

# Sopa de pepinos y berberechos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 170 cc

**Pepinos:** 4 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Crema de leche:** 150 cc

**Berberechos:** 120 g

**Pan Lactal:** 3 Rodajas

**Echalotte:** 1 Unidad

**Perejil:** 3 cda.

## Varios

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Limpie los berberechos.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*, el *perejil* y los berberechos
- Condimente con sal y pimienta
- Reserve
- Corte los pepinos en cubos de 1 cm de lado.
- Pique finamente la *échalote* y el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *échalote* y el *ajo*.
- Agregue los pepinos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue la leche y la *crema*.
- Pase por la procesadora.

## Presentación

- Sirva en una sopera.

- Encima coloque los berberechos.
- Esta **sopa** debe consumirse tibia o fría, nunca caliente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-pepinos-y-berberechos>