

SOPA DE PISTACHOS

Ingredientes para 4 pax.

200 g pistachos
30 g mantequilla
azafrán
chalotas
jengibre
1 puerro

comino en polvo
caldo de pollo
naranjas
limón
crema agria
pimienta + sal

Preparación

Calentar dos cucharadas de agua en el microondas. Añadir las hebras de azafrán (una cuchara) Dejar infusionar durante 30 minutos.

Precalentar el horno a 180°.

Para eliminar la piel de los pistachos, escaldar en agua hirviendo. Escurrir y en caliente, presionar con los dedos para quitar la piel.

Distribuir los pistachos en una fuente de horno. Tostar durante 6 minutos sin llegar a quemarlos. Retirar y enfriar.

En una cazuela grande, añadir la cebolla y el puerro picados en brunoise muy finos. Agregar el comino (2 cuch. café), el jengibre (2 cuch. café) y una pizca de sal y pimienta. Saltear a fuego medio hasta que la cebolla y el puerro estén blandos.

En este momento, agregar ½ L de caldo y la mitad de la infusión de azafrán. Tapar la cazuela, bajar el fuego al mínimo y dejar que la sopa hierva, a fuego lento, durante 20 minutos.

Mezclar los pistachos (excepto una cuchara sopera) con la mitad de la sopa. Triturar con un batidor de mano, hasta que no quedan grumos. Volver a verter la mezcla en la cazuela.

Añadir el de zumo de 3 naranjas y una cuchara de zumo de limón. Mantener caliente.

A la hora de servir:

Picar los pistachos reservados.

Servir caliente, con una cucharada de crema agria.

Espolvorear pistachos por encima y rociar con la infusión de azafrán.