

**Índice** [\[Mostrar\]](#)

## Almendras fritas en Thermomix

Os enseñamos a hacer un aperitivo irresistible: almendras fritas en Thermomix, utilizando muy poquito aceite y con menos riesgo de que se nos quemen.



Las cookies de este sitio web se usan para personalizar el contenido y los anuncios, ofrecer funciones de redes sociales y analizar el tráfico. [+info](#)

**Aceptar las obligatorias**

**Aceptar cookies**

Tiempo de cocinado: 35M    Tiempo total: 35M

## ☰ Ingredientes

- 20 g de aceite de oliva suave
- 100 g de almendras crudas peladas (mejor de variedad Marcona)
- 1 cucharada de sal

## 🍴 Preparación

1. Ponemos en aceite en el vaso y programamos **1 minuto, temperatura varoma, velocidad cuchara.**
2. Incorporamos las almendras y programamos **30 minutos, giro a la izquierda, tempera varoma, velocidad cuchara.**
3. Ponemos el cestillo sobre un cuenco, bol o plato hondo. Cuando acabe el tiempo, echamos las almendras en el cestillo (el aceite caerá al recipiente que hemos puesto debajo) y luego en un plato cubierto con papel absorbente. Ponemos inmediatamente la sal y removemos las almendras un poco con el fin de que la sal se adhiera a todas ellas.

## 📄 Notas

Es poca cantidad (100g) pero, si os sobran, podéis conservarlas en un bote de cristal bien tapado.

Las cookies de este sitio web se usan para personalizar el contenido y los anuncios, ofrecer funciones de redes sociales y analizar el tráfico. [+info](#)

[Aceptar las obligatorias](#)

[Aceptar cookies](#)