

SOPA DE COLIFLOR Y ALMENDRAS.

Ingredientes:

- 2-3 cebollas en media lunas.
- Almendras trituradas y tostadas.
- 1 coliflor moscada.
- Nuez moscada.
- Una pizca de sal.

Preparación:

Poner las almendras en una cazuela con un poco de aceite durante 5 minutos, a continuación añadir las cebollas en medias lunas, con un poco de sal, dejar que se doren.

Añadir 1 litro de agua u cocer 20 minutos más.

Cuando este preparado pasar por la batidora.

Mientras poner en una cazuela agua y sal para hervir, cuando comience el hervor, se ponen las flores de coliflor durante 10 minutos., se escurren y se dejan aparte,

Estas flores acompañar al caldo preparado antes.