



Ametles fregides

Ingredients: ¼ kg. d'ametles, sal, ½ litre d'oli.

Preparació: posar l'oli en una paella al foc, quan estiga calent es posen les ametles i es mouen sense parar fins que comencen a agafar color torrat, quan es dauren les traiem immediatament del foc i les col·loquem en un plat amb paper absorbent per a llevar-li l'oli, hi posem sal i esperem que es gelen. Servir fredes.

Ingredientes: ¼ kg de almendras, sal, ½ litro de aceite.

Preparación: poner el aceite en una sartén al fuego, una vez este caliente se ponen las almendras y se mueven sin parar hasta que estas empiecen a coger color tostado, cuando se doran sacralas inmediatamente del fuego y colocar en un plato con papel absorbente para quitarle el aceite, ponerles sal y esperar a que se enfrien. Servir frías.