

Sopa de almendras

El pan más durillo que tengo lo mojo una mijita, y luego allí le echo perejil, ajo y el huevo al pan y una mijilla de pimienta y lo muevo muy bien con el tenedor y lo dejo un ratico. Que me gusta reposar pa' que tome bien el sabor. Y luego frío las almendras, las cuezo una mijilla pa' pelarlas y ya cuando están partidas y las tuesto. Y las saco. Y en ese aceite, frío una poquita de cebolla, un par de tomatitos y ya luego un picatoste, pa' que salga espesito. ¡Qué buena! Y luego to lo echo en un jarro grande que tengo y en la turmix lo muelo.

Antiguamente sería machacándolo, ¿no María?

Entonces era machacando; pero ahora es la gloria. Y entonces pues echo el agua en el cacharro, pero fría eh, que caliente salen más duros. Echo fría, entonces echo los panecillos, le echo aceite en una sartén con una cucharilla del desayuno, voy cogiendo, cogiendo y cubriendo los panecillos. Y ya les echo una mijilla de aliñillo y comino en el caldo. Y cuando empieza a hervir lo dejo en el mínimo para que hierva un ratito. Y sale... ¡pues esa sopa la llevé allí!