

# SOPA DE CEBOLLA MORADA, ALMENDRAS TOSTADAS Y LANGOSTINO

*Manuel Debandi*

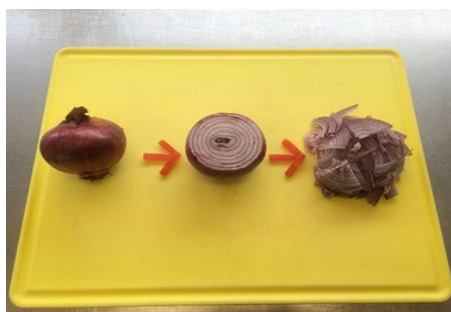
## INGREDIENTS

30 MINUTES 2 SERVINGS

Cebolla morada 2 un.  
Almendras 100 gr.  
Crema 100 cc.  
Langostinos 6 un.

## TAGS

#almendras



1

Pelar y cortar las cebollas.



2

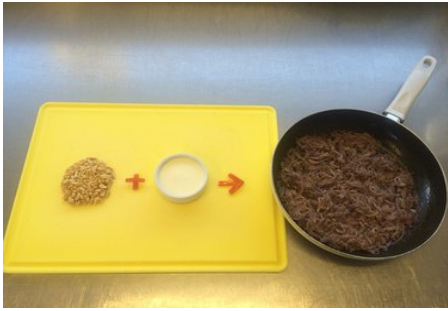
Saltear la cebolla con manteca.



3

Pelar y tostar las almendras.





4

A la cebolla salteada agregarle las almendras tostadas, la crema de leche y continuar la cocción durante 10 min. más.



5

Licuar la preparación de cebolla, almendras y crema. Agregar leche hasta llegar a la consistencia de una sopa. Salpimentar.



6

Tamizar si se desea para lograr una sopa lisa, sin impurezas.



7

Limpiar los langostinos primero quitando la cabeza, siguiendo con las patas y luego toda la caparazón, por último con la ayuda de un cuchillo cortar el lomo del langostino y quitar las visceras.



8

Saltear los langostinos.



9

Sopa de cebolla morada, almendras tostadas y langostinos.

