

ALMENDRAS SALADAS FRITAS



Ingredientes

Almendras

Sal

Aceite

Preparación

Ponemos un cazo con abundante agua y cuando empiece a hervir echamos las almendras y las dejamos escaldar durante un minuto. Las pasamos a un escurridor y vamos eliminando la piel una a una presionándolas por una punta (cuidado que al principio queman, podéis utilizar guantes de latex) y las vamos depositando encima de papel absorbente para retirar el máximo de agua.

En una sartén ponemos aceite a calentar y vamos echando las almendras (no echar muchas de golpe). Las freímos sin dejar de remover para que se tuesten por todas las partes. El fuego no tiene que estar muy alto, ya que si no, se doran por fuera pero os quedarán tiernas por dentro.

Ponemos sal en la base de un plato, las vamos sacando escurriéndolas con una espumadera y volvemos a echar sal por encima. De esta manera la sal se quedará unida a la almendra. Si esperamos a que se enfríen no se nos enganchará.

No tengáis miedo a que queden saladas, ya que luego al introducirlas en un bote para guardarlas, se desprende un poco de sal.