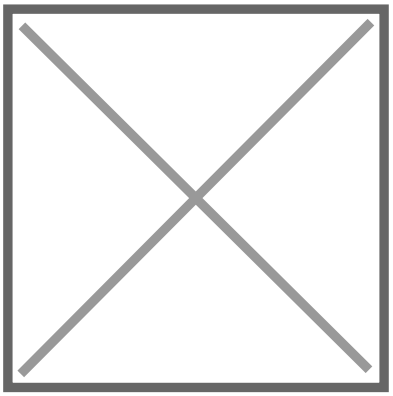
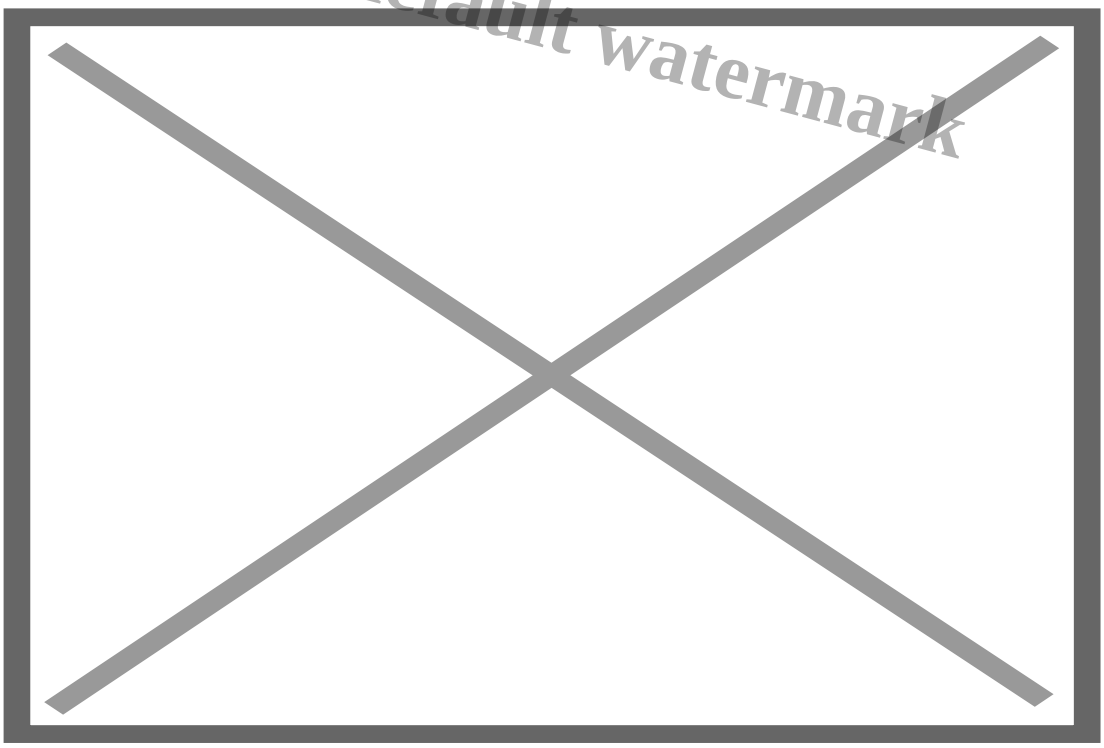


Sopa serrana

DescripciÃ³n



Es una receta de Karlos ArguiÃ±ano y un plato tÃpico de MÃ¡laga. Es tiempo de sopas, cremas y caldos calientes.

Escaldar: Introducir algo en agua hirviendo. Es una tÃ©cnica culinaria consistente en la cocciÃ³n de los alimentos en agua o lÃquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos).

Ingredientes: **(Para seis u ocho personas).**

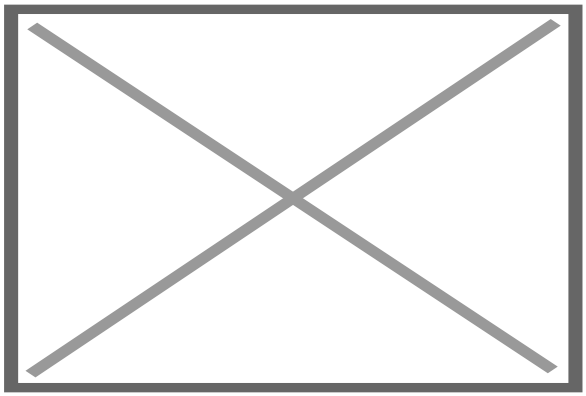
- 750 gr de tomates maduros.
- 200 gr de jamÃ³n serrano, una loncha gordita.
- 100 gr de almendras enteras crudas.
- 1 cebolla mediana.
- 3 huevos.
- 7 dientes de ajo medianos.
- 1 litro y medio de agua.
- Aceite de oliva, sal, perejil.
- Picatostes para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

default watermark

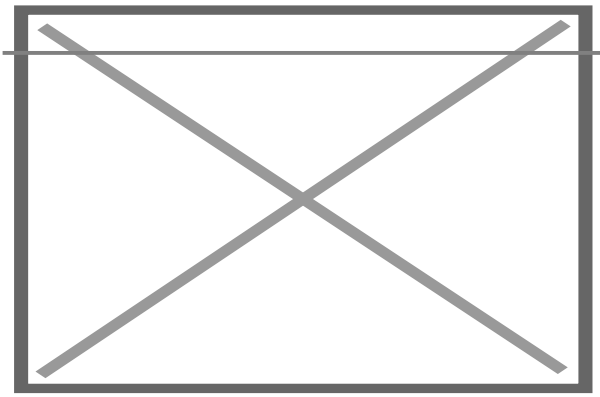
En una cazuela ponemos a cocer en agua los huevos durante 10 minutos. Escurrimos, refrescamos, dejamos enfriar, pelamos, troceamos en taquitos menudos y reservamos.

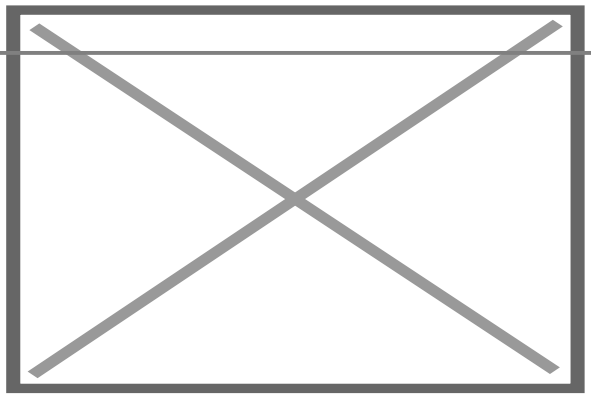
Picamos en tacos menudos el jamÃ³n y reservamos.



Pelamos y picamos la cebolla finamente, reservamos.

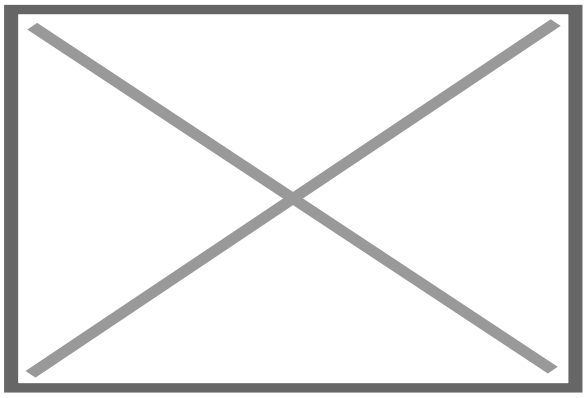
En una cazuela ponemos agua suficiente para escaldar los tomates, dejamos que hierva. Hacemos un corte en forma de cruz por la parte inferior de los tomates y los escaldamos un par de minutos.



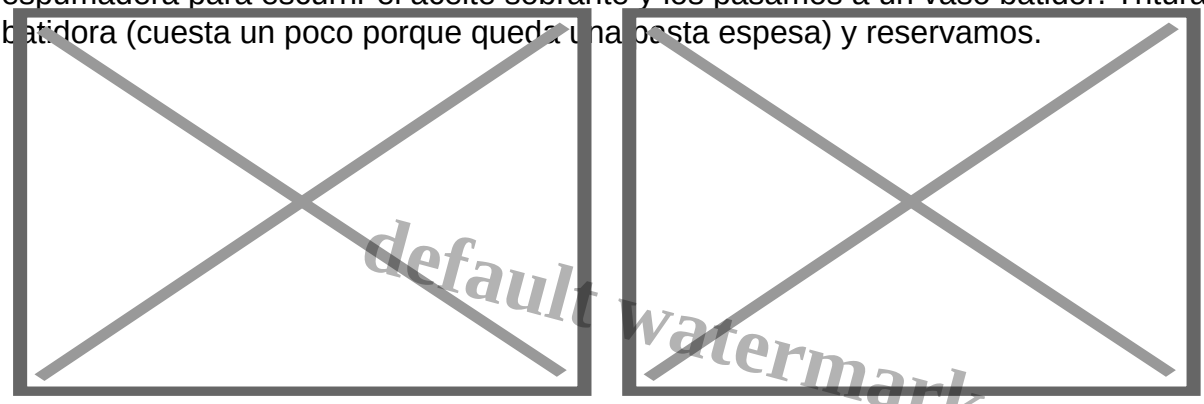


default watermark

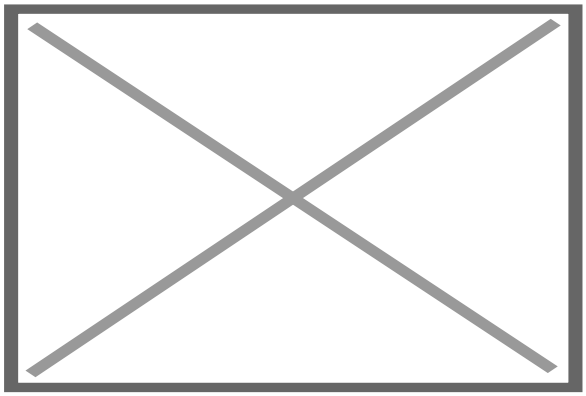
Escurrimos, pelamos, picamos en dados menudos y reservamos.



Pelamos y laminamos los dientes de ajo. Calentamos un chorro generoso de aceite de oliva en una cazuela alta, echamos los ajos y las almendras, dejamos dorar, retiramos de la cazuela con una espumadera para escurrir el aceite sobrante y los pasamos a un vaso batidor. Trituramos con la batidora (cuesta un poco porque queda una pasta espesa) y reservamos.

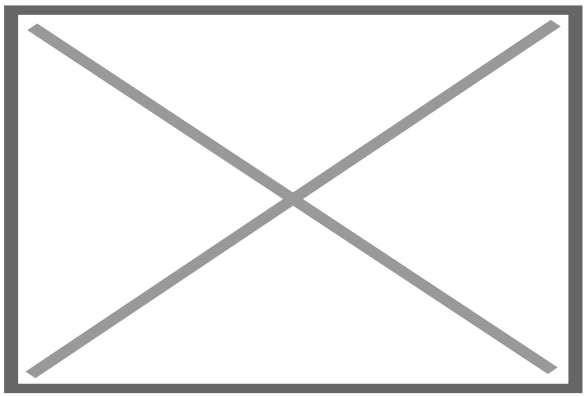


En la misma cazuela de freÃr los ajos y las almendras, pochamos la cebolla, que no se queme.

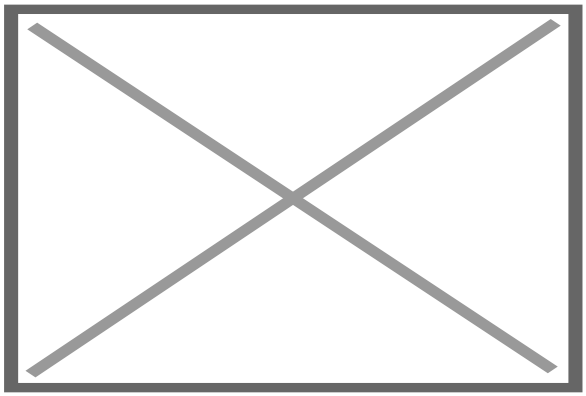


default watermark

Cuando estÃ© dorada agregamos los tomates. Removemos de cuando en cuando y cocinamos todo a fuego suave durante 20 minutos.

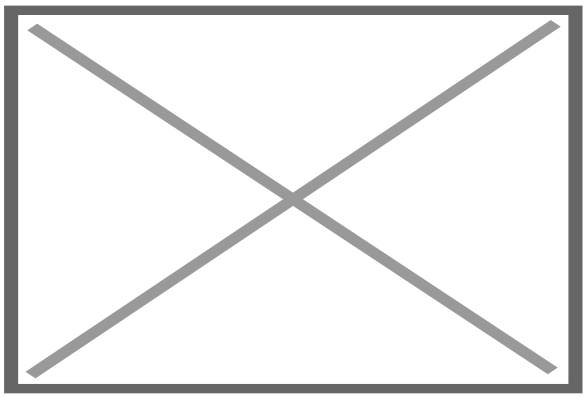


Transcurrido el tiempo, aÃ±adimos el jamÃ³n, mezclamos bien e incorporamos la pasta de la almendra y los ajos, removemos.

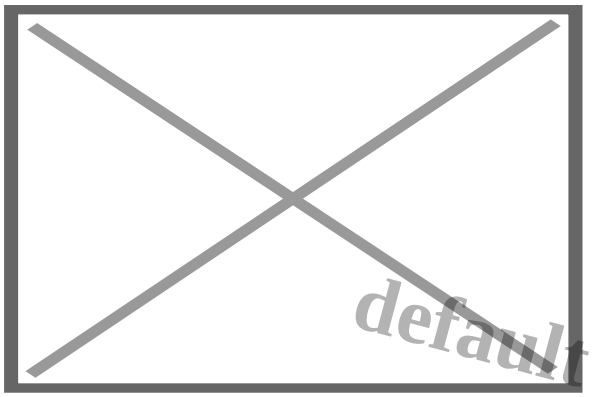


default watermark

Y cubrimos con el agua, aÃ±adimos los huevos picados, rectificamos de sal y cocemos a fuego suave durante 15 minutos.



Servimos nuestra sopa calentita, podemos decorar con picatostes comprados o hacerlos nosotros (cortamos rebanadas de pan no demasiado gruesas, picamos en dados, y tostamos en una sartÃ©n con o sin aceite de oliva). En esta ocasiÃ³n son comprados con sabor a ajo. Espolvoreamos con perejil yâ?¦



> **Consejo:** Yo prefiero hacerla de vÃspera, se mezclan mejor los sabores. Pondremos sal con mesura porque lleva jamÃ³n. Sin picatostes estÃ¡ igual de sabrosa.

SÃÂguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Sopas cremas salsas y purÃ©s

Fecha de creaciÃ³n
enero 23, 2018
Autor
admin

default watermark