Almendras fritas

Nombre de la receta

Almendras fritas

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

10

Alérgenos

Frutos de cáscara

Descripción

Almendras peladas fritas con sal

Ingredientes

- 500 gramos de almendras peladas
- al gusto de sal

- 1/2 litros de aceite de oliva suave

Pasos

1 Esta es una sencilla receta donde la principal dificultad está en partirlas, lo cual nos llevará un buen rato.

2 Una vez las tenemos partidas, ponemos agua a calentar. Sobre un litro de agua más o menos. Cuando el agua esté hirviendo apartamos del fuego e introducimos las almendras y esperamos 2 o 3 minutos a que se reblandezcan.

3 Pasado este tiempo, las vamos sacando con una espumadera y quitándole fácilmente la piel del casque. Las secamos bien con papel absorbente y esperamos 5 o 10 minutos a que se oreen.

4 A continuación echamos el aceite en una sartén honda y freímos las almendras cuando el aceite esté caliente a fuego moderado para que se frían sin quemarse.

5 Las vamos sacando en un recipiente con papel absorbente y les secamos con otro papel el exceso de aceite. Les echamos la sal al gusto moviéndolas bien para que se impregnen por todos lados y ya tenemos preparado nuestro nutritivo y natural aperitivo.

Observaciones o consejos

Para mantenerlas las podemos meter en botes una vez se hayan enfriado.

Autor

Matilde Linares