

# Sopa Fría de Tomate, Pepino y Kéfir

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 2 cdas

**Cebolla picada:** 20 Gramos

**Kefir de agua:** 300 c.c.

**Sal:** c/n

**Albahaca:** 4 hojas

**Ajo:** 1 Diente

**Pepino:** 50 Gramos

**Tomate:** 200 Gramos

## Acompañamiento

**Apio en julianas:** 1 Tallo

**Pepino en láminas:** 1 unidad

**Tomatitos cherry:** 5 Unidades

**Hojas de Albahaca:** c/n

**Semillas de zapallo tostadas:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- Licuar **tomate** en trozos, kéfir de agua, pepino, *albahaca*, aceite de oliva, *cebolla*, *ajo* hasta que la preparación esté lisa
- *Condimentar* con sal y servir en bowl.
- Terminar con tomates cherry en mitades, pepino en láminas, hojas de *albahaca*, semillas de *zapallo* tostado y *apio* en fina juliana.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-fria-de-tomate-pepino-y-kefir>