

¿A qué saben las nubes?

CREMA DE ALMENDRAS Y CEBOLLITAS FRANCESAS CON AZAFRÁN

Ingredientes:

1.- En una cacerola grande ponemos el aceite de oliva a calentar, echamos las cebollitas peladas y cortadas en rodajitas, y el ajo pelado y picado. A fuego lento dejamos que se ablanden y se doren ligeramente. Unos 15 o 20 minutos.

2.- Mientras tanto tostamos las almendras en el horno, hasta que estén ligeramente doradas. A continuación las reducimos a un polvo fino con la thermomix o con un molinillo de café.

3.- Añadimos el azafrán y el polvo de almendras a la mezcla de cebollas y ajo. Dejamos dorar unos 3 minutos y vertemos el caldo y el jerez. (Podemos echar más o menos jerez según nuestro gusto) Salpimentamos, y llevamos a ebullición. Bajamos el fuego, y dejamos que hierva muy despacito durante 10 minutos más.

4.- Con la batidora o la thermomix reducimos a un puré bastante fino nuestra crema y reservamos hasta preparar las estrellas de hojaldre. Si queremos podemos añadir un chorrito de nata líquida.

5.- Para las estrellas de hojaldre:

Precalentamos el horno a 200 grados. Extendemos la masa de hojaldre, y con un molde de galletas vamos cortando las estrellas. 5 estrellas por plato sería una buena cantidad, pero no dudéis en preparar más, por si las moscas.

Batimos un huevo y pintamos la superficie de las estrellas con él. Metemos en el horno, y reducimos la temperatura hasta 180 grados. Vigilamos las estrellas hasta que estén doradas.

El resto es coser y cantar. Decoramos nuestra crema con estrellas, con almendras fileteadas, con un poquito de azafrán... al gusto.