

## Sopa fría de palta y pepino

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

Palta: 3 Unidades Lima: 1 Unidad

Cilantro:

Caldo:

PASTA DE AJO: 1 Cucharadita

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Yogur Natural: 1 Vaso

Sal y Pimienta:

Camarones Crudos: 150 gr.

## Preparación de la Receta

- Colocar las paltas y el pepino en la licuadora.
- Agregar *cebolla* de verdeo, *yogur* natural, y hojas de *cilantro*.
- Salpimentar el caldo de a poco, hasta alcanzar la textura deseada. .
- Saltear los camarones incorporando pasta de ajo y el jugo de lima.
- Salpimentar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/sopa-fria-de-palta-y-pepino