



Sopa fría de pepino y yogur

Receta para 2 personas

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 2 unidades Pepino | ☐ Al gusto Sal |
| ☐ 125 g Yogur natural | ☐ Al gusto Pimienta negra molida |
| ☐ Medio Zumo de limón | ☐ Al gusto Menta |
| ☐ 2 cdas Aceite de oliva virgen extra | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, pela los pepinos (opcional si la piel es fina) y córtalos en trozos.

2. En una licuadora o batidora, añade los pepinos, el yogur, el ajo (si usas), las hojas de menta, el zumo de limón y el aceite de oliva.

3. Tritura hasta obtener una textura suave y cremosa.

4. Si está muy espesa, añade un poquito de agua fría hasta lograr la consistencia deseada.

5. Salpimienta al gusto.

6. Deja enfriar en la nevera al menos 1 hora antes de servir. ¡Y listo!