



100g d'ametlles

2 cullerades d'oli d'oliva

Sal gruixuda

Mitja culleradeta de pebre vermell

100g de almendras

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal gruesa

Media cucharadita de pimentón

Preescalfeu el forn a 180°C

Col·locar l'oli sobre la safata del forn i escampar de manera que cobreixi tota la base.

Escampar les ametlles sobre la safata i remenar perquè quedin untades.

Torrar al forn durant 20min o fins que estiguin daurades

Un cop llestes col·loqueu-les sobre paper de cuina paea que absorbeixi l'oli i després passeu-les a un bowl

Mentre les ametlles estan encara tèbies, empolvoreu amb abundant sal i pebre vermell remenant-les perquè quedin assaonades per igual.

Com a recomanació, les ametlles se senten millor acabades de torrar i condimentar, per la qual cosa és millor cuinar-les el mateix dia que se serviran.

Precaliente el horno a 180°C

Colocar el aceite sobre la bandeja del horno y esparcir de forma que cubra toda la base.

Espolvorear las almendras sobre la bandeja y remover para que queden untadas.

Tostar al horno durante 20min o hasta que estén doradas

Una vez listas colócalas sobre papel de cocina para que absorba el aceite y después páselas a un bowl

Mientras las almendras están todavía tibias, espolvoree con abundante sal y pimentón removiéndolas para que queden sazonadas por igual.

Como recomendación, las almendras se sienten mejor recién tostadas y condimentadas, por lo que es mejor cocinarlas el mismo día que se servirán.

{gallery}articulos/canalTV/cuinaixat/ametllassaladas{/gallery}

{youtube}YQxoW9_LJWg{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció





ametallas salades



Kathy Santamaría

Cuina i Xat

cuina mediterrània

octubre 31
diumenge
16:00 EC



Premier

Casal Català
de Guayaquil

Radio/TV

