COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Sopa de melón

Receta para 2 personas

Preparación: 7 min
Total: 7 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 400 gramos Melón
- [ ] 125 gramos Yogur natural
- [ ] 1 chorrito Limón
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] Al gusto Pimienta negra molida
- [ ] Al gusto AOVE

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, mezclamos en un bol el yogur (que puedes cambiarlo por uno vegetal), la sal y el limón. Lo mezclamos todo muy bien.

2. Añadimos a la mezcla el AOVE y la pimienta negra molida. Mezclamos y reservamos.

3. Preparamos el melón, lo cortamos en trozos y apartamos las pepitas. No las tiramos!! Las aprovecharemos para hacer una receta: Horchata de melón! No te pierdas el enlace directo al final de la receta.

4. Ponemos al vaso de la batidora o del robot de cocina el melón y la mezcla que teníamos reservada. Y trituramos 1 minuto a velocidad 8 y sube hasta 10 de forma progresiva. Si no tienes Thermomix, tritura a máxima velocidad.

5. Servimos la sopa de melón bien fresquita con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Y listo para disfrutar. ¡Qué aproveche!