

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>