



SOPA DE PEPINO 4 Porciones

INGREDIENTES

- 1 ½ piezas de pepino si cáscara y sin semillas
- 1 taza de yogurt griego
- ½ taza de agua
- ½ diente de ajo
- 50g. de poro
- 4 ramitas de menta fresca
- 1 cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cucharada de aceite de olivo extra virgen

Método de Preparación:

1. Lava y desinfecta las verduras.
2. Trocea el pepino, el ajo y el poro, licúalos junto con el resto de los ingredientes para obtener una consistencia suave, si la sopa queda muy espesa puedes agregar un poco más de agua hasta tener una textura fluida, refrigera toda la noche.
3. Sirve la sopa muy fría, decora con hojas de menta.

Tiempo de Preparación: 15 min.
Tiempo de refrigeración: 1 noche
Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Te presentamos una sopa diferente, es una receta con pepino y ¡es fría! Tiene sabores ácidos con un toque de frescura que le aporta la menta. Es una opción para cocinar en una ocasión especial y sorprender a tus invitados.