Escrit per Nieves Tuset i Kathy Santamaría
diumenge, 31 d'octubre de 2021 16:00 -



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 paea que absorba el aceite y después páselas a un bowl

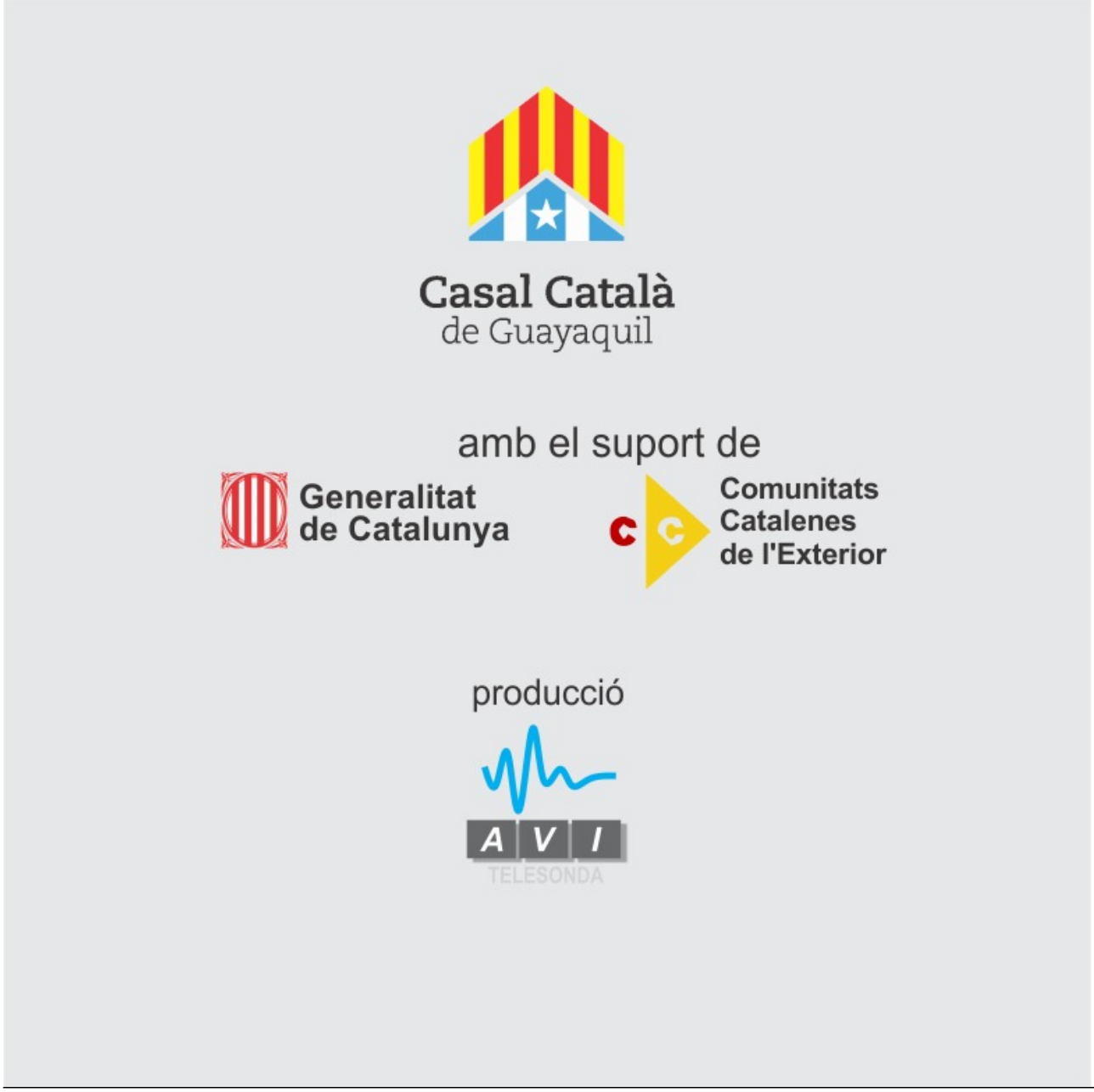
Mientras las almendras están todavía tibias, espolvoree con abundante sal y pimentón removiéndolas para que queden sazonadas por igual.

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
AVI
TELESONDA


ametallas salades
Kathy Santamaría
Cuina i Xat
cuina mediterrània
octubre 31
diumenge
16:00 EC
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV