

SOPA DE ALMENDRA Y AZAFRÁN CON ALBÓNDIGAS DE ESPINACA

**Chef: Rodrigo Alarcón, profesor de la Escuela de Hostelería CPIFP
Hurtado de Mendoza de Granada**

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para la sopa

- 1 decilitro Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)
- 150 g de almendras*
- 100 g de pan*
- 2 dientes de ajo
- 100 g de cebolla
- 1 litro de caldo de ave
- 1 cucharada sopera de sal
- 1 cucharada sopera de pimienta blanca
- 1 cucharada sopera de azafrán
- 1 cucharada sopera de cilantro

Para las Albóndigas

- 100 g de espinacas frescas.
- 25 g almendra granillo*
- 25 g harina de almendra*
- 1 decilitro de zumo de Limón
- 1 cucharada sopera de comino
- 1 cucharada sopera de harina*

1 cucharada sopera de pan rallado*

Para el pan de azafrán

1 cucharada sopera de azafrán

4 rebanadas de Pan de azafrán

**contiene alérgenos*

ELABORACIÓN

Majado

1. Secar el azafrán.
2. Freír almendras y reservar.
3. Tostar miga de pan en el horno, hacer majado y reservar.

Sopa

1. En un recipiente con el aceite de freír las almendras, dorar el ajo picado finamente y la cebolla sin que tome color.
2. Mojar con el caldo, agregar el majado y dejar cocer a fuego muy suave.
3. Al final de la cocción sazonar con la pimienta blanca y el cilantro seco recién molidos, dar un hervor, turbinar y reservar al baño maría.

Para las albóndigas de espinacas y almendras

1. Lavar y limpiar las espinacas. Saltear en una sartén con un poquito de aceite. Retirar del fuego y picarlas.
2. Mezclar las espinacas picadas con la almendra granillo, harina de almendra y el huevo.

3. Sazonar y confeccionar las albondiguitas.
4. Empanar, pasar por harina, huevo batido y pan rallado.
5. Freír en Aceite de Oliva Virgen Extra, reservar.

Pan de azafrán

1. Secar azafrán, pulverizar y disolver con unas gotas de agua hirviendo y mezclar con aceite de girasol.
2. Laminar pan muy fino con la cortadora de fiambres, moldear en moldes de timbal para dales forma arqueada y secar en el horno.
3. Pintar con el aceite de azafrán, meter de nuevo en los moldes y volver a secar y reservar.

Emplatado

Servir la sopa acompañada de las albóndigas de espinacas y la rebanada de pan.