



## LA PATATA Y SUS RECETAS



---

### Sopa de patata

Receta de Cuaresma y Semana Santa. Receta levantina

#### Ingredientes (4 personas)

1 patata por comensal

1 cebolla grande

50 gramos, más o menos, de almendras crudas

Perejil, un ramito

2 huevos cocidos

Una cucharadita de pimentón dulce

Sal

Un chorrito de aceite de oliva

#### Elaboración

En el aceite se fríen primero las almendras hasta dorarlas, se reservan. Se dora a continuación la cebolla, luego se añade el pimentón y se rehoga en el mismo aceite.

Se añade el agua según los comensales. La patata se corta a cuadritos como para ensaladilla, se le añade al caldo y la sal, se deja hervir.

Cuando este tierna, se pica en un mortero las almendras con el perejil y se le añaden a la sopa. Los huevos cocidos se cortan en cuadritos y se añaden al final antes de servir



# LA PATATA Y SUS RECETAS



Semana  
de la patata  
patataren  
astea  
vitoria-gasteiz

---