

La sopa de almendra, perejil y ajo de Carne Ruscalleda

Ingredientes

(para unas 10 tazas)

- - 40 g de aceite virgen extra
- - 4 g de ajo laminado
- - 20 g de perejil picado
- - 40 g de espinacas escaldadas
- - 800 g de leche caliente
- - 2 litros de agua mineral caliente
- - 200 g de polvo de almendra
- - 50 g de vermut blanco seco
- - 26 g de sal
- - Un poco de pimienta blanca

[Carne Ruscalleda](#), la chef **con más estrellas Michelin** del mundo, propone una sopa que marida la almendra, el perejil y el ajo. Los tres ingredientes son mágicos nutricionalmente y en el plato aportan una explosión de sabores.

Preparación:



- En una olla con el aceite,



lar bien cocido pero no dorado

- Mezclar el sofrito anterior con

el aceite, la leche, las espinacas, la almendra en polvo, y triturar en la Thermomix 5 minutos.



- En la misma olla, mezclar el

triturado obtenido con el agua caliente, la sal y la pimienta, hervir solo 30 segundos, volver a triturar y colar. La sopa está a punto para servir.