COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Sopa fría de tomate y pepino

Receta para 2 personas

Preparación: 8 min
Total: 8 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 0.5 unidad Pepino
- [ ] 2 unidades Tomate
- [ ] 1 unidad Diente de ajo
- [ ] 3 cucharadas Aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, lava bien las verduras.

2. Después, pela el pepino y añádelo al baso de la batidora.

3. Lava y corta a cuartos los tomates. Añádelos al vaso de la batidora.

4. Añade unas 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Tritura todo.

5. Salpimienta al gusto. Reserva en el frigorífico y a disfrutar. ¡Y listo!