

"SOPIA AL PUJARREÑA"

*Ingredientes:

- 700 gramos de almendras
- 2 dientes de ajo
- 7 rebanada de pan
- 7 litros de caldo
- Aceite de oliva
- Sal
- Huevos duros
- Paquitos de jamon

El

*Elaboracion:

Se pone en una olla el caldo a hervir.

En una sartén pequeña se echa aceite, cuando este caliente

Elisa

se frien los ajos y las
sacamas.

Se frien las almendras.

Se frien el pan.

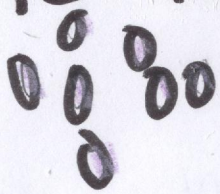
Se bate con la batidora
todo junto con un poco de
caldo y sal.

Se echa la mezcla a la
olla que está hirviendo.

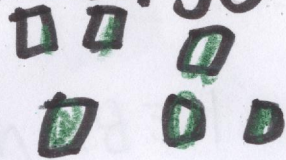
En un tazón se ricam
migas de pan y se echa
el caldo de la sopa. Y
como adorno final, se echan
rodajas de hueso duro y
taquitos de jamon.

¡LISTO PARA COMER!

ALMENDRAS



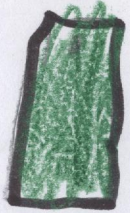
PIENTES
DE AJO



PAN



CALPO



ACEITE



SAL



HUEVO



TAQUIPOS
DE JAMON

