

SOPA DE ESCAROLA CON ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- Escarola
- Caldo blanco o de pollo
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajos
- Almendras
- Pan
- Sal
- Y, ¿el jamón?

ELABORACIÓN:

Debemos lavar muy bien la escarola, es conveniente antes de cortarla, quitarle algunas de las hojas exteriores que estén más verdes y duras, así como enjuagarla debajo del chorro de agua corriente para eliminar la mayor cantidad de tierra e insectos que pudieran tener. Una vez esto hecho, la cortamos más o menos de 2 cm. de ancho, y la volvemos a dar un buen enjuagón, y si es necesario más de un agua.

La ponemos en la cacerola donde ya estará el agua hirviendo, en un par de minutos habrá perdido la mitad de su volumen. Entonces sacamos y escurrimos. Aparte, en la cacerola con el caldo de pollo hirviendo, ponemos la escarola y la hacemos hervir unos minutos más hasta que esté tierna.

Mientras, pelamos y freímos en aceite de oliva virgen, un ajo, unas almendras y unas rebanadas de pan. Añadimos a esto un poco del caldo y trituramos con la túrmix. Lo ponemos todo en la cacerola y ponemos a punto de sal, y si queremos, algo de zumo de limón o vinagre.

Por supuesto admite unos taquitos de jamón, y si es de pata negra ya ni os cuento.