

Sopa de topinambo con aceite de almendras

Tiempo de preparación: 40 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

4 P.

Ingredientes

400 g Topinambo
1 ud. Cebolla
40 g Mantequilla
600 ml Caldo de verduras
125 ml Nata
125 ml Bebida de almendra
20 g Almendras tostadas
10 ml Aceite de almendra
1 pizca

Preparación

Pelar y picar la alcachofa de Jerusalén y la cebolla.

Sofreír la cebolla en mantequilla hasta que esté transparente.

Añadir el topinambur y rellenar con caldo de verduras.

Cocer hasta que estén blandos (aprox. 15-20 min.), triturar con una batidora de mano y reducir el fuego.

Añadir sal, pimienta, nuez moscada y la nata/leche de almendras.

Para servir, espolvorear las almendras tostadas y picadas y unas gotas de aceite de almendras por encima.

Si lo desea, dejar un tubérculo entero suavemente cocido, cortar en cuartos y añadirlos con

hierbas frescas sobre la sopa.