1. **Almendras tostadas del Somontano.**

 **Ingredientes**:

* Almendras-cantidad que queremos
* Aceite de oliva 0.4 para freír las almendras.
* Cazuela con agua
* Sal gruesa –a gusto
* Papel de horno

 **Elaboración**:

1. Cascar las almendras.
2. En una cazuela, cocer agua, a punto de hervir, echamos las almendras durante 2 minutos.
3. Escurrir y pelar las almendras en caliente.
4. Ponemos las almendras en una bandeja de horno, con papel de horno para secar, horno precalentado a 180cº, el tiempo necesario (secar y no tostar).
5. En sartén grande echamos unas gotas de aceite de oliva, limpiar con papel. Echamos las almendras, y a mover constantemente (look like bil-bil), hasta tostamos las almendras, a medio tostar echamos algo de sal.
6. En una bandeja (previamente cubierta con papel de horno) dejamos a enfriar y volvemos a echar algo de sal.
7. Una vez fríos, guardar en un bote y cerramos herméticamente hasta su utilización.