

Sopa de Almendras con Caramelo de Naranja al Ron Montero.



“Sopa de almendras con Caramelo de Naranja al Ron Montero”

Ingredientes (para 4 personas)

Para el Caramelo de Naranja al Ron Montero:

- 5 cucharadas de Azúcar Moreno.
- Medio vasito de Ron Montero. (ron pálido).
- Un trozo de Piel de Naranja.
- 15 gr. de Mantequilla.



Quitamos a la piel de naranja la parte blanca (para que no amargue) y la cortamos en media juliana.

La salteamos en la mantequilla durante unos 5 minutos y le añadimos entonces el azúcar y el ron. Removemos y dejamos reducir hasta que empiece a espumar. Vertemos el caramelo sobre un papel de horno extendido sobre una superficie fría y lisa y cuando esté frío lo cortamos y lo ponemos un ratito en el congelador para que se endurezca. Lo rompemos y ya estará listo para servir sobre la crema de almendras.



Para la sopa de Almendras:

- 200 gr. de Almendras crudas peladas.
- Un Puerro.
- 70 gr. de mantequilla.
- 30 gr. de Aceite de Oliva.
- 1 litro de Agua.

- 300 gr. de Leche Evaporada.
- 2 Pastillas de Caldo de Carne.
- Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Una pizca de Nuez Moscada.
- Una pizca de Tandoori Masala.
- Una Cucharada de Zumo de Limón.



Pulverizamos las almendras y reservamos. Cortamos el puerro en pequeños trocitos y lo pochamos en la mantequilla y el aceite durante 10 minutos. Añadimos las almendras y rehogamos durante 5 minutos. Agregamos entonces el agua templada con las pastillas de caldo diluidas y trituramos hasta tener una crema ligera. Añadimos la pimienta y la nuez moscada y cocinamos a fuego medio durante 20 minutos. Será el momento de incorporar la leche evaporada y el zumo de limón. Removemos bien para mezclar todos los ingredientes y servimos con una cucharada de trocitos de caramelo de naranja al ron.

El caramelo se derretirá aromatizando la crema con una combinación de sabores deliciosa.



